



TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN INTERIOR DAN FURNITURE
KOREAN RESTAURANT HANNINE RESTO
DI JAKARTA**

Disusun Oleh :
Nama : Fitriyanti
NIM : 41711010037

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS DESAIN DAN SENI KREATIF
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2015**

HALAMAN PERSETUJUAN

**TUGAS AKHIR
PERANCANGAN INTERIOR DAN FURNITURE
KOREAN RESTAURANT HANNINE RESTO
DI JAKARTA**

Disusun oleh:

**FITRIYANTI
41711010037**

**Telah Disetujui oleh Pembimbing untuk Diuji
Dihadapan Dewan Pengaji**

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Pembimbing

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

**TUGAS AKHIR
SKRIPSI
PENGANTAR TUGAS AKHIR
DESAIN INTERIOR**

**PERANCANGAN INTERIOR & *FURNITURE*
KOREAN RESTAURANT HANNINE RESTO
DI JAKARTA**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Fitriyanti

41711010037

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji

Pada Tanggal 09 Juli 2015

Dan Dinyatakan TELAH LULUS Memenuhi Syarat

Pembimbing/Pengaji I **VERSITAS** Pengaji II

MERCU-BUANA

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

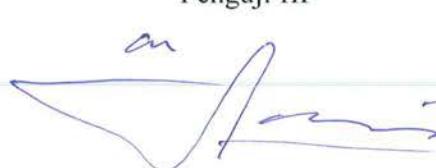
Ir. Ida Zureidar, M.Sc

Koordinator Tugas Akhir



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

Pengaji III



Zulfiska Nadaa M.Ds

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fitriyanti
Nim : 41711010037
Program Studi : Desain Interior
Fakultas : Desain dan Seni Kreatif
Judul Tugas Akhir : Perancangan Interior dan Furniture

Korean Restaurant Hannine Resto di Jakarta

Dengan ini menyatakan bahwa sesungguhnya dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini bukan berdasarkan hasil karya orang lain melainkan hasil studi survey dan literatur data yang penulis lakukan sendiri. Dengan menjunjung tinggi Kode Etik Akademik di Lingkungan Ilmiah dan Almamater.

Jakarta, Juli 2015



Fitriyanti

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan mengucap *Alhamdulillahi Rabbil'alamin*, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang karena memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik.

Adapun judul yang diangkat penulis pada Tugas Akhir ini adalah "**Perancangan Interior dan Furniture Korean Restaurant Hannine Resto di Jakarta**".

Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Strata-1 pada Program Studi Desain Interior Fakultas Desain dan Seni Kreatif Universitas Mercu Buana Jakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan bagi pembaca pada umumnya serta pihak-pihak yang berkepentingan dengan penyusunan Tugas Akhir ini.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.
UNIVERSITAS
MERCU BUANA Bekasi, Juli 2015

Fitriyanti

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan karena bantuan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya, melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberi karunia kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan lancar.
2. Kepada Mamah, Bapak dan Adikku yang selalu memberikan do'a, dukungan serta motivasi kepada penulis untuk terus semangat dalam menyusun Tugas Akhir .
3. Ibu Rr. Chandrezky Permatasari, S.Sn, M.Ds, selaku Ketua Program Studi Desain Interior sekaligus pembimbing Tugas Akhir dan Tugas Akhir penulis yang selalu direpotkan oleh penulis namun tetap sabar membimbing penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir berlangsung.
4. Bapak Drs. Yohanes Nugroho Utomo, M.Des, Bapak Ir. Doddy Pujayanto, Ibu Ir. Ida Zureidar, MSc, Ibu Zulfiska Nadaa, M.Ds selaku dosen pengaji Skripsi dan Tugas Akhir yang telah memberikan masukan kepada penulis.
5. Kak Fisi selaku pemilik *Hannine Resto* yang dengan sangat sabar membantu penulis untuk mendapatkan data mengenai *Hannine Resto* dan informasi terkait kebudayaan Korea, “*Makasih ya ka... sukses buat Hannine Resto-nya, mudah-mudahan bisa buka cabang baru di Bekasi*”
6. Teman seperjuangan, Diah Ayu Lestari dan Shinta Febyanty yang pernah melaksanakan survey bersama penulis, membantu, saling memberikan masukan sampai begadang bersama dan akhirnya Tugas Akhir kita bertiga pun selesai, “*Alhamdulillah kita lulus bareng yaa..... Makasih buat semuanya..... kalian luarrrr biasa*”
7. Kepada Winda, yang sudah menyempatkan waktunya untuk menemani penulis melaksanakan survey pertama di Jakarta, “*L// 친구 Winda, 감사합니다...*”

8. Untuk sahabat kecilku, *Chi-Boo*, *Chi-Bee*, *Gembul*, *Peng Peng*, *Cemong*, *Ndutt* dan *Pii* yang selalu menjadi pengganggu sekaligus *moodb booster* bagi penulis.
9. Kepada mereka yang selalu menjadi motivator bagi penulis, “*Do Ur Best and Move On - HYS*”.
10. Teman-teman seperjuangan Desain Interior 2011
11. Serta kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutukan satu persatu namanya.

Akhir kata, mohon maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan nama atau gelar diatas. Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat menjadi manfaat yang baik untuk semuanya berkat dukungan dan doa-doa dari kalian semua.



Bekasi, Juli 2015

Fitriyanti



Motto

*“Kita hanya memiliki satu kesempatan dalam hidup.
Kerja keras, maka nantinya kita bisa mendapat apa yg
kita mau. Bantu yang kekurangan dan kita juga berhak
mendapat penghormatan dari orang lain”*

-Kim Hyun Joong-



PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

Bapak Sayuti

Ibu Mariyah

Harman

DAFTAR ISI

Halaman Lembar Judul	i
Halaman Persetujuan Pembimbing (Pengesahan)	ii
Halaman Pernyataan Dewan Pengaji	iii
Pernyataan Orisinalitas.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Ucapan Terima Kasih	vi
Abstrak	viii
<i>Abstrac</i>	ix
Motto	x
Persembahan.....	xi
Daftar Isi	xii
Daftar Gambar	xvi
Daftar Bagan.....	xxi
Daftar Tabel.....	xxii

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Tujuan Perancangan	4
1.4. Batasan Perancangan.....	4
1.5. Metode Perancangan	5
1.6. Sistematika Penulisan.....	6
1.7. Daftar Istilah.....	7

BAB II TINJAUAN DATA

2.1. Data Literatur	10
2.1.1. Tinjauan Data Umum.....	10
A. Tinjauan Umum Perancangan.....	10
B. Tinjauan Umum Interior	11

C. Tinjauan Umum <i>Furniture</i>	15
D. Tinjauan Umum Restoran	17
D.1. Pengertian Restoran	17
D.2. Sejarah Manusia Makan di Luar Rumah	18
D.3. Penampilan Sebuah Restoran.....	18
D.4. Peralatan-peralatan yang Digunakan di Restoran.....	20
D.5. Klasifikasi Restoran	22
D.6. Jenis Pelayanan Restoran.....	30
D.7. Standar Prosedur Pengoperasian Restoran	31
D.8. Persyaratan Ruang Restoran.	34
D.9. Data Antropometrik Restoran....	35
D.10. Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi.....	52
D.11. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan ...	54
 2.1.2. Tinjauan Data Khusus.....	61
A. Tinjauan Data Khusus Restoran Korea.....	61
A.1. Jenis-jenis Masakan Korea	61
A.2. Pengaturan Meja Makan Tradisional Korea	67
B. Tinjauan Khusus Korea.....	68
B.1. Letak Geografis.....	68
B.2. Iklim Korea	69
B.3. Kebudayaan Korea.....	69
B.4. Ragam Hias Tradisional Korea.....	71
B.5. Sejarah Perkembangan Arsitektur Korea	75

B.6.	<i>Hanok</i>	78
2.2.	Data Hasil Studi Banding Lapangan.....	83
2.2.1.	Kasus 1	83
2.2.2.	Kasus 2	88
2.2.3.	Kesimpulan	97

BAB III ANALISA DAN DATA PROYEK

3.1.	Identitas Proyek	100
3.1.1.	Analisa Studi Fisik Bangunan dan Lingkungan	100
A.	Analisa Makro Bangunan dan Lingkungan	100
B.	Analisa Mikro Bangunan dan Lingkungan	101
3.1.2.	Analisa (Non Fisik).....	102
3.1.3.	Analisa Citra Untuk Mendapatkan Tema dan Gaya	105
3.1.4.	Analisa Aktivitas Pola Sirkulasi	107
3.1.5.	Analisa Aktivitas, Kebutuhan Fasilitas dan Besaran Ruang	120
A.	Tabel Analisa Aktivitas, Fasilitas Dan Kebutuhan Ruang	120
B.	Analisa Organisasi Ruang.....	128
C.	Analisa Utilitas.....	129
D.	Analisa Tuntutan Ruang	130
E.	Analisa Aktivitas, Fasilitas, Fungsi dan Besaran Ruang	132
F.	Rekapitulasi Luasan Kebutuhan Ruang	147
3.1.6.	Analisa Studi Persyaratan Ruang.....	148
A.	Sistem Pencahayaan.....	148
B.	Sistem Tata Suara dan Akustik	156

C.	Sistem Penghawaan	157
D.	Sistem <i>Furniture</i>	159
E.	Studi Material.....	161
F.	Studi Psikologi Warna	166
G.	Tinjauan <i>Signage</i>	170
H.	Tinjauan Sirkulasi	175
3.1.7.	Organisasi Ruang	177
A.	Analisis Hubungan Kedekatan Ruang ...	177
B.	Analisis <i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i>	180
C.	Analisis Pra Layout.....	184

BAB IV KONSEP PERENCANAAN INTERIOR

4.1.	Konsep Perancangan.....	186
4.2.	Citra Ruang.....	192
4.3.	Konsep Warna.....	193
4.4.	Konsep Material.....	194
4.5.	Konsep <i>Furniture</i>	198
4.6.	Konsep Pencahayaan	199
4.7.	Konsep penghawaan	201
4.8.	Konsep Akustika Ruang.....	201
4.9.	Konsep <i>Signage</i>	202
4.10.	<i>Image</i> Ruang	202

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.	Simpulan	206
5.2.	Saran	207

DAFTAR PUSTAKA..... 208

LAMPIRAN

Gambar Perspektif Ruang

Gambar Kerja

Kartu Asistensi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ukuran Perlengkapan Makan Umum	21
Gambar 2.2	Ukuran Perlengkapan Makaan Tradisional <i>(Chinawere)</i>	22
Gambar 2.3	Ukuran Meja/Lebar Meja Minimal dengan Kedalaman Meja Minimal Serta Optimal dan Minimal yang Diinginkan.....	36
Gambar 2.4	Ukuran Meja/Lebar Meja Optimal dengan Kedalaman	37
Gambar 2.5	Meja/Kedalaman Minimal dan Optimal/Jarak Bersih Vertikal.....	38
Gambar 2.6	Meja/Jarak Bersih Kursi Roda.....	38
Gambar 2.7	Meja/Jarak Bersih Untuk Pelayanan Pramusaji dan Sirkulasi	39
Gambar 2.8	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Kursi	40
Gambar 2.9	Meja/Zona Jarak Bersih Minimal Tanpa Sirkulasi.....	40
Gambar 2.10	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Meja.....	41
Gambar 2.11	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Sudut Meja	41
Gambar 2.12	Tempat Duduk Bangket/Jarak Bersih Minimal	42
Gambar 2.13	Tempat Duduk Bangket/Jarak Bersih yang Direkomendasikan	43
Gambar 2.14	Tempat Duduk Stan dan Jarak Bersih Sirkulasi	43
Gambar 2.15	Tempat Duduk Stan.....	44
Gambar 2.16	Konter dan Lemari Kabinet (<i>Base Cabinet</i>) Jarak Bersih Umum	46
Gambar 2.17	Perbandingan Pencapaian Kabinet	47
Gambar 2.18	Pusat Daerah Cuci 1	48
Gambar 2.19	Pusat Daerah Cuci 2	48
Gambar 2.20	Pusat Daerah Lemari Pendingin/ Lokasi-Lokasi Lemari Pendingin yang Umum	49

Gambar 2.21	Pusat Daerah Lemari Pendingin/ Lokasi-Lokasi Lemari Pendingin yang Disarankan	49
Gambar 2.22	Pusat Daerah Kompor 1.....	50
Gambar 2.23	Pusat Daerah Kompor 2.....	51
Gambar 2.24	Sirkulasi Konter Makanan	52
Gambar 2.25	Dimensi Konter Makanan.....	53
Gambar 2.26	Modul Standar Gastronom	56
Gambar 2.27	Gastronom	56
Gambar 2.28	Dimensi Peralatan Memasak 1	57
Gambar 2.29	Dimensi Peralatan Memasak 2	58
Gambar 2.30	Dimensi Peralatan Memasak 3	59
Gambar 2.31	Dimensi Peralatan Memasak 4	59
Gambar 2.32	Dimensi Peralatan Memasak 5	60
Gambar 2.33	Dimensi Peralatan Memasak 6	60
Gambar 2.34	<i>Baechu Kimchi</i>	62
Gambar 2.35	<i>Doenjang</i>	63
Gambar 2.36	<i>Bulgogi</i> (kiri) <i>Galbi</i> (kanan)	63
Gambar 2.37	<i>Juk</i>	63
Gambar 2.38	<i>Kalguksu</i> (kiri) <i>Naengmyeon</i> (kanan).....	62
Gambar 2.39	<i>Tang</i> , makanan berkuah dan <i>casserole</i>	63
Gambar 2.40	Hidangan Lengkap Tradisional Korea.....	63
Gambar 2.41	<i>Makgeolli</i> , minuman keras tradisional dari beras	65
Gambar 2.42	Kue Beras (<i>Tteok</i>).....	65
Gambar 2.43	Teh <i>Omija</i> yang terbuat dari buah pohon <i>Schisandra Chinensis</i>	66
Gambar 2.44	Pengaturan Meja Makan Tradisional Korea.....	67
Gambar 2.45	Pengaturan Meja Makan Besar	68
Gambar 2.46	<i>Hanbok</i>	70
Gambar 2.47	Deojaseok Asli Korea.....	72
Gambar 2.48	Bunga <i>Mugunghwa</i>	73
Gambar 2.49	<i>Mungwanseok</i>	73
Gambar 2.50	<i>Seokdeung</i>	73

Gambar 2.51	<i>Mulhwak</i>	74
Gambar 2.52	<i>Suseok Asli Korea</i>	74
Gambar 2.53	<i>Prehistoric Pit House</i>	75
Gambar 2.54	<i>Muryangsujeon</i> di Kuil Buseoksa di Yeongju, Propinsi Gyeongsangbuk-do	76
Gambar 2.55	<i>Changdeokgung</i>	76
Gambar 2.56	<i>Jeonju Hanok Village</i>	77
Gambar 2.57	Rumah Im Jin-Su Model <i>Hanok</i> , di Anseong, Propinsi Gyeonggi-do	78
Gambar 2.58	<i>Giwajib</i> (kiri) <i>Chogajip</i> (kanan)	79
Gambar 2.59	Bangunan <i>Hanok</i>	79
Gambar 2.60	<i>Ondol</i>	81
Gambar 2.61	<i>Daecheong</i>	82
Gambar 2.62	Bagian Dalam <i>Hanok</i>	82
Gambar 2.63	Fasad Gedung III <i>Korean Center</i>	87
Gambar 2.64	Interior <i>Hannine Resto</i>	87
Gambar 2.65	Kasir (kiri), Toilet (kanan)	87
Gambar 2.66	Peta Lokasi <i>SamWon House</i>	88
Gambar 2.67	경복궁 (<i>Gyeongbokgung</i>)	89
Gambar 2.68	경희궁 (<i>Gyeonghuigung</i>)	90
Gambar 2.69	창덕궁 (<i>Changdeokgung</i>)	90
Gambar 2.70	Pintu Masuk <i>SamWon House</i> (kiri), Ruang VIP (kanan)	96
Gambar 2.71	<i>Dining Area SamWon House</i>	96
Gambar 2.72	<i>Dining Area SamWon House View 2</i>	97
Gambar 3.1	Fasad <i>Hepol Building</i>	100
Gambar 3.2	View sekitar <i>Hepol Building</i>	101
Gambar 3.3	View sekitar <i>Hepol Building</i>	101
Gambar 3.4	Pencahayaan Umum	149
Gambar 3.5	Pencahayaan Setempat	150
Gambar 3.6	Pencahayaan Umum dan Setempat.....	150
Gambar 3.7	Pencahayaan Aksen pada Interior.....	151

Gambar 3.8	Pencahayaan Efek.....	152
Gambar 3.9	Pencahayaan Dekoratif.....	152
Gambar 3.10	Jenis-Jenis Peralatan Penerangan Langsung	152
Gambar 3.11	Jenis-Jenis Peralatan Penerangan Tidak Langsung	153
Gambar 3.12	Jenis-Jenis Peralatan Peralatan Lampu.....	153
Gambar 3.13	Jenis-Jenis Peralatan Lampu yang Dipasang Tersembunyi pada Permukaan Langit-langit.....	153
Gambar 3.14	Jenis-Jenis Peralatan Lampu yang Dipasang pada Permukaan Dinding	154
Gambar 3.15	Jenis-Jenis Peralatan Lampu yang Dapat Dipindah-pindahkan	154
Gambar 3.16	<i>Loose Furniture</i> pada Restoran	160
Gambar 3.17	<i>Built-in Furniture</i> pada Restoran.....	160
Gambar 3.18	<i>Wooden Panel</i>	164
Gambar 3.19	<i>Padded Wall</i>	165
Gambar 3.20	<i>Oriental Signage</i>	172
Gambar 3.21	<i>Informational Signage</i>	173
Gambar 3.22	<i>Identificational Signage</i>	173
Gambar 3.23	<i>Directional Signage</i>	174
Gambar 3.24	<i>Statutory Regulatory Signage</i>	174
Gambar 3.25	<i>Ornamental Signage</i>	175
Gambar 3.26	Konfigurasi Linier	175
Gambar 3.27	Konfigurasi Radial.....	176
Gambar 3.28	Konfigurasi Spiral	176
Gambar 3.29	Konfigurasi <i>Grid</i>	176
Gambar 3.30	Zoning Alternatif 1 lt.6.....	180
Gambar 3.31	Zoning Alternatif 2 lt.5.....	180
Gambar 3.32	Zoning Alternatif 2 lt.5.....	181
Gambar 3.33	Zoning Alternatif 2 lt.6.....	181
Gambar 3.34	<i>Grouping</i> Alternatif 1 lt.5.....	176
Gambar 3.35	<i>Grouping</i> Alternatif 1 lt.6.....	176
Gambar 3.36	<i>Grouping</i> Alternatif 2 lt.5.....	183

Gambar 3.37	<i>Grouping Alternatif 2 lt.6</i>	183
Gambar 3.38	<i>Layout Furniture lantai 5</i>	184
Gambar 3.39	<i>Layout Furniture lantai 6</i>	184
Gambar 4.1	Desain Eklektik	187
Gambar 4.2	Hanok	188
Gambar 4.3	Suasana Restoran Korea	193
Gambar 4.4	<i>Dancheong</i>	194
Gambar 4.5	Konsep <i>Plafond</i>	198
Gambar 4.6	<i>Air Conditioner</i>	201
Gambar 4.7	Konsep <i>Signage</i>	202



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1.	Diagram Persyaratan Pengiriman Makanan 1	33
Bagan 2.2.	Diagram Persyaratan Pengiriman Makanan 2	34
Bagan 3.1.	Struktur Organisasi	103
Bagan 3.2	Bagan Pemilihan Gaya, Tema dan Citra Ruang	106
Bagan 3.3	Pola Aktifitas Pengunjung	107
Bagan 3.4	Pola Aktifitas Manajer Restoran	108
Bagan 3.5	Pola Aktifitas <i>Chef</i>	109
Bagan 3.6	Pola Aktifitas <i>Head Waiter/ Waitress</i>	110
Bagan 3.7	Pola Aktifitas <i>Captain</i>	112
Bagan 3.8	Pola Aktifitas <i>Bar</i>	113
Bagan 3.9	Pola Aktifitas <i>Waiter/ Waitress</i>	114
Bagan 3.10	Pola Aktifitas <i>Food Service Workers</i>	116
Bagan 3.11	Pola Aktifitas Kasir	117
Bagan 3.12	Pola Aktifitas Staf Fotografer	119
Bagan 3.13	Matriks Hubungan Antar Ruang	177
Bagan 3.14	Diagram Hubungan Antar Ruang	178
Bagan 3.15	Alur Intensitas Pengguna	179
Bagan 4.1	Konsep Perancangan	186

MERCU BUANA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jenis Restoran Menurut Kegiatan dan Makanan atau Minuman yang Disajikannya	25
Tabel 2.2	Data Sirkulasi	35
Tabel 2.3	Ukuran Meja/Lebar Meja Minimal dengan Kedalaman Meja Minimal Serta Optimal dan Minimal yang Diinginkan	36
Tabel 2.4	Ukuran Meja/Lebar Meja Optimal dengan Kedalaman Meja Minimal Serta Optimal dan Minimal yang Diinginkan	37
Tabel 2.5	Meja/Kedalaman Minimal dan Optimal/Jarak Bersih Vertikal.....	38
Tabel 2.6	Meja/Jarak Bersih Kursi Roda.....	39
Tabel 2.7	Meja/Jarak Bersih Untuk Pelayanan Pramusaji dan Sirkulasi	39
Tabel 2.8	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Kursi	40
Tabel 2.9	Meja/Zona Jarak Bersih Minimal Tanpa Sirkulasi.....	41
Tabel 2.10	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Meja.....	41
Tabel 2.11	Jalur Pelayanan/Jarak Bersih Antar Sudut Meja	42
Tabel 2.12	Tempat Duduk Bangket/Jarak Bersih Minimal	42
Tabel 2.13	Tempat Duduk Bangket/Jarak Bersih yang Direkomendasikan	43
Tabel 2.14	Tempat Duduk Stan dan Jarak Bersih Sirkulasi	44
Tabel 2.15	Tempat Duduk Stan	44
Tabel 2.16	Pengaturan Meja dan Kursi	45
Tabel 2.17	Konter dan Lemari Kabinet (<i>Base Cabinet</i>) Jarak Bersih Umum.....	46
Tabel 2.18	Perbandingan Pencapaian Kabinet	47
Tabel 2.19	Pusat Daerah Cuci 1 & 2	48
Tabel 2.20	Pusat Daerah Lemari Pendingin/ Lokasi-Lokasi Lemari Pendingin yang Umum	49

Tabel 2.21	Pusat Daerah Lemari Pendingin/ Lokasi-Lokasi Lemari Pendingin yang Umum	50
Tabel 2.22	Pusat Daerah Kompor 1.....	50
Tabel 2.23	Pusat Daerah Kompor 2.....	51
Tabel 2.23	Pusat Daerah Kompor 2.....	51
Tabel 2.24	Persyaratan Luas Area Makan	54
Tabel 3.2	Analisa Jenis Kegiatan dan Kebutuhan Ruang.....	120
Tabel 3.3	Analisa Organisasi Ruang	128
Tabel 3.4	Analisa Utilitas	129
Tabel 3.5	Analisa Tuntutan Ruang	130
Tabel 3.6	Besaran Ruang.....	132
Tabel 3.7	Rekapitulasi Luasan.....	147
Tabel 3.8	Penyesuaian Visual.....	154
Tabel 3.9	Tingkat Pencahayaan.....	155
Tabel 3.10	Tingkat Kebisingan	156
Tabel 3.11	Kebisingan pada Latar Belakang Restoran.....	157
Tabel 3.12	<i>Insulation</i> dan <i>Baffing</i>	157
Tabel 3.13	Kebutuhan Suhu pada Ruang	158
Tabel 3.14	Material Lantai	161
Tabel 3.15	Material Dinding	162
Tabel 3.16	Aplikasi Material Dinding Restoran.....	164
Tabel 3.17	Material Plafond	165
Tabel 3.18	Psikologi Warna	166
Tabel 3.19	Karakteristik Warna.....	167
Tabel 4.1	Konsep Material Lantai	190
Tabel 4.2	Konsep Material Dinding	192
Tabel 4.3	Konsep Material Dinding	194
Tabel 4.4	Konsep Material Dinding	198
Tabel 4.5	Konsep Pencahayaan	199
Tabel 4.6	<i>Image Ruang</i>	202