

TUGAS AKHIR
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
KOREAN FOOD CENTER



Nama : Alviansyah Prawira Gandhy

UNIVERSITAS

NIM : 41712010015

MERCU BUANA

Program Studi : Desain Interior (S1)

FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF

PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR

UNIVERSITAS MERCUBUANA

2016

TUGAS AKHIR

SKRIPSI

PENGANTAR TUGAS AKHIR

DESAIN INTERIOR

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR *KOREAN FOOD CENTER*

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Alviansyah Prawira Gandhy

41712010015

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 19 Juli 2016

Dan dinyatakan telah LULUS memenuhi syarat

UNIVERSITAS

Pembimbing / Penguji I

Penguji II

Drs. Yohanes Nugroho Utomo, M.Ds

Rr. Chandrarezky Permatasari, S.Sn, M.Ds

Koordinator Tugas Akhir



Rr. Chandrarezky Permatasari, S.Sn, M.Ds

SURAT PENGESAHAN

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

Nama : Alviansyah Prawira Gandhy

Nim : 41712010015

Jurusan : Desain Interior

Fakultas : Fakultas Desain dan Seni Kreatif

Telah menyelesaikan Tugas Akhir pada tepat waktu dengan sejujurnya yang telah ditetapkan oleh jurusan pada semester 8 ini. Dengan judul laporan :

" PERENCANAAN & PERANCANGAN INTERIOR KOREAN FOOD CENTER "

Menyetujui,

Kepala Program Studi Desain Interior



Rr. Chandrarezky Permatasari, S.Sn, M.Ds

Koordinator Tugas Akhir

Pembimbing Tugas Akhir

Rr. Chandrarezky Permatasari, S.Sn, M.Ds

Dr. s. Yohanes Nugroho Utomo, M.Ds

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Alviansyah Prawira Gandhy
NIM : 41712010015
Jurusan : Desain Interior (S1)
Judul Tugas Akhir : Perencanaan dan Perancangan *Korean Food Center*

Dengan ini menyatakan, bahwa sesungguhnya dalam penulisan laporan tugas akhir ini bukan merupakan salinan atau jiplakan, melainkan dari hasil *survey* dan *literature* data. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian penulis sendiri tanpa bantuan dari pihak lain, kecuali arahan dosen pembimbing.

Jakarta 19 Juli 2016



Alviansyah Prawira Gandhy

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Maksud dan Tujuan Perencanaan	3
1.4 Sasaran Perencanaan	4
1.5 Metode Pengumpulan Data	4
1.6 Sistematis Penulisan	4
BAB 2 TINJAUAN DATA	6
2.1 Data Literatur	6
2.1.1 Pengertian Restoran Umum	6
2.1.1.1 Pengertian Restoran	6
2.1.1.2 Sejarah Restoran	7

2.1.1.3 Klasifikasi Restoran	8
2.1.1.4 Sistem Pelayanan Restoran	14
2.1.2 Pengertian <i>Food Center</i>	15
2.1.2.1 Sistem Pelayanan Restoran	16
2.2 Tinjauan Khusus	19
2.2.1 Pengertian Restoran Korea	19
2.2.2 Tinjauan Terhadap Negara Korea	20
2.2.2.1 Sejarah Singkat Korea	20
2.2.2.2 Geografi	24
2.2.2.3 Iklim	26
2.2.2.4 Bahasa	28
2.2.2.5 Agama	32
2.2.2.6 Ekonomi	36
2.2.2.7 Gaya Hidup Orang Korea	38
2.2.3 Tinjauan Terhadap Budaya dan Seni Korea	41
2.2.3.1 Arsitektur	42
2.2.3.2 Seni	45
2.2.3.3 Lukisan	48
2.2.3.4 Musik dan Tarian	50
2.2.3.5 Jenis-jenis Makanan Korea	53
2.2.3.6 Sistem Pelayanan Makan Kebiasaan Korea	63
2.3 Studi Banding Lapangan Restoran	67
2.4 Kesimpulan Hasil Studi Banding Lapangan	72

BAB 3 ANALISIS DAN DATA PROYEK	73
3.1 Identitas Proyek	73
3.2 Analisa Studi Fisik Bangunan dan Lingkungan	74
3.2.1 Analisa Makro Bangunan dan Lingkungan	75
3.2.2 Analisa Mikro Bangunan dan Lingkungan	81
3.2.3 Analisa Konteks pada Tapak	83
3.3 Analisa (Non Fisik)	84
3.4 Analisa Citra Tema dan Gaya	87
3.5 Analisa Aktivitas Pola Sirkulasi	92
3.6 Analisa Aktivitas Kebutuhan Fasilitas dan Besaran Ruang	94
3.7 Analisa Studi Persyaratan Ruang	107
3.7.1 Fungsi Aktivitas	108
3.7.2 Sistem Pencahayaan	108
3.7.3 Sistem Tata Suara dan Akustik	111
3.7.4 Sistem Penghawaan	111
3.7.5 Studi Material	112
3.7.6 Studi Psikologi Warna	124
3.8 Organisasi Ruang	133
3.8.1 Analisa Hubungan Kedekatan Ruang	133
3.8.2 Analisa <i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i>	137
3.8.3 Aktivitas Pra <i>Layout</i>	150
BAB 4 KONSEP PERANCANGAN INTERIOR	153
4.1 Konsep Perancangan	153

4.1.1 Analisa Makro Bangunan dan Lingkungan	153
4.1.2 Analisa Mikro Bangunan dan Lingkungan	153
4.1.3 Analisa Mikro Bangunan dan Lingkungan	153
4.2 Citra Ruang	154
4.3 Konsep Warna	154
4.4 Konsep Material (Lantai, Dinding, Plafond)	157
4.5 Konsep <i>Furniture</i>	159
4.6 Konsep Pencahayaan	162
4.7 Konsep Penghawaan	163
4.8 Konsep Akustika Ruang	163
4.9 Konsep <i>Signage</i>	166
4.10 <i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i>	167
4.11 <i>Layout</i>	173
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	176
5.1 Kesimpulan	176
5.2 Saran	177
DAFTAR PUSTAKA	178
RIWAYAT HIDUP	180

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya	8
Tabel 2. Bilangan dalam bahasa Korea dengan bahasa Indonesia	29
Tabel 3. Huruf dalam bahasa Korea (<i>Hangeul</i>) dengan bahasa Indonesia	31
Tabel 4. Studi Banding Lapangan Restoran Korea “ <i>Legend of Noodle dan Jeans Chili Chicken</i> ”	67
Tabel 5. Kegiatan Pengelola dalam Restoran Korea	84
Tabel 6. Kegiatan Pengunjung dalam Restoran	86
Tabel 7. Analisa Aktivitas Kebutuhan Fasilitas	94
Tabel 8. Analisa Kebutuhan Ruang Kegiatan	96
Tabel 9. Ergonomi dan Besaran Ruang	98
Tabel 10. Analisa Besaran Ruang	105
Tabel 11. Analisa Studi Persyaratan Ruang	107
Tabel 12. Kriteria <i>Finishing</i> Lantai	112
Tabel 13. Kriteria Jenis Bahan untuk Karpet	115
Tabel 14. Kriteria Jenis Bahan untuk Dinding	116

Tabel 15. Kriteria Jenis Bahan untuk Plafond	118
Tabel 16. Desain Pintu Restoran Korea	119
Tabel 17. Desain <i>Furniture</i> pada Berbagai Jenis Ruang Restoran Korea	120
Tabel 18. Analisa <i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i>	137
Tabel 19. Pemilihan Jenis Furniture	160

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Galbi	55
Gambar 2. Bulgogi	55
Gambar 3. Sundubu Jjigae	57
Gambar 4. Samgyetang, sup ayam ginseng	57
Gambar 5. Mul Naengmyeon dengan mandu	59
Gambar 6. Nasi Gulung Gimbap	60
Gambar 7. Bindaeddeok	61
Gambar 8. Ddeokbokki	62
Gambar 9. Tteok	63
Gambar 10. Hahngwa	63

Gambar 11. <i>View</i> depan <i>Legend of Noodle</i>	73
Gambar 12. <i>Maps Legend of Noodle</i> PIK	75
Gambar 13. Analisa Pencapaian Area Parkir terhadap Gedung	76
Gambar 14. Analisa <i>Bad View</i> dan <i>Good View</i>	77
Gambar 15. Analisa Tingkat Kebisingan	78
Gambar 16. Analisa Arah Sinar Matahari	79
Gambar 17. Analisa Faktor Angin	80
Gambar 18. Analisa Aspek Arsitektural	81
Gambar 19. <i>View</i> Sebelah Kanan Restoran <i>Legend of Noodle</i>	82
Gambar 20. <i>View</i> Sebelah Kiri <i>Legend of Noodle</i>	82
Gambar 21. <i>View</i> Depan <i>Legend of Noodle</i>	82
Gambar 22. Warna Primer	124
Gambar 23. Warna Sekunder	125
Gambar 24. Warna Tersier	126
Gambar 25. Nuansa Modern Natural	132
Gambar 26. Diagram Kedekatan Orang antar Ruang	136
Gambar 27. Nuansa Natural	156
Gambar 28. Marmer Krem	157
Gambar 29. Keramik Batu Alam	157

Gambar 30. Hpl	158
Gambar 31. Multiplex	158
Gambar 32. <i>Glass</i>	159
Gambar 33. Multiplex	159
Gambar 34. Gypsum	159
Gambar 35. Polycarbonat	159
Gambar 36. Lampu <i>Down Light</i>	163
Gambar 37. Lampu <i>Spot Light</i>	164
Gambar 38. Lampu Dekoratif	164
Gambar 39. <i>Sound System</i>	165

