

## Perancangan Interior Restoran Dan *Presidential Suite* Pada X Hotel Yogyakarta: *Design For Serving Concept*

Naskah diajukan pada: 2025-07-15 | Terakhir direvisi pada: 2025-10-16 | Diterima pada: 2025-10-29

**Tiffany Nathania \***

Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia, tiffany.nathania03@gmail.com

**Sherly de Yong**

Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia, sherly\_de\_yong@petra.ac.id

**S.P Honggowidjaja**

Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia, sphongwi@petra.ac.id

**Inge Natalie Haeo**

Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia, e11220090@john.petra.ac.id

(\*) penulis korespondensi

### Abstrak

Bisnis pelayanan hotel bintang lima harus mempertimbangkan kualitas pelayanan dalam semua aspeknya, terutama desain interior. Perancangan ulang interior restoran dan *presidential suite* X Hotel Yogyakarta berfokus pada permasalahan optimalisasi fungsi dan kapasitas ruang, serta penerapan konsep *Design for Serving* untuk menyelaraskan desain dengan standar pelayanan hotel bintang lima. Metode penelitian yang digunakan adalah *Design Thinking* dengan enam tahapan, yaitu *understand*, *observe*, *point of view*, *ideate*, *prototype*, dan *test*. Objek perancangan mencakup restoran dan *presidential suite* sebagai ruang representatif pelayanan utama. Konsep *Design for Serving* digunakan sebagai landasan utama perancangan dengan fokus tata letak ruang yang mendukung alur pelayanan, penerapan prinsip ergonomis, peningkatan kapasitas ruang, serta pemilihan perabot fungsional dan efisien. Hasil perancangan menunjukkan peningkatan kapasitas restoran 19,8% (dari 182 kursi menjadi 218 kursi) melalui penataan *layout* yang efektif dan efisien, serta peningkatan kualitas fasilitas kamar dengan penambahan ruang *private gym*. Penggunaan material berkualitas seperti marmer dan *wood veneer* memperkuat karakter mewah hotel bintang lima sekaligus meningkatkan pengalaman visual dan kenyamanan ruang. Keberhasilan perancangan diukur melalui analisis kualitatif terhadap peningkatan efisiensi alur pelayanan, kapasitas ruang, serta kesesuaian terhadap konsep *Design for Serving*. Keterbatasan penelitian ini terletak pada belum dilakukannya evaluasi pasca-huni untuk mengukur dampak desain secara langsung terhadap pengalaman pengguna.

**Kata-kunci:** : *design for serving*; hotel bintang lima; restoran; *presidential suite*

### Abstract

*Five-star hotel businesses must place strong emphasis on service quality across all aspects, particularly interior design. The redesign of the restaurant and presidential suite interiors at X Hotel Yogyakarta focuses on making better use of the space and increasing its capacity. It also uses the Design for Serving concept to meet the high standards of a five-star hotel. The research uses the Design Thinking method, which involves six stages: understand, observe, point of view, ideate, prototype, and test. The design objects include the restaurant and the presidential suite, which represent the hotel's main guest service areas. The Design for Serving concept serves as the core design foundation, emphasizing spatial layouts that support service flow, ergonomic principles, space efficiency, and the selection of functional furniture. The results show a 19.8% increase in restaurant capacity (from 182 to 218 seats) through a more effective and efficient layout, as well*

*as improved suite facilities with the addition of a private gym. The use of high-quality materials such as marble and veneer enhances the luxurious character of the five-star hotel while improving both visual experience and comfort. The project's success was evaluated qualitatively through the improvement of service flow efficiency, spatial capacity, and consistency with the Design for Serving concept. However, this study has a limitation, as post-occupancy evaluation has not yet been conducted to measure the direct impact of the design on user experience.*

**Keywords:** *design for serving; five-star hotel; restaurant; presidential suite*

## Pendahuluan

Perkembangan industri perhotelan di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan, terutama pasca pandemi *COVID-19*. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2024), jumlah hotel berbintang di Indonesia meningkat dari 4.129 unit pada tahun 2023 menjadi 4.584 unit pada tahun 2024, menunjukkan pertumbuhan sekitar 11% atau penambahan 455 hotel baru dalam satu tahun. Pertumbuhan ini banyak terjadi di kota-kota besar seperti Jawa Barat, DI Yogyakarta, Jawa Timur, dan Bali dengan potensi wisata dan ekonomi yang terus berkembang. Seiring dengan peningkatan tersebut, ekspektasi tamu terhadap kualitas pelayanan hotel pun semakin tinggi. Persaingan pasar yang terus meningkat juga mendesak hotel untuk terus dituntut memberikan pelayanan terbaik, namun juga harus mampu membangun identitas dan daya tarik tersendiri agar dapat bersaing dengan pasar yang ada, terutama melalui perancangan interior yang menarik dan berkarakter. Hal ini sejalan dengan temuan Ramadhan dan Ratnawili (2024) yang menyatakan bahwa konsep interior memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian, seperti yang terjadi pada studi kasus Lavenrice Bengkulu.

Pelayanan yang optimal dalam sebuah hotel dipengaruhi oleh banyak hal, terutama desain interior serta fasilitas pada hotel tersebut. Desain sebuah ruangan tidak hanya memperhatikan aspek estetika, namun juga harus berfungsi sebagai identitas (Putri et al. 2024) dan memberikan kenyamanan yang dibutuhkan oleh tamu. Menurut pendapat Hidayatun et al. (2017), kualitas pelayanan hotel sangat memberikan pengaruh yang signifikan pada tingkat kepuasan tamu. Selain itu, menurut Parasuraman, Zeithaml, dan Berry dalam Alaam (2016), kualitas pelayanan dapat dilihat dari lima dimensi, yaitu aspek berwujud (*tangible*), empati, jaminan, keandalan, serta responsif. Kelima dimensi ini dapat didukung secara signifikan melalui perancangan interior yang fungsional, representatif, dan mampu menunjang interaksi antara staf dan tamu. Oleh karena itu, sangat penting bagi hotel untuk mampu mengakomodasi berbagai aktivitas tamu secara optimal, baik yang bersifat pribadi maupun sosial. Hal ini menjadikan desain interior sebagai faktor strategis dalam menentukan kepuasan pelanggan dan keberhasilan operasional hotel, terutama pada hotel bintang lima yang memiliki standar pelayanan tinggi.

Salah satu fasilitas penting yang wajib terdapat pada hotel bintang lima adalah keberadaan restoran yang memenuhi kebutuhan tamu. Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 53 Tahun 2013 tentang Standar Usaha Hotel (Pemerintah Indonesia, 2013), terdapat tiga jenis restoran yang wajib dimiliki hotel bintang lima, (1) restoran utama, yang melayani tiga waktu makan utama; (2) *all day dining*, yaitu restoran yang dibuka sepanjang hari dan terletak di dekat area lobi; serta (3) *specialty restaurant*, restoran bertema khusus dengan menu khas yang menjadi pembeda dari restoran lainnya. Ketiganya memerlukan dukungan desain interior yang tidak hanya menarik secara estetika, namun juga efisien secara operasional dan memudahkan alur makanan. Menurut Mihalache et al. (2022), tata letak dapur dan area pelayanan yang efisien berpengaruh signifikan terhadap efektivitas kerja staf dan persepsi kebersihan ruang makan. Hal ini diperkuat oleh Li (2021), yang menyatakan bahwa elemen *spatial layout* dalam *servicescape* berperan penting dalam membangun keterlibatan dan kepuasan pengguna.

Meskipun konsep *Design for Serving* telah diterapkan secara praktis dalam konteks desain pelayanan, penelitian akademik yang mengkaji penerapannya secara mendalam pada interior hotel di Indonesia masih sangat terbatas. Sebagian besar kajian sebelumnya lebih berfokus pada aspek *servicescape* atau estetika ruang tanpa mengintegrasikan prinsip efisiensi pelayanan dan ergonomi ruang. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut melalui penerapan

konsep *Design for Serving* dengan menekankan integrasi antara fungsi, kenyamanan, dan efisiensi ruang untuk mendukung kualitas pelayanan hotel.

Konsep *Design for Serving* sebagai konsep perancangan interior yang mengintegrasikan fungsi ruang, efisiensi pelayanan, dan kenyamanan pengguna, dengan memperhatikan interaksi antara tamu dan staf hotel. Konsep ini berakar pada teori *servicescape* yang menekankan pentingnya lingkungan fisik dalam membentuk persepsi dan perilaku pengguna (Fan, 2023; Li, 2021; Nanu et al., 2024). Dalam konteks ini, *Design for Serving* digunakan sebagai kerangka desain yang menyatukan aspek estetika, ergonomi, dan efisiensi operasional untuk menciptakan ruang yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga mendukung pelayanan yang optimal.

X Hotel Yogyakarta sebagai salah satu hotel bintang lima telah dikenal sebagai hotel dengan pelayanan yang baik. Namun, untuk tetap relevan dan kompetitif, desain interior hotel baik secara kapasitas, visual, dan fasilitas, perlu diperbaharui agar terus selaras dengan perkembangan kebutuhan masa kini. Dalam hal ini, area restoran dan *presidential suite* menjadi dua elemen kunci yang perlu diperhatikan dalam penelitian ini. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan analisis kondisi eksisting, permasalahan utama pada restoran hotel terletak pada tata letak ruang yang belum optimal, sehingga membatasi kapasitas tamu dan menciptakan alur sirkulasi yang kurang nyaman. Sementara itu, permasalahan utama pada *presidential suite* berkaitan dengan kelengkapan fasilitas yang belum sepenuhnya efektif dan fungsional dalam memenuhi kebutuhan tamu. Kondisi ini menuntut adanya sebuah perancangan ulang yang strategis untuk mempertahankan daya saing dan meningkatkan kualitas pengalaman tamu.

Dalam kerangka ini, sejalan dengan pengertian *servicescape* menurut Manoppo (2013), yaitu lingkungan fisik tempat layanan disampaikan kepada pelanggan yang mencakup elemen pendukung persepsi pelayanan secara menyeluruh. Menurut Aal & Abbas (2016), ada empat dimensi utama *servicescape* yang harus diperhatikan, yaitu: (1) *ambient condition*, yang meliputi elemen sensoris pada kelima panca indera, (2) *spatial layout*, yaitu tata letak ruang yang mendukung alur kegiatan pengguna, (3) *facility aesthetics*, yaitu daya tarik visual interior dan perabot yang digunakan, serta (4) *sign and symbols*, yaitu sistem komunikasi visual seperti simbol penunjuk arah. Keempat dimensi ini menjadi landasan penerapan *Design for Serving* pada perancangan ini, yang menekankan pentingnya keseimbangan antara efisiensi ruang, kenyamanan pengguna, dan kualitas estetika interior.

Menanggapi permasalahan tersebut, perancangan ini dikembangkan dengan menitikberatkan pada tiga fokus utama yang saling berkaitan. Fokus pertama adalah penyempurnaan desain secara menyeluruh agar lebih sejalan dengan standar hotel bintang lima, yang dilakukan melalui optimalisasi kapasitas ruang dan penambahan fasilitas pendukung. Kedua, konsep *Design for Serving* diterapkan secara mendalam sebagai kerangka berpikir dalam meningkatkan efisiensi pelayanan sekaligus kenyamanan bagi para tamu. Fokus ketiga, yang menjadi tantangan utama, adalah menemukan keseimbangan antara peningkatan fungsi ruang seperti kelancaran alur pelayanan dengan pelestarian nilai estetika dan kenyamanan ruang yang tetap terasa mewah. Dengan konsep tersebut, perancangan ini ditujukan untuk menghadirkan solusi desain interior yang tidak hanya menyatukan aspek visual dan identitas hotel secara kuat, tetapi juga mampu mengoptimalkan tata ruang demi peningkatan kapasitas pengguna secara signifikan dan mendukung kualitas pelayanan secara menyeluruh.

## Metode

### Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus yang dikombinasikan dengan pendekatan desain (*Design Thinking*) sebagai kerangka kerja utama. Metode ini sangat membantu memudahkan dalam mencari permasalahan secara menyeluruh, detail, dan tepat sasaran dengan berbagai tahapan yang jelas. Terdapat 6 tahapan yang ada dalam metode *design thinking*, yaitu (1) *understand*, (2) *observe*, (3) *point of view*, (4) *ideate*, (5) *prototype*, serta (6) *test* (Plattner et al., 2009). Keenam tahap tersebut digunakan untuk menganalisis dan mengembangkan rancangan interior restoran dan *presidential suite* pada hotel bintang lima di Yogyakarta.

### Subjek dan Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah area restoran dan *presidential suite* pada sebuah hotel bintang lima di Yogyakarta (selanjutnya disebut "Hotel X"). Data diperoleh melalui observasi dan wawancara informal dengan pihak hotel untuk memahami kondisi ruang dan kegiatan pelayanan. Penelitian dilakukan secara independen untuk kepentingan akademik tanpa mengungkap identitas maupun informasi internal hotel.

### Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Data diperoleh melalui dua teknik utama, yaitu observasi langsung dan wawancara informal. Observasi langsung dilakukan untuk menilai kondisi fisik ruang, tata letak, sirkulasi, dan kapasitas area restoran serta *presidential suite*. Observasi dilakukan secara deskriptif melalui pengamatan visual dan dokumentasi foto. Wawancara informal dilakukan dengan pihak manajemen hotel untuk memperoleh informasi umum mengenai fungsi ruang, kebutuhan fasilitas, dan kendala pelayanan. Instrumen yang digunakan berupa catatan observasi dan panduan wawancara terbuka untuk mendukung proses analisis perancangan.

### Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini mengikuti enam tahap *Design Thinking* yang diadaptasi dalam konteks perancangan interior hotel sebagai berikut:

a. Tahap *Understand*

Tahap *understand* adalah tahap dimana desainer memahami proyek perancangannya dengan baik dibantu dengan pencarian studi literatur dan tipologi objek sejenis sebagai upaya pemecahan masalah yang ada. Penulis melakukan studi literatur terkait desain interior hotel bintang lima, prinsip *Design for Serving*, teori *servicescape* (Fan, 2023; Li, 2021), serta tipologi restoran dan *suite room* untuk memahami kebutuhan ruang dan standar desain pelayanan.

b. Tahap *Observe*

Tahap *observe* adalah tahap untuk mengenal dan mencari informasi mengenai objek perancangan baik secara data fisik maupun non-fisik. Tahap ini dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara informal dengan pihak hotel. Tujuannya adalah mengidentifikasi permasalahan fungsi ruang, alur pelayanan, serta kondisi fasilitas pada restoran dan *presidential suite*.

c. Tahap *Point of View*

Tahap *point of view* adalah tahap dimana desainer menganalisa segala data-data yang telah dihasilkan pada tahap kedua untuk mencari permasalahan utama dan pemahaman menyeluruh mengenai objek perancangan. Data yang diperoleh dianalisis melalui penyusunan kerangka analisis (*framework*) untuk menemukan isu utama dan merumuskan

problem statement. Hasilnya menunjukkan dua permasalahan utama, yaitu keterbatasan kapasitas ruang restoran dan kurang optimalnya fungsi fasilitas pada *presidential suite*.

d. Tahap *Ideate*

Tahap *ideate* adalah tahap dimana desainer mulai merancang ide dan solusi kreatif dari permasalahan yang dikemukakan pada tahap ketiga. Berdasarkan *problem statement* yang telah dihasilkan dari tahap sebelumnya, penulis mengembangkan beberapa alternatif konsep desain yang berfokus pada efisiensi tata ruang, kenyamanan pengguna, dan penerapan prinsip *Design for Serving*.

e. Tahap *Prototype*

Tahap *prototype* yaitu tahap dimana desainer mulai menuangkan segala ide kreatif dalam desain 3D sebagai gambaran suasana ruang secara nyata. Pada tahap ini telah digunakan berbagai macam *software* seperti, *Sketchup*, *Enscape*, dan *Autocad* yang menghasilkan simulasi desain ruang yang merepresentasikan suasana aktual dan solusi tata letak yang lebih efisien.

f. Tahap *Test*

Tahap *test* adalah tahap dimana desainer mendapatkan evaluasi, kritik, dan saran yang sekiranya dapat menjadi masukan positif dalam pengembangan desain. Evaluasi desain dilakukan bersama dosen pembimbing melalui sesi diskusi dan penilaian. Masukan yang diperoleh digunakan untuk penyempurnaan desain akhir agar sesuai dengan prinsip pelayanan hotel bintang lima dan konsep *Design for Serving*.

Teknik Analisis Data

Data hasil observasi dan wawancara dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan pembuatan kerangka analisis (*framework analysis*). Hasil analisis ini digunakan untuk memetakan hubungan antara data lapangan, kebutuhan pengguna, dan keputusan desain pada setiap tahap *Design Thinking*.

Etika Penelitian

Penelitian dilakukan dengan memperhatikan etika akademik dan profesional. Seluruh informasi yang diperoleh dari pihak hotel dijaga kerahasiaannya dan tidak mencantumkan identitas institusi maupun individu yang terlibat. Data digunakan semata-mata untuk kepentingan akademik dan tidak dipublikasikan di luar konteks penelitian ini.

**Hasil dan Pembahasan**

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara informal dengan pihak hotel, diperoleh beberapa temuan mengenai kondisi *existing* restoran dan *presidential suite*. Tahapan ini dilakukan pada tahap *observe* dalam metode *Design Thinking*, di mana penulis melakukan pengumpulan data lapangan secara langsung untuk mengidentifikasi permasalahan ruang. Hasil pengamatan kemudian disusun dalam Tabel 1 sebagai ringkasan permasalahan utama.

**Tabel 1.** Permasalahan pada restoran dan *presidential suite*.

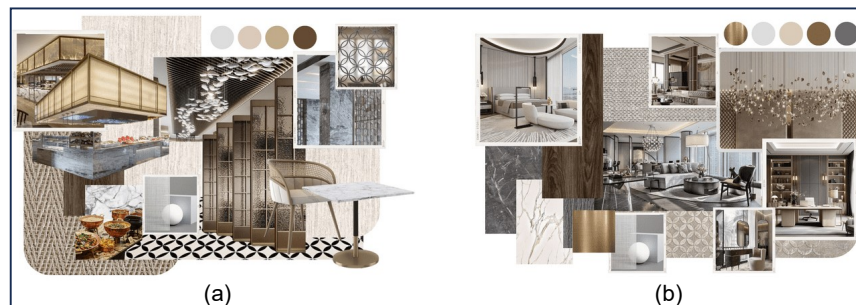
No.	Restoran	<i>Presidential Suite</i>
1	Kapasitas ruang yang kurang maksimal	Desain foyer kurang maksimal sebagai area <i>entrance suite</i>
2	Tata letak partisi dan perabot yang kurang efektif dan perlu pengaturan ulang	Fasilitas <i>private spa</i> yang perlu diganti dengan fasilitas baru agar lebih efisien dalam pemakaian

3	Perlu mengatur <i>display</i> untuk bufet <i>salad</i>	Desain <i>suite</i> kurang mewah dan kurang sesuai dengan harganya
---	--	--

(Sumber: Penulis, 2025)

Berdasarkan hasil pengamatan, permasalahan utama pada area restoran terletak pada tata letak ruang yang belum optimal sehingga membatasi kapasitas tamu dan menciptakan alur sirkulasi yang kurang nyaman. Sementara itu, pada area *presidential suite*, permasalahan utama terletak pada kelengkapan fasilitas yang belum efektif dan fungsional bagi tamu. Temuan ini sejalan dengan teori *servicescape* menurut Fan (2023) dan Li (2021), bahwa kualitas pelayanan hotel dipengaruhi oleh aspek fisik ruang seperti tata letak (*spatial layout*) dan estetika fasilitas (*facility aesthetics*), yang berdampak langsung terhadap persepsi dan kenyamanan tamu.

### Konsep Desain



**Gambar 1.** Moodboard perancangan restoran (a) dan *presidential suite* (b)  
(Sumber: Penulis, 2025)

Perancangan dilakukan dengan konsep *Design for Serving* sebagai dasar pengembangan desain interior yang berfokus pada efisiensi ruang dan peningkatan kualitas pelayanan. Konsep ini bertujuan untuk menciptakan ruang yang bukan hanya menarik secara estetika, namun juga mampu menunjang aktivitas pelayanan dan kenyamanan tamu secara bersamaan. *Moodboard* dari restoran dan *presidential suite* dapat dilihat pada Gambar 1. Penerapan empat aspek dari konsep *Design for Serving*, yaitu *ambient conditions*, *spatial layout*, *facility aesthetic*, dan *sign and symbol* disajikan seperti pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Penerapan aspek *Design for Serving* dalam proyek perancangan

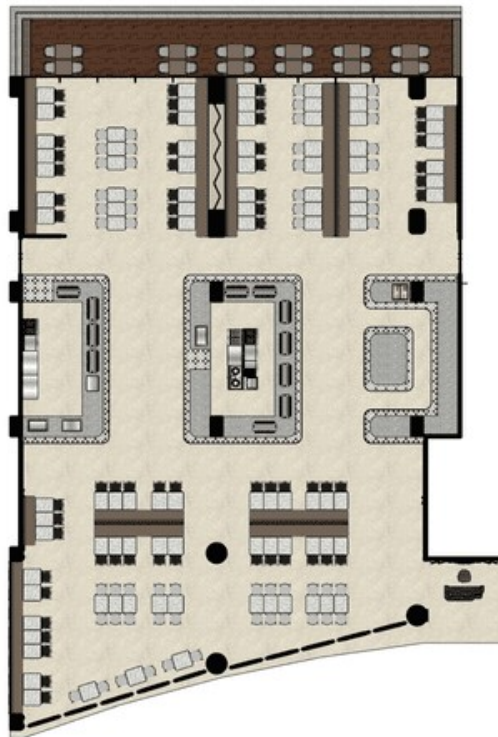
	Restoran	<i>Presidential Suite</i>
<i>Ambient Condition</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalasi lighting sangat mempengaruhi <i>ambient</i>, contohnya lampu gantung sebagai pemanis ruangan</li> <li>- Menggunakan <i>spotlight</i> pada setiap makanan agar makanan terlihat jelas dan menarik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banyak menggunakan <i>ambient light</i> seperti <i>hidden lamp</i> pada <i>suite</i></li> <li>- Menggunakan <i>tone</i> warna hangat pada kamar untuk memberi kesan relaksasi mendukung istirahat tamu</li> </ul>
<i>Spatial Layout</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Seating layout</i> ditata searah agar terlihat rapi namun luas dan ergonomis</li> <li>- Area bufet berpusat di tengah restoran untuk memudahkan akses pergerakan tamu yang ingin mengambil makanan</li> <li>- Makanan wajib dikelompokkan, seperti <i>appetizer</i>, <i>main course</i>, <i>dessert</i>, kemudian <i>asian/western food</i> untuk memudahkan tamu mencari makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Layout yang memudahkan pergerakan tamu untuk mengakses setiap ruangan</li> <li>- Zona privat dan publik dibedakan dengan jelas, baik secara letak dan pola lantainya</li> <li>- Peletakan <i>pantry</i> dan <i>dining area</i> yang berdekatan dengan pintu <i>service</i> sehingga staff hotel yang ingin menyajikan makanan tidak perlu mengakses pintu kamar utama</li> <li>- Jarak pergerakan tamu yang nyaman dan luas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jarak pergerakan tamu yang nyaman dan luas</li> </ul>	
<i>Facility Aesthetic</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekorasi restoran bertemakan tradisional bercampur modern.</li> <li>- Elemen tradisional diaplikasikan pada dekorasi <i>laser cutting</i> batik kawung dan anyaman rotan yang digunakan pada beberapa elemen interior</li> <li>- Elemen modern diaplikasikan pada lantai, material perabot seperti meja dan <i>top table</i> konter bufet, dan dinding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan perabot mewah dan modern serta ergonomis</li> <li>- Elemen dekorasi bermuansa tradisional sebagai aksen</li> <li>- Menggunakan <i>grey mirror</i> pada beberapa area yang memberi ilusi ruang terasa lebih luas</li> </ul>
<i>Sign and Symbols</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap kelompok makanan diberikan nama yang jelas sesuai dengan letaknya</li> <li>- TV sebagai penampil poster promosi maupun acara yang digelar di restoran pada bagian <i>entrance</i> resepsionis restoran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meletakkan <i>layout</i> dan jalur evakuasi di belakang pintu kamar</li> </ul>

(Sumber: Penulis, 2025)

Konsep-konsep yang dikembangkan tersebut secara langsung berupaya menyelesaikan permasalahan yang ditemukan pada tahap observasi. Sebagai contoh, optimalisasi tata letak restoran dirancang untuk memperbaiki alur sirkulasi staf dan meningkatkan kapasitas ruang, sedangkan pada *presidential suite*, penambahan area *private gym* difokuskan untuk meningkatkan nilai fungsional ruang tanpa menambah luasan area utama.

### Hasil Desain Restoran



**Gambar 2.** *Layout* perancangan restoran  
(Sumber: Penulis, 2025)



Tata letak ruang pada restoran dapat dilihat pada Gambar 2. Total luasan restoran adalah 663m<sup>2</sup> dengan pembagian ruang yaitu resepsionis, area makan *indoor*, area bufet, dan area makan *outdoor*. Setiap area dirancang dengan mempertimbangkan sirkulasi gerak pengguna agar tepat sasaran dan sesuai dengan kebutuhan. Sesuai dengan aspek *Design for Serving*, yaitu *spatial layout*, perancangan restoran diatur dengan mempertimbangkan area bufet di tengah area makan *indoor* agar memudahkan semua pengguna untuk mengambil makanan secara terjangkau. Melalui pengaturan ulang *layout*, kapasitas restoran meningkat dari 182 kursi menjadi 218 kursi, atau sekitar 19,8% peningkatan. Jika dibandingkan dengan luas efektif restoran ±437 m<sup>2</sup>, maka rasio area per kursi menjadi ±2,0 m<sup>2</sup>/kursi pada rancangan baru, lebih efisien dibanding kondisi awal ±2,4 m<sup>2</sup>/kursi. Efisiensi ini juga didukung oleh pengaturan sirkulasi yang lebih jelas antara jalur tamu dan jalur pelayanan staf. Pemisahan sirkulasi tersebut mengacu pada prinsip *spatial layout* dari teori *servicescape* (Li, 2021), yang menekankan pentingnya pengaturan ruang dalam meningkatkan kelancaran pelayanan.

Peningkatan kapasitas dan efisiensi ini bersifat konseptual, didasarkan pada hasil analisis layout dan simulasi pergerakan ruang secara visual, tanpa melalui uji empiris lapangan. Oleh karena itu, penelitian lanjutan melalui studi pasca-huni (*post-occupancy evaluation*) sangat disarankan untuk memvalidasi efektivitas rancangan secara faktual.



**Gambar 3.** Perspektif area bufet  
(Sumber Penulis, 2025)

Gambar 3 menunjukkan area konter bufet yang berfungsi sebagai area untuk menyajikan segala makanan maupun minuman, serta sebagai area bagi para koki untuk melakukan *live cooking*. Desain konter bufet merupakan perpaduan antara desain modern dan tradisional. Desain nuansa modern ditandai dengan penggunaan marmer sebagai *finishing* vertikal meja bufet dan *sintered stone* bermotif marmer sebagai *top table* meja bufet. Desain nuansa tradisional ditandai dengan penggunaan anyaman bambu sebagai *finishing* vertikal meja bufet dan *metal laser-cut* batik kawung pada kabinet atas meja bufet.

Pengelompokan makanan pada area bufet sudah dipikirkan secara matang dan dikelompokkan berdasarkan jenis makanannya. Hal ini sesuai dengan prinsip *layouting* meja bufet menurut Rahayuningsih & Aditya (2017), yang menyatakan bahwa makanan harus ditata dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya untuk memudahkan tamu. Selain itu, penataan meja bufet ini menggunakan sistem *scramble*, yaitu beberapa meja bufet yang dipisahkan berdasarkan kategori makanan, seperti yang dijelaskan oleh Soekresno & Pendit (1996), bahwa sistem *scramble* akan lebih memudahkan tamu dalam memilih makanan karena tiap meja berfokus pada satu jenis hidangan.

Konter bufet pertama difungsikan untuk makanan *western*, seperti *egg station*, *salad station*, dan makanan *western* lainnya. Konter bufet kedua berisikan berbagai makanan Asia dan Indonesia, seperti nasi, sate ayam, sup, *noodle station*, *dimsum station*, dan lain-lain. Sedangkan konter bufet ketiga berisikan untuk hidangan penutup dan berbagai minuman. Pengelompokan makanan

berdasarkan kategori seperti ini dapat memudahkan tamu untuk mencari makanan yang diinginkan. Setiap makanan juga akan diberikan label nama makanan untuk mempermudah tamu memahami makanan yang akan mereka makan.



**Gambar 4.** Perspektif area makan *indoor*  
(Sumber: Penulis, 2025)

Area makan *indoor* berkapasitas total 194 orang dengan konfigurasi kursi 2 orang, 4 orang, dan 6 orang. Jenis kursi yang digunakan pada area makan *indoor* terdapat 3 jenis, kursi rotan putih, kursi rotan hitam, dan *sofa bench*. Sedangkan meja yang digunakan pada area makan ini terdapat 2 ukuran dengan desain yang sama, yaitu ukuran 70x90cm untuk meja 6 orang dan 80x90cm untuk meja 2 dan 4 orang. *Top table* meja makan yang digunakan adalah *sintered stone* yang diberi pinggiran kayu sebagai *framing sintered stone*. Elemen dekorasi pada area makan ini terletak pada panel dinding, lampu gantung, partisi, dan desain plafon, seperti yang ditampilkan dalam perspektif Gambar 4. Dinding pada area makan ini menggunakan marmer motif *travertine* sebagai finishingnya. Beberapa panel dinding diberi *finishing veneer* kayu dan terdapat *wall lamp* yang menambah estetika visual dengan *ambient lighting*. Semua partisi juga di desain dengan kombinasi modern bercampur tradisional sejalan dengan konsep yang ada. Dalam area makan *indoor* terpasang pula lampu gantung sebagai dekorasi ruangan.

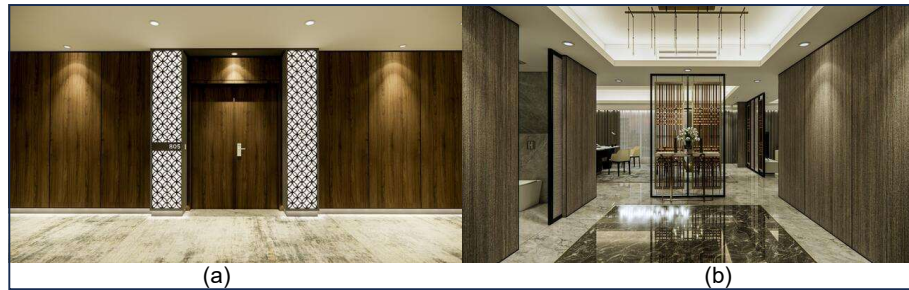
#### Hasil Desain *Presidential Suite*



**Gambar 5.** Layout perancangan *presidential suite*  
(Sumber: Penulis, 2025)

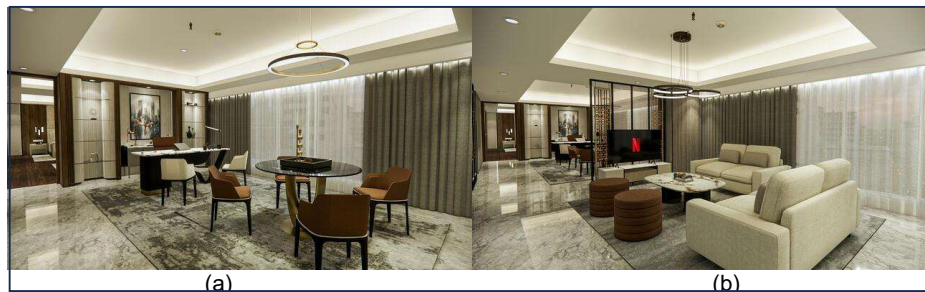
*Presidential suite* pada X Hotel Yogyakarta memiliki total luasan sebesar 197m<sup>2</sup> dengan berbagai fasilitas, seperti *study area*, *living room*, *dining area*, *pantry*, *private gym*, *powder room*, serta *master bedroom* yang dilengkapi dengan *master bathroom*, *private living room*, dan *walk in closet*. Dalam perancangan ulang kamar ini, bisa dilihat pada Gambar 5, *private gym* ditambahkan sebagai fasilitas baru yang menggantikan fasilitas *private spa* yang dinilai oleh pihak klien kurang menjual dan tidak terlalu digunakan oleh tamu yang datang.

Dalam mendukung kenyamanan sirkulasi gerak, zonasi dalam *presidential suite* terbagi dalam 3 area, yaitu area privat, area publik, dan area servis. Jika dilihat dari *layout* perancangan *presidential suite*, area privat berada di sisi kiri setelah pintu masuk utama, sedangkan area publik berada tepat di depan pintu masuk utama, dan area servis berada di sisi kanan. Area servis juga memiliki pintu masuk khusus agar staf hotel dapat masuk ke area servis *suite* tanpa harus melalui akses pintu utama. Pengaturan tiap zona ini mendukung aspek *spatial layout* dalam pengaplikasian konsep *design for serving*, karena tamu dapat mengakses semua ruangan dengan mudah ketika masuk melalui pintu masuk utama.



Gambar 6. (a) Perspektif area *entrance* dan (b) perspektif area *foyer*  
(Sumber: Penulis, 2025)

Pintu masuk utama ditunjukkan pada Gambar 6 (a), di mana terdapat nomor kamar yang didesain dengan *decorative lightbox*. Gambar 6 (b) merupakan area *foyer* yang dihiasi dengan partisi anyaman bambu dan meja sebagai tempat meletakkan dekorasi maupun elemen penyambut tamu lainnya.



Gambar 7. (a) Perspektif *study area* dan (b) perspektif area ruang keluarga  
(Sumber: Penulis, 2025)

Setelah melalui foyer, tamu akan melewati *study area*, seperti pada Gambar 7 (a). Pada *study area* terdapat 1 set meja dan kursi kantor sebagai area bekerja yang nyaman bagi setiap tamu yang membutuhkan. Area ini juga dilengkapi dengan meja untuk empat orang yang dapat dimanfaatkan sebagai area *meeting* kecil. Sebagian besar pada *suite* ini menggunakan *recessed ceiling* disertai dengan *hidden light*. Tepat di sebelah *study area*, terdapat ruang keluarga yang diberi sekat partisi anyaman bambu. Ruang keluarga ini dilengkapi dengan TV, 2 sofa *2-seater*, 2 kursi *stool* dan *coffee table*. Pada area ini, digunakan *furniture* bernuansa modern dan *timeless*, sedangkan elemen tradisional digunakan sebagai elemen dekoratif seperti pada partisi anyaman bambu.





**Gambar 8.** Perspektif area makan dan *pantry*  
(Sumber: Penulis, 2025)

Area makan dan *pantry* (Gambar 8) pada *suite* ini dirancang menyatu dengan zona sirkulasi servis dan diletakkan secara strategis dekat dengan pintu layanan untuk memudahkan staf dalam menyajikan makanan tanpa harus melewati area privat tamu. *Pantry* dilengkapi dengan mini bar berbalut marmer hitam sebagai *top table* yang memunculkan kesan elegan dan mewah. Area ini juga dilengkapi dengan empat kursi bar yang disusun menghadap meja bar, memberikan opsi ruang makan informal yang berkelas. *Backsplash* menggunakan marmer berpola urat natural yang dipadukan dengan *hidden light* sebagai *task lighting* yang menonjolkan tampilan artistik dan memperjelas area kerja.

Area makan dirancang dengan kapasitas delapan orang. Meja makan dirancang dengan *top table* marmer berwarna hitam dan kaki meja berbentuk silinder emas yang memperkuat kesan mewah pada *presidential suite*. Elemen dekorasi pada area makan ini terletak pada lampu gantung artistik yang dipasang tepat di atas meja makan sebagai *focal point* ruangan. Salah satu dinding dilapisi dengan *finishing* cermin abu-abu (*grey mirror*) untuk memberikan efek luas pada ruangan.



**Gambar 9.** Perspektif area *master bedroom*  
(Sumber: Penulis, 2025)

Area *master bedroom* (Gambar 9) dirancang untuk memberikan kenyamanan maksimal sekaligus memperkuat nuansa eksklusif dari *suite* ini, sehingga *tone* warna yang digunakan cenderung nuansa hangat seperti coklat kayu, *beige*, dan abu-abu. Perpaduan warna nuansa hangat ini dapat membantu memberikan kesan relaksasi dan mendukung kualitas istirahat pada tamu. Penggunaan material SPC kayu gelap memberikan kesan hangat dan mewah, sementara aksesoris lampu gantung ditempatkan simetris di sisi tempat tidur memperkuat kesan elegan. Pencahayaan alami dimaksimalkan melalui penggunaan gorden *vitrase* yang menyaring cahaya secara lembut ke dalam ruangan. Keberadaan *sofa bench* di ujung ranjang menambah elemen fungsional tanpa mengurangi kesan lapang pada ruangan. Elemen tradisional ditempatkan sebagai elemen dekoratif, seperti pada *padded wall panel* bermotif batik kawung sebagai *backdrop* kasur yang dibuat secara *custom*.

Tepat di seberang kasur, terdapat area duduk TV yang dirancang sebagai ruang bersantai yang privat dan nyaman. Area ini dilengkapi dengan sofa dan *coffee table* oval bermaterial marmer, serta *backdrop* TV berbahan *fabric panel* yang memberikan tampilan modern. Selain itu, terdapat juga

meja dan kursi yang dapat digunakan sebagai *private study area* di dalam kamar tidur. Pencahayaan pada *master bedroom* ini didukung dengan pencahayaan alami dan buatan seperti *hidden light*, *downlight*, dan *hanging light* yang berada tepat di atas meja belajar.



**Gambar 10.** Perspektif area *master bathroom*  
(Sumber: Penulis, 2025)

Area *master bathroom* (Gambar 10) didesain dengan nuansa elegan dan mewah melalui penggunaan material marmer berwarna abu muda yang diaplikasikan pada lantai dan dinding. Penataan pada kamar mandi ini diatur secara terbuka yang memberikan kesan luas dan *seamless* antara area *bathtub*, *shower*, toilet, dan wastafel tanpa mengganggu privasi tamu. *Bathtub freestanding* diletakkan di dekat kamar yang dibatasi dengan kaca *switch glass* yang memiliki 2 mode, yaitu *off mode* (kaca diburamkan), dan *on mode* (kaca dijernihkan). Dengan begitu, tamu dapat menikmati penggunaan *bathtub* namun tetap menjaga privasi sesuai dengan kebutuhan tiap tamu.

Perancangan ulang pada *presidential suite* menitikberatkan pada kenyamanan, privasi, dan kemewahan ruang dengan tetap mempertahankan efisiensi pelayanan staf hotel. Rancangan baru mencakup pengaturan ulang zonasi ruang agar alur sirkulasi tamu dan staf lebih terpisah dan teratur, serta penambahan fasilitas *private gym* sebagai nilai tambah fungsional ruang. Konsep *Design for Serving* diterapkan dengan menekankan kemudahan pelayanan tanpa mengurangi kenyamanan tamu. Penerapan aspek *facility aesthetics* dan *ambient condition* dan teori *servicescape* (Fan, 2023) juga tampak pada penggunaan pencahayaan alami yang maksimal serta warna lembut yang memberikan suasana tenang dan eksklusif. Rancangan ini bersifat konseptual, namun secara teoritis menunjukkan potensi peningkatan kualitas pelayanan dan pengalaman tamu.

## Kesimpulan

Perancangan ulang interior restoran dan *presidential suite* pada X Hotel Yogyakarta dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas ruang yang selaras dengan standar pelayanan hotel bintang lima melalui penerapan konsep *Design for Serving* dan metode *Design Thinking*. Konsep ini menghasilkan solusi desain konseptual yang menekankan keseimbangan antara aspek estetika, efisiensi fungsi ruang, dan kenyamanan pengguna.

Pada area restoran, penerapan konsep tata letak ergonomis dan sirkulasi yang terorganisir berhasil mengoptimalkan kapasitas ruang dan memperbaiki alur pelayanan tanpa mengurangi kenyamanan tamu. Sementara itu, perancangan ulang pada *presidential suite* menghasilkan konfigurasi ruang yang lebih efisien dan fungsional melalui pengaturan zonasi privat, publik, dan servis yang lebih jelas serta penambahan fasilitas *private gym* yang relevan dengan kebutuhan tamu modern.

Secara konseptual, hasil perancangan menunjukkan bahwa konsep *Design for Serving* efektif dalam menyelesaikan isu utama desain hotel, yaitu efisiensi ruang dan kualitas pelayanan, sekaligus menunjukkan potensi penerapan nilai lokal Indonesia melalui elemen material dan dekoratif.

Kontribusi utama penelitian ini bersifat konseptual, yaitu menawarkan kerangka desain interior hotel berbasis pelayanan yang mengintegrasikan efisiensi fungsional dan pengalaman ruang pengguna. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan karena belum dilakukan evaluasi pasca-huni atau pengujian langsung terhadap pengguna. Oleh karena itu, penelitian lanjutan disarankan untuk melakukan uji empiris guna mengukur efektivitas rancangan serta mengeksplorasi aspek lainnya seperti pencahayaan, akustik, dan aroma yang berpengaruh terhadap pengalaman ruang.

Dengan demikian, perancangan ini menegaskan bahwa penerapan konsep *Design for Serving* dapat menjadi konsep strategis dalam menciptakan ruang hotel bintang lima yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga mendukung peningkatan kualitas pelayanan secara menyeluruh.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam menyelesaikan perancangan ini. Penulis juga menyampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada pihak manajemen X Hotel Yogyakarta atas dukungan, kerja sama, serta kontribusi yang telah diberikan selama proses perancangan ini berlangsung. Masukan, data, serta berbagai informasi yang disampaikan sangat membantu dalam memperkaya isi dan ketepatan arah perancangan yang dilakukan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada dosen pembimbing serta seluruh rekan seperjuangan yang telah memberikan dukungan, saran, dan semangat selama proses perancangan ini berlangsung. Setiap bentuk bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, telah memberikan arti penting dalam penyelesaian karya ini.

### Daftar Pustaka

- Aal, E. A., & Abbas, J. E. A. (2016). Assessing social and physical servicescape as drivers of hotels' image formation: Customers perspective. *Journal of Faculty of Tourism and Hotels, Fayoum University*, 10(1/2), 142-160.
- Alaan, Y. (2016). Pengaruh service quality (Tangible, Empathy, Reliability, Responsiveness dan Assurance) terhadap Customer Satisfaction: *Penelitian pada Hotel Serela Bandung. Jurnal Manajemen Maranatha*, 15(2). <https://doi.org/10.28932/jmm.v15i2.18>
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik hotel dan akomodasi lainnya di Indonesia 2024*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/31/18e46811848c05eabc2831a7/statistik-hotel-dan-akomodasi-lainnya-di-indonesia-2024.html>
- Fan, A., Kline, S. F., Liu, Y., & Byrd, K. (2023). Servicescape effects on hotel guests' willingness to pay premiums at different stages of pandemic: A multi-phase study. *Sustainability*, 15(21), 15252. <https://doi.org/10.3390/su152115252>

- Hidayatun, N., Rosmiati, M., & Saputro, E. (2017). Aplikasi e-reservation untuk pemesanan kamar pada hotel Hin's. *Jurnal Techno Nusa Mandiri*, 14(1), 57-62.
- Li, S. (2021). Linking servicescape and customer engagement: An investigation in the hotel context. *International Journal of Hospitality Management*, 94, 102880. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102880>
- Manoppo, F. (2013). Kualitas pelayanan, dan servicescape pengaruhnya terhadap kepuasan konsumen pada Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(4). <https://doi.org/10.35794/emba.1.4.2013.2913>
- Mihalache, O. A., Møretrø, T., Borda, D., Dumitrașcu, L., Neagu, C., Nguyen-The, C., ... & Nicolau, A. I. (2022). Kitchen layouts and consumers' food hygiene practices: Ergonomics versus safety. *Food Control*, 131, 108433. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108433>
- Nanu, L., Rahman, I., Ali, F., & Martin, D. S. (2024). Enhancing the hospitality experience: A systematic review of 22 years of physical environment research. *International Journal of Hospitality Management*, 119, 103692. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103692>
- Pemerintah Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang standar usaha hotel*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Plattner, H., Meinel, C., & Weinberg, U. (2009). *Design thinking: Innovation lernen-Ideenwelten öffnen*.
- Putri, P. A. V. A. P., & Abuyahman, R. F. (2024). Perancangan Desain Ruang Dalam Lobi Hotel dengan Implementasi Identitas Budaya Kalimantan Barat. *Rachana Interior*, 1(01), 42–49. <https://doi.org/10.33005/rachanainterior.v1i01.11>
- Rahayuningsih, H., & Aditya, B. (2017). Hidangan buffet di regular event "Ramayana Night Market" Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 28-37. <https://doi.org/10.22146/jpt.24969>
- Ramadhan, A. F., & Ratnawili, R. (2024). Pengaruh desain interior terhadap keputusan pembelian (Studi kasus restoran Lavenrice Bengkulu). *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains (JEMS)*, 5(1), 211-220. <https://doi.org/10.36085/jems.v5i1.5962>
- Soekresno, & Pendit, I. N. R. (1996). *Petunjuk praktek pramusaji food & beverage service*. PT Gramedia Pustaka Utama.