BAB IV

KONSEP PERANCANGAN INTERIOR

A. Konsep Perancangan

Konsep pada perancangan Indonesia *food culture* ini adalah *Urban and Culture of Indonesian*. Mengusung ragam budaya Indonesia ke dalam kondisi masyarakat *urban*. Mengangkat dari segi makanan yang dapat di terima secara universal. Konsepnya modern namun memberikan sentuhan-sentuhan etnik yang akan berbaur ke dalam gaya *urban*.

Hal tersebut bertujuan pula untuk mengangkat, mewakili, dan melestarikan budaya Indonesia ke dalam sebuah rancangan interior tempat makanan, terlebih memberikan nuansa berbeda dari ragam ragam masakan Indonesia yang terdapat di dalam satu pusat penjualan makanan tradisional.

Dalam perencangan interior Indonesia *Food Culture* ingin menampilan sesuatu dari Indonesia, khususnya dari kepulauan yang terpilih dengan ciri khas ragam hias dari Indonesia yang ditampilan sesuai kondisi kekinian.

B. Citra Ruang

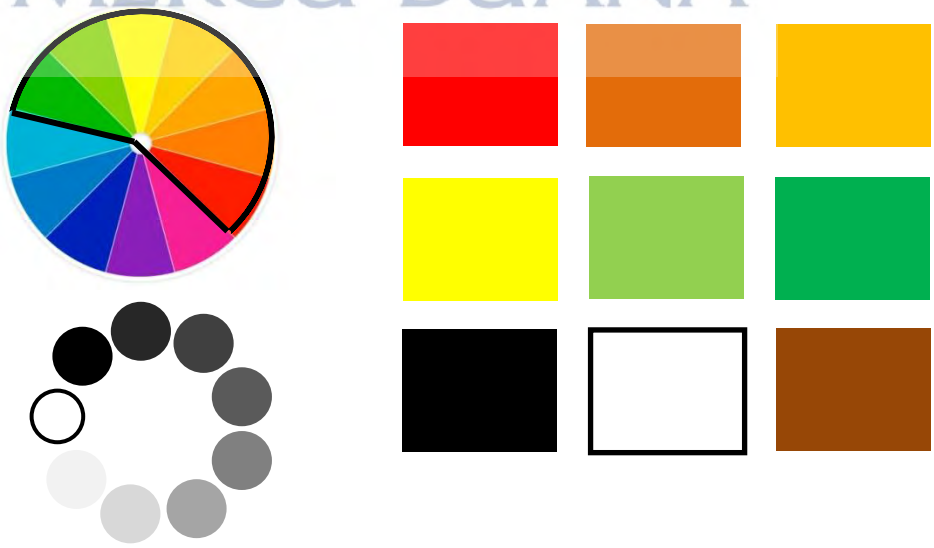
Citra ruang yang akan di berikan, yaitu nuansa *Urban* yang *clean* dan kekinian, dalam perpaduan ragam budaya dari masing-masing kepulauan Indonesia. Kesan yang ditimbulkan hangat, tropis, kekeluargaan dengan perpaduan material, elemen interior, pencahayaan dan estetis. Berikut contoh citra ruang yang akan di tampilkan :

http://digilib.mercubuana.ac.id/

Gambar 4.1 **Contoh Citra Ruang**

C. Konsep Warna

Warna interior Indonesia *food culture* menggunakan warna Urban monokrom dan netral, dan dengan sentuhan warna tradisional yang dimana warna-warna itu mewakili warna dari analogus, warna-warna ini akan difungsikan sebagai warna aksen. Warna yang dipilih merupakan warna merah ke hijau dlam lingkaran warna, hal tersebut dipilih dengan penekanan warna yang baik terhadap sebuah restoran. Warna yang digunakan antara lain :



Gambar 4.2 **Konsep Warna**

http://digilib.mercubuana.ac.id/

Warna diatas menjadi warna dasar untuk dapat menimbukan kesan yang menarik dan sesuai dengan gaya dan tema. Sedangkan warna selain dari warna dasar tersebut dapat difungsikan sebagai warna aksen pendukung.

D. Konsep Material (Lantai, Dinding, Plafon)

1. Lantai

   Konsep material lantai dalam perancangan Indonesia *food culture* ini menggunakan *homogenus tile*, keramik, parket, baru alamdemi mendukung kebutuhan dan estetika ruang. Khususnya parket yang berwarna coklat dapat memberikan kesan hangat, alami dan etnik namun modern pada ruangan.

2. Dinding

   Konsep material dinding dalam perancangan Indonesia *food culture* menggunakan *finishing* antara lain cat dan beberapa *walltreatment* dari material kayu, batu paras, batu palimanan, batu bata, plester, plat besi, bambu, dan material lainnya. untuk menimbulkan kesan atau bentuk yang di inginkan sesuai gaya dan tema beberapa akan menggunakan tehnik *finishing dan unfinishing*, serta permainan ekspos dari beberapa material. Konsep dinding juga tetap dengan motif-motif atau ragam budayayang mewakili 8 provinsi di Indonesia, penggunaan transformasi bentuk-bentuk yang menarik dan penggunaan *artwork* menjadikan pemanis ruangan dan menambah citra ruang.

3. Plafon

   Konsep material plafon dalam perancangan Indonesia *food culture* menggunakan plafon gypsum, lamberserin, dan kayu. Konsep plafon akan di buat permainan *drop ceilinf* atau *up ceiling* sesuai fungsi dan kebutuhan ruang. Selain itu akan memasukan bentuk transformasi ragam budaya terhadap bentuk plafon

http://digilib.mercubuana.ac.id/

E. KonsepFurnitur

Furnitur-furnitur di dalam Indonesia *food culture* haruslah disesuaikan dengan kebutuhan dan menunjang interior serta suanasa yang ingin ditampilkan. Di dalam Indonesia *food culture*, furnitur yang digunakan akan di sesuai dengan suasana *Urban and Culture of Indonesian* dalam aspek material, warna dan bentuk.

Terdapat hal-hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan furnitur, antara lain :

1. Ukuran dan bentuk sesuai dengan ergonomik tubuh manusia.
2. Bentuk dan warna disesuaikan dengan tema dan gaya yang digunakan.
3. Material tidak mudah rusak atau tahan lama, dan mudah dalam perawatannya.

Furnitur yang dipakai antara lain, meja mekan dan kursi makan, serta meja *counter*. Semua furnitur didalam Indonesia *food culture* dipilih dan dirancang sesuai dengan konsep. Contoh konsep furnitur :

Gambar 4.3 **Konsep Furnitur**

http://digilib.mercubuana.ac.id/

F. KonsepPencahayaan

Pencahayaan di dalam Indonesia *food center* hanya terdapat 2 jenis pencahayaan, yaitu pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami di daapt dari lokasi yang memiliki area *outdoor* dan banyaknya jendela. Sedangkan pencahayaan buatan yang dipakai, yaitu :

JENIS LAMPU	TIPE ARMATUR	KARAKTERISTIK
Flourescent light eco PL	Downlight	Hemat energi Tersedia berbagai macam warna
Flourescent light eco TL	Downlight	Hemat energy Ramah lingkungan dengan pemakaian mercuri yang minim
ECO Light LED moduls	Downlight	Hemat energy Ramah lingkungan dengan pemakaian mercuri yang minim
Halogen	downlight	Hemat energy Ramah lingkungan dengan pemakaian mercuri yang minim
Spothlight	Spothlight	

Tabel 4.1 **Pencahayaan yang digunakan**

http://digilib.mercubuana.ac.id/

G. KonsepPenghawaan

JENIS	KARAKTERISTIK	RUANG
Eco AC split	Pemeliharaan tidak terlalu sulit Ramah lingkungan	Area Office
Eco Air purifier	Pemeliharaan tidak terlalu sulit Membersihkan udara dan melindungi dari berbagai macam mikro organism, virus, jamur, bakteri, dan lainnya.	Hampir keseluruhan ruang
Grill AC	Mudah perawatan Lebih efisien Ramah lingkungan	Hampir diseluruh ruang

Tabel 4.2 **Penghawaan yang digunakan**

H. KonsepAkustikaRuang

Konsep akustika pada area *outdoor* dan semi *outdoor* Indonesia *food culture* akan memanfaatkan suara alam dari air mancur, tumbuh-tumbuhan dan speaker memutar instrumen tradisional. Dalam area *indoor* menggunakan akustika pada dinding, plafon, dan lantai dengan memanfaatkan material sebagai daya serap dan memantukan suara, jadi suara dapat di kontrol dari material tersebut.

http://digilib.mercubuana.ac.id/

I. Keamanan

Untuk penagmanan dibagi menjadi dua yaitu keamanan dari kebakaran dan tindak kriminal.

1. *Fire alarm* secara otomatis memberikan alarm tanda bahaya mengenai kebakaran. Bunyi alarm harus terdengar di seluruh ruangan.
2. *Sprinkler* alat ini akan mengeluarkan air jika terkena api. Di letakkan di plafon, jarak antar sprinkler 25m^2/unit.
3. *Smoke detector* pemadaman dengan cara mendeteksi asap yang muncul, kemudian disampaikan kepada *fire alarm* dan sprinkler.. jarak antara smoke detector 75m^2/unit.
4. *Hydrant* untuk pemadaman setempat, pemadaman yang bisa dilakukan sesegera mungkin.
5. *Exit* atau pintu keluar, pintu ini menghubungkan langsung keluar. Tahan api selama 2 jam, shaft tertutup dan terbuat dari beton tahan api.
6. *CCTV camera*, mengawasi aktivitas di dalam Indonesia *food center*. Dipadang di *ceiling* dan terletak di tempat trategis sehingga bisa memantau keseluruhan ruang.

J. KonsepElemen Estetis

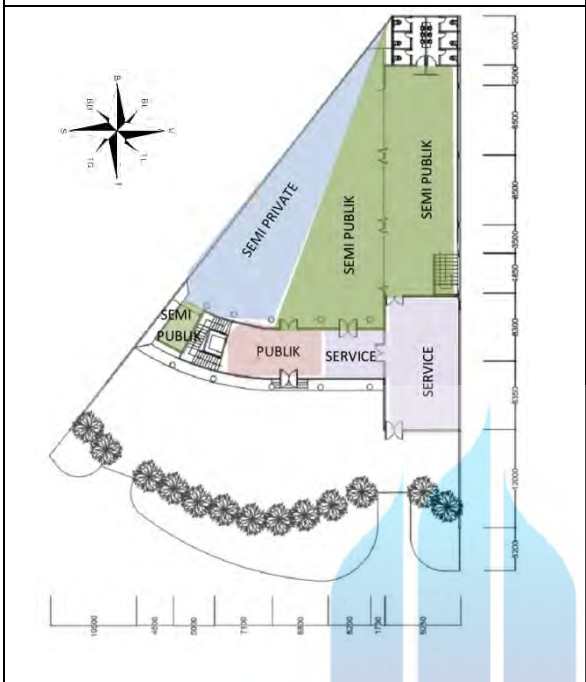
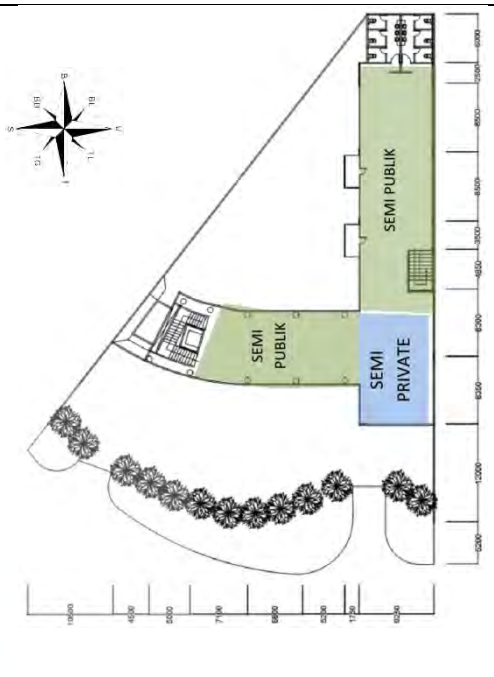
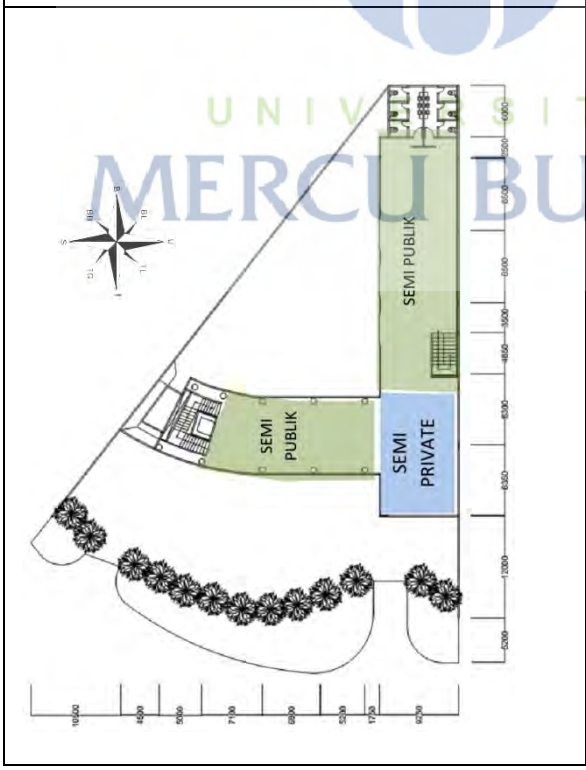
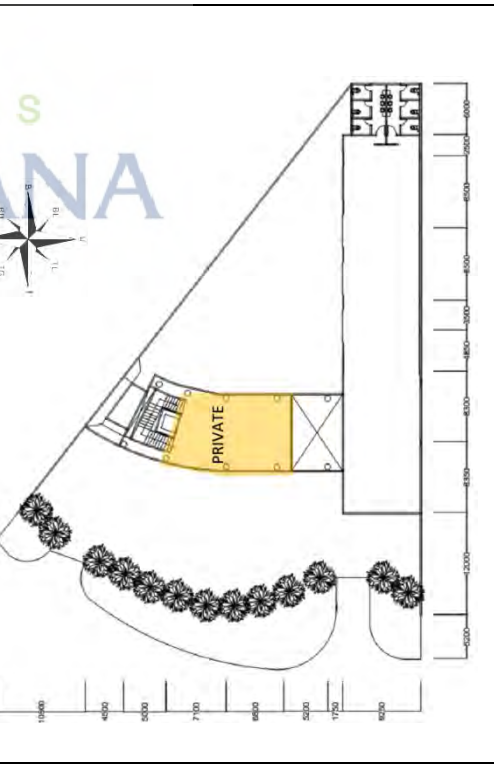
Untuk menambah kesan citra ruang di perancangan Indonesia *food culture* ini, digunakan banyak elemen-elemen estetis untuk mendukung citra ruang, seperti lukisan, *artwork*, tranformasi bentuk kedalam elemen interior, dan lain sebagainya dalam ruang lingkup konsep dan tema.

Gambar 4.4 **Konsep Elemen Estetis**

http://digilib.mercubuana.ac.id/

K. Zoning danGoruping

1. Zoning

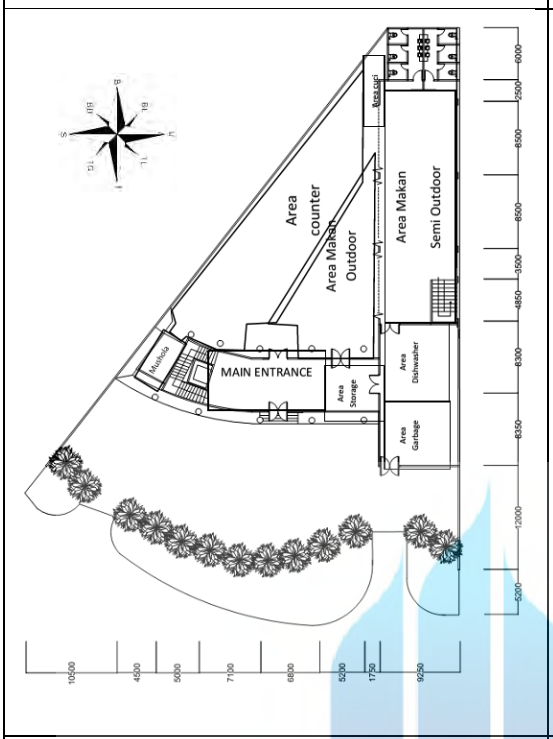
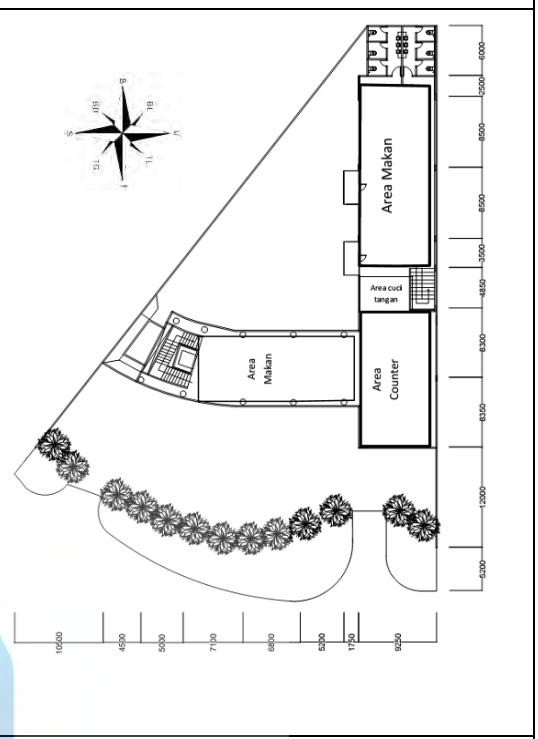
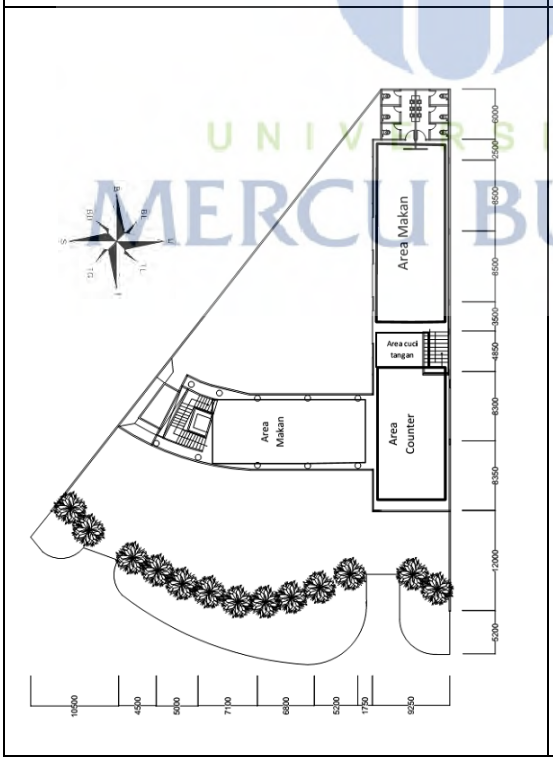
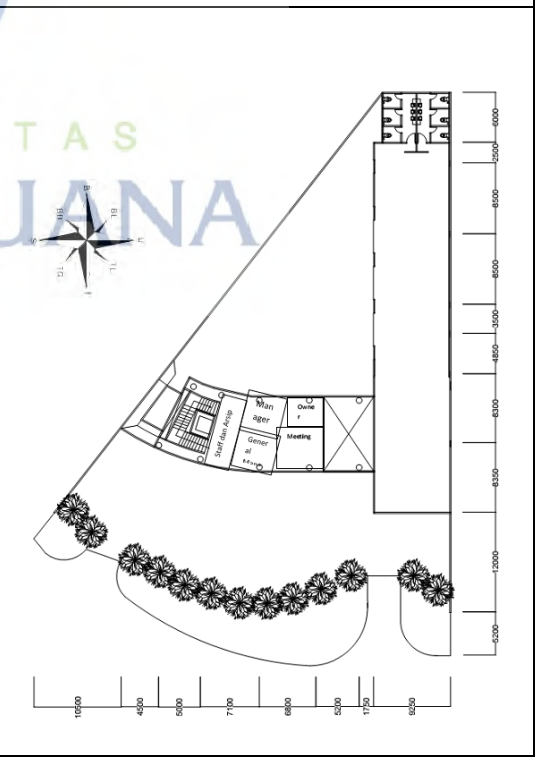
Lantai Dasar	Lantai 1
	
Lantai 2	**Lantai 3**
	

Tabel 4.3 **Zoning**

UNIVERSITAS MERCU BUANA

http://digilib.mercubuana.ac.id/

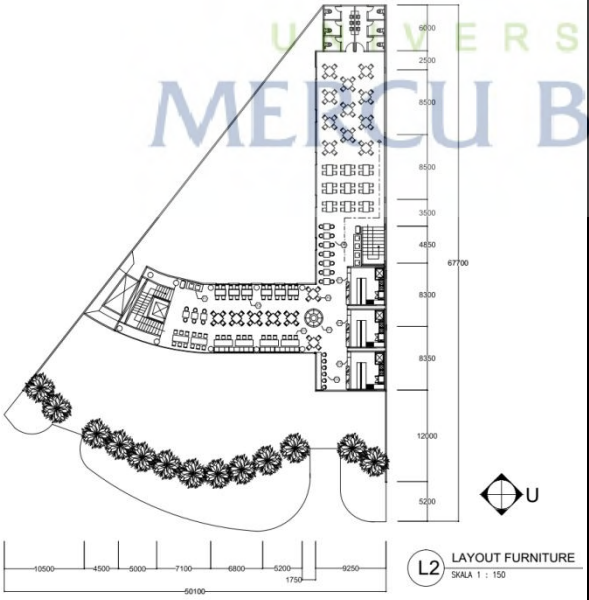
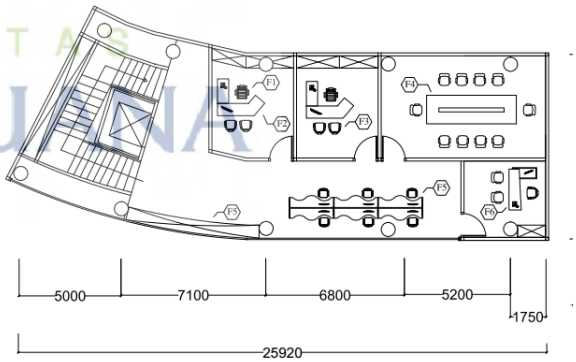
2. Grouping

Lantai Dasar	Lantai 1
	
Lantai 2	**Lantai 3**
	

Tabel 4.4 **Grouping**

http://digilib.mercubuana.ac.id/

L. Layout

Lantai Dasar	Lantai 1
Lantai 2	**Lantai 3**
	

Tabel 4.5 **Layout**

http://digilib.mercubuana.ac.id/