

TUGAS AKHIR
PERANCANGAN DESAIN RESTORAN SUNDA

TEMA : TROPIS

**DIAJUKAN SEBAGAI SALAH SATU PERSYARATAN UNTUK MEMPEROLEH GELAR
DIPLOMA 3 (D-3)**



UNIVERSITAS
DISUSUN OLEH :
ISNAINI KURNIA PUTRI
2170401 – 005

JURUSAN DESAIN INTERIOR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2007



**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS MERCU BUANA**

Q

No.Dokumen		Distribusi				
Tgl. Efektif						

Tugas akhir ini untuk melengkapi tugas – tugas dan memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknik, jenjang pendidikan Diploma Tiga (D3), Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Program Studi Desain Interior, Universitas Mercu Buana, Jakarta.

Judul Tugas Akhir : **Perancangan Desain Restoran Sunda**

Di susun oleh :

Nama : Isnaini Kurnia Putri

NIM : 2170401-005

Program Studi : Desain Interior

Telah diperiksa dan disetujui pada sidang sarjana tanggal 17 September 2007

Jakarta, September 2007.

UNIVERSITAS

MERCU BUANA

Pembimbing

Ketua Program Studi Desain Interior

Drs. Heru Pradana

Ir. Joni Hardi, MT



**LEMBAR PERNYATAAN
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS MERCU BUANA**

Q

No.Dokumen		Distribusi				
Tgl. Efektif						

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **Isnaini Kurnia Putri**
NIM : **2170401-005**
Fakultas : **Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan**
Program Studi : **Desain Interior**

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini merupakan hasil kerja asli dan bukan saduran ataupun duplikat dari karya orang lain. Apabila ternyata pernyataan saya ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar kesarjanaan saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya untuk dapat dipertanggung jawabkan sepenuhnya.

Jakarta, September 2007.

Yang memberikan pernyataan,

Isnaini Kurnia Putri

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir ini. Penyusunan laporan perencanaan Tugas Akhir ini disusun untuk syarat memperoleh gelar Diploma Tiga (D-3) dalam program studi Desain Interior Universitas Mercu Buana.

Dalam Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran Sunda Tropis”. Penulis bertujuan membuat rencana interior restoran sesuai dengan tema yang diterapkan.

Penulis menyadari bahwa selesainya penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dorongan, bantuan baik secara materiil maupun moril dari berbagai pihak yang memotivasi penuh untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua Orang Tua yang telah membesarkan, merawat, membimbing penulis serta memberikan dukungan moril, material kepada penulis. Mudah-mudahan dengan selesainya Tugas Akhir ini dapat membuat belliau bangga.
2. Bpk. Ir. Muji Indarwanto. MT, MM sebagai Dekan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Mercu Buana Jakarta.
3. Bpk. Ir. Joni Hardi, MT selaku ketua program studi D-3 Desain Interior Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Mercu Buana Jakarta.
4. Bpk. Drs. Heru Pradana selaku Dosen Pembimbing jurusan Desain Interior Universitas Mercu Buana yang telah membimbing dan mengarahkan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh Dosen Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Mercu Buana.
6. Seluruh Staff Tata Usaha Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Mercu Buana.

7. Buat Aa-Qu Sipil'02 yang sangat membantu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dan menghibur penulis di waktu senang maupun susah serta selalu memberikan semangat.
8. K' Ika, Toni, Ine, Ipan yang selalu nemenin bikin tugas.
9. Sahabat terbaik-Qu Ratna n' Dessy, terima kasih atas doa dan dukungannya.
10. Anak-anak Interior khususnya angkatan 2004 yang "Rame Abiz".
11. Keluarga Besar Paduan Suara yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, thanks atas semua dukungan dan nasehatnya serta menyediakan ruang latihan yang nyaman.
12. K' Zulfa yang sudah menyediakan kos-annya waktu tempat ngetik.
13. Ulfa n' Andi yang sudah mau menyediakan tempatnya waktu ngeprint.
14. Buat Agung & Abah yang selalu membantu penulis dari awal semester sampai akhir.
15. AnaQ-anak Pusgiwa khususnya Hima Sipil yang jadi tempat beristirahat di Kampus & tempat berteduh dari segala masalah.
16. Buat Nova anaQ Fikom, makasih ya udah dipinjem laptopnya.
17. Buat Fera, Olive dan Teni civil'04, thx ya atas doanya.
18. Keluarga Besar PT. Perfect Nusantara, khususnya jaringan Bapak Chandra yang "Care" banget kepada penulis. Thanks Before.
19. Buat Azhar, Sabit Arst'04, Adam dan seluruh teman-teman yang tidak bisa disebutkan satu-persatu. Terima kasih yah....

Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang perlu diperbaiki dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu saran dan kritik akan bermanfaat untuk penulis. Besar harapan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi generasi selanjutnya dan masyarakat umum.

Jakarta, Juni 2007

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Pemilihan Judul	1
1.2 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah	2
1.3 Maksud dan tujuan	2
1.4 Metode Pengumpulan Data	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
1.6 Skema Pemikiran	5
1.7 Terminologi	6

BAB II TINJAUAN DATA

2.1 Tinjauan Umum	7
2.1.1 Pengertian Desain Interior.....	7
2.1.2 Pengertian Restoran	7
2.1.3 Sejarah Perkembangan Restoran	8
2.1.4 Fungsi Restoran.....	9
2.1.5 Jenis dan Kategori Restoran.....	9
2.1.6 Perbedaan Café dan Restoran.....	16
2.1.7 Aspek Yuridis Formal	16
2.1.8 Persyaratan Penggolongan Kelas Restoran	17
2.1.9 Persyaratan Perancangan Restoran	21
2.1.10 Kriteria Persyaratan Teknis	22
2.1.11 Kriteria Persyaratan Non Teknis	42

2.2	Tinjauan Khusus	42
2.2.1	Tinjauan Tentang Sunda (Jawa Barat)	42
2.2.2	Arsitektur dan Ornamen Tradisional Jawa Barat	55
2.3	Latar Belakang Pemilihan Tema	59
2.4	Definisi Tema	59
2.5	Penerapan Unsur Modern	60
2.6	Pengertian Gaya	60
2.7	Ergonomi Manusia Pada Restoran	62

BAB III TINJAUAN DAN ANALISA LAPANGAN

3.1	Data Survey	63
3.1.1	Restoran Khas Sunda Mang Kabayan	63
3.1.2	Sajian Sunda Sambara	81

BAB IV KESIMPULAN

4.1	Kesimpulan	93
-----	------------------	----

BAB V KONSEP PERANCANGAN DESAIN

5.1	Pengertian	94
5.1.1	Pengertian Restoran	94
5.2	Data lokasi	94
5.2.1	Data Proyek	94
5.2.2	Pemilihan Lokasi	95
5.2.3	Analisa Tapak	95
5.3	Tujuan dan Sasaran Perencanaan	96
5.3.1	Tujuan Perancangan	96
5.3.2	Sasaran Perencanaan	96
5.3.3	Filosofi Perancangan	96
5.4	Kriteria Persyaratan Teknis	97
5.4.1	Elemen Interior	97
5.4.2	Aspek Bangunan	97

5.4.3	Fisika Bangunan.....	98
5.4.4	Aspek Teknik Bangunan.....	99
5.4.5	Aspek Furniture.....	100
5.4.6	Aspek Citra	100
5.4.7	Sistem Pelayanan	101
5.4.8	Penggunaan Warna	101
5.5	Kriteria dan Persyaratan Non Teknis	102
5.5.1	Aspek Lingkungan	102
5.5.2	Aspek Perilaku dan Manusia	102
5.6	Organisasi Managerial	103
5.6.1	Job Description	103
5.7	Aktivitas dan Kebutuhan Ruang	105
5.8	Analisisa Pengelompokkan Ruang	106
5.9	Analisis Skema Kegiatan Pemakai Ruang	108
5.10	Analisis Jenis Kegiatan dan Kebutuhan Ruang	109
5.11	Program Fasilitas, Kebutuhan dan Besaran Ruang	111
5.12	Diagram Matrik.....	113
5.13	Diagram Buble.....	114

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

- Lamp. 1 Dokumen Kontrak
- Lamp. 2 Rencana Anggaran Biaya
- Lamp. 3 Gambar Kerja
- Lamp. 4 Kartu Asistensi

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Perbedaan Cafe dan Restoran	16
Tabel 2.2	Penjelasan Tentang Warna	41
Tabel 3.1	Fasilitas dan Kebutuhan Ruang	76
Tabel 5.1	Aktivitas dan Kebutuhan Ruang	106
Tabel 5.2	Jenis Kegiatan dan Kebutuhan Ruang	110



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tampilan dan Jenis Makanan Sunda	52
Gambar 2.2	Ornamen Kawung	56
Gambar 2.3	Ornamen Rucuk Bung	56
Gambar 2.4	Ornamen Kangkungan	56
Gambar 2.5	Ornamen Patran Simbar	57
Gambar 2.6	Ornamen Gajah	57
Gambar 2.7	Ornamen Wadasan	58
Gambar 2.8	Ornamen Mega Mendung	58
Gambar 2.9	Ornamen Mega Sumierat	58
Gambar 2.10	Tampilan Cafe Tropis	60
Gambar 2.11	Area Makan	62
Gambar 2.12	Area Counter	62
Gambar 3.1	Peta Lokasi	64
Gambar 3.2	Pintu Masuk	64
Gambar 3.3	Jendela Sebelah Kiri	64
Gambar 3.4	Lampu Gantung	65
Gambar 3.5	Lampu Down Light	65
Gambar 3.6	Lampu Bohlam	65
Gambar 3.7	Genset	65
Gambar 3.8	AC Split	66
Gambar 3.9	AC Kaset	66
Gambar 3.10	Sound System	66
Gambar 3.11	Lantai Keramik 40 x 40	67
Gambar 3.12	Lantai Keramik 8 x 15	67
Gambar 3.13	Lantai Toilet	67
Gambar 3.14	Lantai Plywood Kayu Sungkai	67
Gambar 3.15	Dinding Bilik	68
Gambar 3.16	Dinding Toilet	68

Gambar 3.17	Dinding Samping Kiri	68
Gambar 3.18	Droup Ceiling yang diberi Cermin	69
Gambar 3.19	Kursi dari bambu	69
Gambar 3.20	Meja dari bambu	69
Gambar 3.21	Kolom dengan hiasan bambu	71
Gambar 3.22	Kaca pantri	71
Gambar 3.23	Wastafel bergaya modern	71
Gambar 3.24	Payung selamat datang	71
Gambar 3.25	Area lesehan	71
Gambar 3.26	Ruang VIP	72
Gambar 3.27	Ruang makan	72
Gambar 3.28	Parkir	72
Gambar 3.29	Mushola	72
Gambar 3.30	Toilet	73
Gambar 3.31	Area wastafel	73
Gambar 3.32	Area wudhu	73
Gambar 3.33	Area kasir	73
Gambar 3.34	Pantry	74
Gambar 3.35	Area tempat piring dan gelas	74
Gambar 3.36	Ruang office	74
Gambar 3.37	Restoran mang kabayan	75
Gambar 3.38	Menu favorite	77
Gambar 3.39	Gedung sajian sunda sambara	84
Gambar 3.40	Interior sunda sambara	84
Gambar 3.41	Sajian sunda sambara	86
Gambar 5.1	Gedung restoran sunda tropis	94
Gambar 5.2	Peta lokasi	95

DAFTAR SKEMA

Skema 1.1	Skema Pemikiran	5
Skema 2.1	Aktivitas Pengunjung	43
Skema 2.2	Aktivitas Pengelola	44
Skema 3.1	Struktur Organisasi Restoran Mang Kabayan	70
Skema 3.2	Hubungan Antar Ruang	76
Skema 5.1	Skema Listrik	99
Skema 5.2	Struktur Organisasi	103
Skema 5.3	Aktivitas Pengunjung	108
Skema 5.4	Aktivitas Pengelola	108



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG PEMILIHAN JUDUL

Dengan semakin meningkatnya perekonomian yang ada di Indonesia diberbagai bidang, maka akan terdapat berbagai persaingan didalam bidang-bidang tertentu, dalam hal ini juga termasuk perkembangan restoran. Perkembangan restoran bukan hanya dijadikan untuk makan dan minum saja, tetapi juga sekaligus menjadi kebutuhan terutama bagi masyarakat perkotaan yang disibukan dengan berbagai aktivitas. Sehingga restoran menjadi salah satu tempat untuk menghilangkan kejenuhan setelah seharian beraktifitas.

Restoran yang terdapat di Indonesia semakin bertambah banyak dari tahun ketahun dengan tingkat persaingan yang semakin tinggi. Fenomena ini merupakan hal yang menarik untuk ditelusuri lebih lanjut, terutama untuk restoran dari kelas menengah keatas yang umumnya para pengunjung restoran merupakan kalangan menengah keatas yang merupakan kalangan eksekutif. Adapun aspek yang dapat ditarik dari informasi ini yaitu gaya hidup yang menyangkut jenis makanan dan cara penyajian serta aspek desain restoran yang sangat penting ditampilkan pada restoran ini.

Desain di restoran telah memiliki salah satu elemen yang penting selain menu makanan, minuman dan manajemen pelayanan dimana merupakan kesuksesan untuk sebuah restoran. Elemen interior juga dapat membuat para tamu datang untuk menikmati suasana yang ada didalam restoran tersebut. Sekarang ini beberapa restoran sudah semakin creative dan inovatif. Dahulu restoran hanya sebagai tempat makan dan minum saja, namun sekarang banyak ditemui beberapa restoran yang digabungkan dengan internet, gallery, dan lainnya.

Oleh karena itu penulis akan merancang sebuah restoran yang didukung dengan kebudayaan etnik sunda yang bertemakan tropis dengan

gaya modern. Agar tempat ini berguna bagi masyarakat perkotaan yang ingin menikmati kebudayaan sunda didalam sebuah restoran.

1.2 RUANG LINGKUP DAN BATASAN MASALAH

Ruang lingkup pembahasan konsep rancangan pada restoran yang bertemakan tropis ini adalah ingin merencanakan sebuah fasilitas makan dan minum yang menunjang aktifitas masyarakat sekitar dengan menyajikan keindahan sisi kota yang sangat alami tanpa kehilangan sentuhan gaya modern dan sebagai daya tarik utama bagi para pengunjung.

Batasan masalah dan ruang lingkup Tugas Akhir ini mencakup :

- Perencanaan interior yang meliputi lantai, dinding dan plafond
- Perencanaan layput dan furniture.
- Perencanaan furniture yang baik, estetis dan ergonomic.
- Tidak mengurangi atau menambah fisik bangunan yang bersifat structural.

1.3 MAKSUD DAN TUJUAN

Maksud dari penulisan ini dikarenakan oleh banyaknya permintaan dari masyarakat perkotaan yang ingin menghilangkan kejenuhan setelah seharian beraktifitas.

Tujuan dari perancangan :

- Membuat pengunjung merasa nyaman dan betah berada di dalam restoran untuk menikmati berbagai menu pilihan lainnya.
- Menyediakan tempat untuk bersantai, bersosialisasi dengan suasana interior yang nyaman dan menarik.
- Merancang desain sesuai dengan fungsi serta penerapan gaya yang memberikan kesan estetis.
- Mengundang suasana yang daya tarik pengunjung untuk datang ke restoran dengan ciri khas yang ada didalam sebuah restoran.
- Membuat lokasi yang strategis sehingga pencapaiannya mudah.

1.4 METODE PENGUMPULAN DATA

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan konsep perancangan Tugas Akhir ini adalah :

- Studi literature & studi pustaka

Pengambilan data literature dari buku-buku, internet, majalah sebagai referensi awal yang berkaitan baik dengan restoran maupun dengan gaya yang akan diterapkan pada waktu mendesain.

- Studi Lapangan (survey)

Melakukan studi banding survey ke restoran dan wawancara tentang lokasi survey baik secara manajerial maupun tentang fasilitas yang dimiliki.

- Dokumentasi

Pengambilan foto restoran yang dikunjungi sebagai referensi.

- Konsep

Merupakan kesimpulan yang diambil atas perbandingan antara studi literature dan studi lapangan yang didapat. Dari kesimpulan inilah tersusun konsep dasar dari perancangan interior proyek yang ditangani.

1.5 SISTEMATIKA PENULISAN

Dalam konsep Tugas Akhir ini sistematika penulisannya disusun sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Meliputi latar belakang pemilihan judul, ruang lingkup dan batasan masalah, maksud dan tujuan, metode pengumpulan data, sistematika penulisan dan terminologi.

BAB II : TINJAUAN DATA

Tinjauan data pada bab ini terbagi atas dua bagian yakni tinjauan umum yang membahas semua hal yang berkaitan dengan restoran dan tinjauan khusus yang berisi data-data

mengenai tema dan gaya yang akan digunakan untuk merancang proyek Tugas Akhir ini.

BAB III : TINJAUAN DAN ANALISIS LAPANGAN

Berisi tentang tinjauan hasil survey sebagai perbandingan agar dapat membuat perancangan dengan baik dan benar.

BAB IV : KONSEP PERANCANGAN DESAIN

Berisi tentang data yang berhubungan dengan konsep perancangan desain interior restoran yang dimulai dari pembahasan tema yang digunakan, analisa lokasi, aktivitas dan fasilitas, elemen interior, fisika bangunan serta teknik bangunan dan estetika.



UNIVERSITAS
MERCU BUANA