

LAPORAN PERANCANGAN TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR

“RESTORAN JEPANG”

(Ōishi Sushi)

Jl. Kemang Raya No.97, Jakarta Selatan.



**UNIVERSITAS
MERCU BUANA**

Disusun Oleh :

Nama : Cahya Wahyu Indriyani

NiM : 41708010006

FAKULTAS TEKNIK PERENCANAAN DAN DESAIN

PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR

UNIVERSITAS MERCU BUANA

JAKARTA

2012

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Cahya Wahyu Indriyani
Nim : 41707010007
Jurusan : Desain Interior
Fakultas : Teknik Perencanaan dan Desain
Judul Tugas Akhir : Perancangan Interior “Restoran Jepang” (**Ōishi Sushi**)

Dengan ini menyatakan, bahwa sesungguhnya dalam penulisan laporan tugas akhir ini bukan berdasarkan kutipan atau hasil karya orang lain melainkan hasil survey dan literatur data. Dengan menjunjung tinggi Kode Etik Akademik di Lingkungan Ilmiah dan Almamater.

Jakarta, 08 Agustus 2012

CAHYA WAHYU INDRIYANI

Universitas Mercu Buana

SKRIPSI
PENGANTAR TUGAS AKHIR
DESAIN INTERIOR

PERANCANGAN INTERIOR
“RESTORAN JEPANG”
(Ōishi Sushi)

Jl. Kemang Raya no.97-Jakarta Selatan.

Yang dipersiapkan dan disusun oleh
Cahya Wahyu Indriyani
Nim : 41708010006

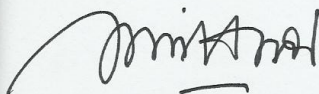
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 08 Agustus 2012
Dan dinyatakan telah lulus memenuhi syarat

Ketua Program Studi



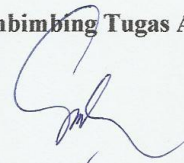
(Ir. Joni Hardi, MT)

Koordinator Tugas Akhir



(Ir. Joni Hardi, MT)

Pembimbing Tugas Akhir



(Dwi Sulistyawati, S.Sn, MT)



**LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SARJANA
PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS TEKNIK PERENCANAAN DAN DESAIN
UNIVERSITAS MERCU BUANA**



Semester: Genap

Tahun Akademik: 2011/2012

Tugas akhir ini untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknik, jenjang pendidikan Strata 1 (S-1), Jurusan Desain Interior, Fakultas Teknik Perencanaan dan Desain, Universitas Mercu Buana, Jakarta.

Judul Tugas Akhir : Perancangan Interior Restoran Jepang (**Oishi Sushi**)
Jln Kemang Raya no.97 – Jakarta Selatan

Disusun oleh :

N a m a : Cahya Wahyu Indriyani

N I M : 41708010006

Jurusan/Program Studi : Desain Interior

Telah diajukan dan dinyatakan LULUS pada sidang sarjana tanggal 08 Agustus 2012

Pembimbing Tugas Akhir

Dwi Sulistyawati, S.Sn, MT

Jakarta, 08 Agustus 2012

Mengetahui,
Ketua Sidang

Dwi Sulistyawati, S.Sn, MT

Mengetahui,
Ketua Program Studi Desain Interior

Ir. Joni Hardi, MT

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah S.W.T. atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Desain Interior ini dengan baik. Adapun masalah yang dibahas adalah menyangkut Interior dan Arsitektur, dengan judul **Perancangan Interior “Restoran Jepang” (Ōishi Sushi)**.

Laporan Desain Interior ini penulis susun guna memenuhi salah satu syarat kelulusan ujian tugas akhir Strata-1 pada Program Studi Desain Interior Fakultas Teknik Perencanaan dan Desain Universitas Mercu Buana, Jakarta.

Namun dalam hal ini penulis menyadari sepenuhnya atas terbatasnya kemampuan, daya fikir dan pengalaman, data dan informasi serta bahan bacaan yang dapat diperoleh, merupakan faktor-faktor yang menyebabkan jauh dari sempurna dalam hal penyusunan laporan tugas akhir ini, baik dari tata bahasa maupun materinya. Sungguh demikian besar harapan penulis semoga Laporan Perancangan Desain Interior ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Terima Kasih,
Jakarta, Agustus 2012

CAHYA WAHYU
INDRIYANI

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan bimbingan dan bantuannya baik dari lingkungan jurusan Desain Interior Universitas Mercu Buana Jakarta yang berasal dari luar jurusan Desain Interior Universitas Mercu Buana Jakarta sehingga tersusunnya Laporan Perancangan Desain Interior ini yaitu kepada :

1. Allah S.W.T yang telah memberi karunia panjang umur sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan lancar.
2. My lovely mom, yang memberikan kasih sayang dan doa yang tiada henti, serta semangat moral dan materil yang diberikan hingga Laporan Perancangan Desain Interior ini terselesaikan. Love you so much mom.
3. Kakak dan adikku, yang membantu penulis baik dari segi moril atau materil sehingga dapat terselesaikannya laporan ini serta semangat dan doa maaf ya kalau aya suka jutek kalo di tanya,hehe. Tidak lupa juga my hero keponakan ku yang bawel makasih ya sayang uda kasih tante semangat yang luar biasa love you so much.
4. Bapak Ir. Joni Hardi, MTselaku Ketua Program Studi Desain Interior Fakultas Teknik Sipil Perencanaan dan Desain sekaligus sebagai Koordinator Program Studi Desain Interior Universitas Mercu Buana.
5. Dwi Sulistiawati, S.Sn, M.Ds. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan serta penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terima kasih atas waktunya dan nasihat serta masukan-masukan yang telah diberikan kepada penulis disaat penulis menemukan masalah atau hambatan. Terima kasih banyak Ibu.
6. Untuk dino ku, teman hidup ku Afrino Haryo Pramono makasih ya sayang selama ini uda bantuin aku baik moril atau pun materil. Makasih juga semangat yang terus kamu berikan sama aku. Akhirnya kita bisa lulus bareng sayang. Love you so much.
7. Anggi Dwi Astuti, Enggar Knangkana, yang telah membantu penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini hingga terselesaikan.

8. Untuk temanku tercinta Muhammad Sulaiman beserta Bapak Manager dari Sushi Tei terima kasih banyak atas bantuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
9. Untuk teman-teman arsitektur abas, billy, huda, hamzah, bang omen maksih yah uda bantuin cari data.
10. Desi Delliani, makasih yah kameranya maaf lho kelamaan pinjemnya, tidak lupa juga Ayu Novita dan Destiara Safitri makasih yahh ayu uda temenin survey,hehe. Kapan-kapan kita makan sushi lagi yah.
11. Teman-Teman angkatan 2008, khususnya untuk alvian dan supriyadi yang sudah menggila bareng kita. Hari-hari dengan kalian ga bisa dilupain. Serta teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang dengan senang hati menyemangati dan membantu proses pembuatan Laporan Perancangan Desain Interior. Hari-hari tanpa kalian memang hari-hari yang menyenangkan. Mulai dari seneng, musuhan, berantem sampai akhirnya kita satu lagi you're my besties.
12. Teman-Teman Seperjuangan Universitas Mercu Buana Jakarta, yang tidak dapat praktikan sebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan dan bantuannya selama ini.

Akhirnya dengan segala harapan dan rasa sendah hati, semoga penulisan ini dapat menjadi sambangan dan motivasi dan acuan pemikiran yang berguna bagi siapa saja dan dapat dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya oleh semua pihak.

Terima Kasih,
Jakarta, Agustus 2012

CAHYA WAHYU
INDRIYANI

DAFTAR ISI

Halaman Judul	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
SKEMA PEMIKIRAN.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR BAGAN.....	
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	1
1.3. Maksud dan Tujuan Perancangan.....	2
1.4. Sasaran Perancangan.....	2
1.5. Ruang Lingkup Perancangan.....	2
1.6. Metode Pembahasan.....	3
1.7. Metode Perancangan.....	5
1.8. Sistematika Penulisan.....	6
1.9. Istilah – istilah / Terminologi.....	7
BAB II : TINJAUAN DATA	
A. Tinjauan Umum.....	9
1. Pengertian Restoran.....	9
2. Latar Belakang dan Sejarah Restoran.....	9
3. Penggolongan dan Jenis Restoran.....	10
4. Tipe-tipe Restoran.....	16
5. Tata Letak Restoran Terhadap Ruang Dalam.....	19

6. Program Ruang Pada Restoran	23
7. Aspek Tata Letak	24
8. Faktor Perancangan Interior	25
9. Tinjauan Terhadap Gaya dan Tema	35
9.1. Style	35
9.1.1. Pengertian Gaya	35
9.1.2. Pengertian Modern	35
9.1.3. Ciri-Ciri Desain Gaya Modern	35
9.1.4. Ciri-Ciri Desain Mebel Modern	36
9.1.5. Aplikasi Warna Pada Desain Modern	36
9.2. Tema	36
9.2.1. Latar Belakang Tema ” CULTURE OF JAPAN ”	37
B. Tinjauan Khusus	38
1. Sejarah	38
2. Geografis	40
3. Iklim	41
4. Topografi	41
5. Penduduk	41
6. Bahasa	41
7. Agama	41
8. Pendidikan	44
9. Flora dan fauna	44
10. Sumber alam	45
11. Kebudayaan Jepang	45
12. Adat Kebiasaan	50
13. Kehidupan Keluarga Jepang	52
14. Pola dan Desain	63
15. Warna	64
16. Makanan	64
17. Variasi Perangkat Makanan	67
18. Elemen utama Material Di Jepang	73
19. Bahan Interior	73
20. Teknik Pencahayaan	77
21. Tata Udara	77

22.Furniture.....	77
-------------------	----

BAB III :DATA PROYEK

A. Deskripsi Umum Proyek.....	79
1. Data Proyek.....	79
B. Sejarah Singkat.....	79
C. Visi dan Misi.....	80
D. Jam Operasional.....	80
E. Jenis Makanan dan Sistem Pelayanan.....	80
F. Employee Behavior.....	82
1. Struktur Organisasi.....	83
G. Customer Behavior.....	86

BAB IV : ANALISIS DATA PROYEK

A. AnalisisAspek Lingkungan.....	90
1. Pertimbangan Pemilihan Lokasi.....	90
2. Pengunjung Kemang.....	91
3. Transportasi dan Akomodasi.....	91
B. Analisis Konteks Pada Tapak.....	91
1. Kondisi Sekitar Tapak.....	91
2. Faktor Cahaya.....	93
3. Faktor Suara.....	93
4. Faktor Angin.....	93
C. Analisis Aspek Bangunan.....	94
D. AnalisisAspek Manusia.....	96
E. Analisis Pelaku Kegiatan.....	97
F. Analisis Kebutuhan Fasilitas dan Aktivitas.....	99
G. Analisis Karakter Pengunjung dan Kebutuhanya.....	101
H. Analisis Pelaku, Jenis Kegiatan dan Kebutuhan Ruang.....	102
I. Analisis Karakter Ruang.....	104
J. Analisis Organisasi Ruang.....	105
K. Ergonomi dan Besaran Ruang.....	109
L. Analisis Citra.....	114
M. Analisis Gaya, Tema dan Citra.....	115

N. Zoning dan Grouping.....	116
1.Zoning.....	116
1.1.Alternalif 1.....	116
1.2.Alternalif 2.....	117
1.3.Alternalif 3.....	117
2.Grouping.....	118
2.1.Alternalif 1.....	118
2.2.Alternalif 2.....	119
2.3.Alternalif 3.....	119
3.Pralayout.....	120
3.1.Alternalif 1.....	120
3.2.Alternalif 2.....	120
3.3.Alternalif 3.....	121

BAB V : KONSEP PERANCANGAN

A. Konsep Citra.....	122
B. Gaya dan Tema Perancangan.....	122
C. Karakter dan Suasana Interior.....	125
D. Pemilihan Material.....	125
E. Konsep Finishing Interior.....	126
F. Konsep Sistem Utilitas.....	128
G. Preliminary Design.....	129
H. Sketsa Ide Ruang Terpilih.....	129
I. Zoning Terpilih.....	131
J. Grouping Terpilih.....	132
K. Sirkulasi.....	133
L. Layout Terpillih.....	134

DAFTAR PUSTAKA.....	135
---------------------	-----

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peta Jepang.....	40
Gambar 2.2. Temple Grounds, a Pagoda and Grave Markers.....	43
Gambar 2.3. Seni Ikebana.....	44
Gambar 2.4. Seni Lukis.....	45
Gambar 2.5. Seni Patung Jepang.....	46
Gambar 2.6. Noh Teater.....	47
Gambar 2.7. Noh and Koygen Mask and Noh Stage.....	47
Gambar 2.8. Bunraku.....	48
Gambar 2.9. Bunraku Performance, and Puppet Heads.....	48
Gambar 2.10. Kabuki.....	49
Gambar 2.11. A performance of the Kabuki Classic Sukeroku.....	49
Gambar 2.12. Tradisi Perjamuan Teh.....	50
Gambar 2.13. Kebun di Jepang.....	51
Gambar 2.14. Ryokan.....	51
Gambar 2.15. Ways of Sitting.....	52
Gambar 2.16. Hearth and Brazier Arrangements.....	52
Gambar 2.17. Rumah Jepang.....	53
Gambar 2.18. Struktur Rumah Jepang.....	54
Gambar 2.19. Traditional Dwelling.....	56
Gambar 2.20. Single-Leaf Screen Variations.....	57
Gambar 2.21. Split Curtain / Noren.....	59
Gambar 2.22. Shoji sebagai Pemisah ruangan.....	59
Gambar 2.23. Macam-macam Shoji.....	60
Gambar 2.24. Shoji with Woven Heighboard.....	61
Gambar 2.25. Shoji with Glass Panel.....	62
Gambar 2.26. Shoji with Moveable Panel.....	62
Gambar 2.27. Shoji with two-screen Design.....	62
Gambar 2.28. Makanan Sashimi dan Sushi.....	64
Gambar 2.29. Makanan Yakitori.....	65
Gambar2.30. Macam-macam Makanan Jepang.....	66
Gambar2.31. Cha-irem (tempat penyimpanan teh).....	68

Gambar2.32. Jenis-jenis Cha-irem.....	68
Gambar2.33. Ketel Teh.....	69
Gambar2.34. Jenis-jenis Ketel.....	69
Gambar2.35. Jenis-jenis Mangkuk Teh.....	70
Gambar2.36. Jenis-jenis Bawah Mangkuk.....	70
Gambar 2.37. Jenis-jenis Jambangan Bunga Dari Bahan Bambu dan Keranjang.....	71
Gambar 2.38. Jenis tempat Teh Kering.....	72
Gambar 2.39. Jenis Jambangan Bungan dari Logam dan Keramik.....	72
Gambar 2.40. Ukuran Tatami.....	74
Gambar 2.41. Ways To Use Tatami.....	75
Gambar 2.42. Pattern of Tatami.....	75
Gambar 2.43. How Install Tatami.....	76
Gambar 2.44. Furniture.....	78
Gambar 2.45. Type of Braziers.....	78
Gambar 3.1. Logo Oishi Sushi.....	79
Gambar 3.2. Jenis Makanan Jepang Yakiniku.....	80
Gambar 3.3. Jenis Makanan Jepang Sushi.....	81
Gambar 3.4. Jenis Makanan Jepang Shabu-shabu.....	81
Gambar 3.5. Jenis Makanan Jepang Teppanyaki.....	82
Gambar 4.1. Peta Lokasi Restoran Jepang Oishi Sushi.....	90
Gambar 4.2. Kondisi Sekitar Lokasi Restoran Jepang Oishi Sushi.....	92
Gambar 4.3. Analisis Arah Terbit da Tenggelam Matahari.....	93
Gambar 4.4. Bangunan Restoran Jepang.....	94
Gambar 4.5. Analisis Karakter Pengunjung dan Kebutuhannya.....	101
Gambar 4.6. Diagram Bubble.....	106
Gambar 4.7. Buble Hubungan Antar Ruang.....	107
Gambar 4.8. Anaisis Intensitas Pengguna.....	108
Gambar 4.9. Ergonomi dan Tabel Standarisasi Resepsionis.....	109
Gambar 4.10. Ergonomi Waiting Area dan Standarisasinya.....	110
Gambar 4.11. Ergonomi dan Standarisasi Ruang Manager.....	110
Gambar 4.12. Ergonomi dan Standarisasi Ruang Staff.....	110
Gambar 4.13. ergonomi dan Standarisasi Area Bar.....	111
Gambar 4.14. Ergonomi dan Standarisasi Area Dinning.....	111
Gambar 4.15. Ergoomi dan Standarisasi Table Dinning.....	112

Gambar 4.16. Ergonomi Sirkulasi Area Dinning.....	112
Gambar 4.17. Ergonomi dan Standarisasi Tatami Area.....	112
Gambar 4.18. Zoning Alternatif 1.....	116
Gambar 4.19. Zoning Alternatif 2.....	117
Gambar 4.20. Zoning Alternatif 3.....	118
Gambar 4.21. Grouping Alternatif 1.....	118
Gambar 4.22. Grouping Alternatif 2.....	119
Gambar 4.23. Grouping Alternatif 3.....	119
Gambar 4.24. Pra-Layout Alternatif 1.....	120
Gambar 4.25. Pra-Layout Alternatif 2.....	120
Gambar 4.26. Pra-Layout Alternatif 3.....	121

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perincian dan Penyimpanan.....	20
Tabel 2.2. Pola Sirkulasi Pada Restoran.....	23
Tabel 2.3. Rekomendasi Penggunaan Sistem dan Besarnya Lumen Untuk.....	28
Tabel 2.4. Pengkondisian Udara Dalam Ruang.....	29
Tabel 4.1. Analisa Kebutuhan Fasilitas dan Aktivitas.....	99
Tabel 4.2. Analisa Karakter Ruang.....	104
Tabel 4.3. Zoning Grouping Restoran Jepang.....	105
Tabel 4.4. Analisa Besaran Ruang.....	113
Tabel 5.1. Finishing Interior Lantai Pada Japanese Restaurant.....	126
Tabel 5.2. Finishing Interior Dinding Pada Japanese Restaurant.....	126
Tabel 5.3. Finishing Interior Plafon Pada Japanese Restaurant.....	127

DAFTAR SKEMA / BAGAN

Skema 2.1. Food and Beverage Store.....	23
Skema 3.1. Skema Kegiatan Pengunjung Restoran.....	89
Skema 4.1. Aspek Manusia Dalam Restoran.....	96
Skema 4.2. Analisa Pengunjung Restoran.....	102
Skema 4.3. Analisis Pengelola dan Karyawan Restoran Jepang Oishi Sushi.....	103
Skema 4.4. Analisis Barang Restoran Oishi Sushi.....	104
Skema 4.5. Skema Analisa Citra.....	114
Bagan 3.1. Bagan Struktur Organisasi Oishi Sushi.....	83
Bagan 4.1. Aktivitas Pengelola Office, Staff dan Manager.....	97
Bagan 4.2. Aktivitas Pengelola Chef Cook.....	97
Bagan 4.3. Aktivitas Waiter/ss.....	98
Bagan 4.4. Aktivitas Satpam / Security.....	98
Bagan 5.1. Konsep Citra.....	122
Bagan 5.2. Preliminary Design.....	129