

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN JEPANG 'KEISEKI'
KEMANG JAKARTA SELATAN**



KARYA DESAIN

Oleh :
Dimas Dwi Prasetyo

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA
YOGYAKARTA
2010**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN JEPANG 'KEISEKI'
KEMANG JAKARTA SELATAN**



Dimas Dwi Prasetyo

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA
YOGYAKARTA
2010**

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN JEPANG 'KEISEKI'
KEMANG JAKARTA SELATAN



Dimas Dwi Prasetyo

NIM. 041 1451 023

Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta sebagai
salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana S-1 dalam bidang
Desain Interior
2010

Tugas Akhir Karya Desain berjudul:

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN JEPANG 'KEISEKI' KEMANG JAKARTA SELATAN, diajukan oleh Dimas Dwi Prasetyo, NIM. 0411451023, Program Studi S.1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 19 Januari 2010 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I / Anggota



Dra. Suastiwi, M. Des.

NIP. 19590802 198803 2 002

Pembimbing II / Anggota



Dony Arsetyasmoro, S. Sn.

NIP. 1979 0407 200604 1 002

Cognate / Anggota



Drs. Hartoto Indra S, M. Sn.

NIP. 19590306 199003 1 001

Ketua Program Studi Desain Interior / Anggota



M. Sholahuddin, S. Sn., MT.

NIP. 19701019 199903 1 001

Ketua Jurusan Desain / Ketua / Anggota



Drs. Lasiman, M. Sn.

NIP. 19570513 198803 1 001

Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta,



Dr. M. Agus Burhan, M. Hum

NIP. 19600408 198601 1 001





*Kupersembahkan Tugas Akhir ini
untuk Ibundaku tersayang..., Not to
worry Mom..., when the times comes,
I'm sure I'll make you smile much
more happily...*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat, kasih sayang, dan anugerah-Nya kepada penulis, sehingga penulisan Tugas Akhir Karya Desain yang berjudul Perencanaan dan Perancangan Interior Restoran Jepang 'Keiseiki' dapat terselesaikan dengan lancar dan baik.

Dikarenakan segala keterbatasan yang ada pada penulis, Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana dengan lancar tanpa adanya bantuan dan dukungan penuh dari berbagai pihak. Maka untuk itu, dengan tulus penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Yth. Bpk. DR. M. Agus Burhan, M. Hum., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. Yth. Dra. Suastiwi, M. Des., selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan pandangan, saran, arahan yang sangat bermanfaat.
3. Yth. Bpk. Dony Arsetyasmoro, S. Sn., selaku dosen pembimbing II yang selalu sabar dalam membimbing, memberikan arahan dan saran yang berharga.
4. Yth. Bpk. Drs. Hartoto Indra S, M. Sn., selaku *cognate* yang telah memberi saran, kritik dan masukan.
5. Yth. Bpk. M. Sholahuddin, S. Sn., MT., selaku Ketua Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta, yang selalu membantu.
6. Yth. Bpk. Drs. Lasiman M. Sn., selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
7. Yth. Ibu Indria Susiani selaku pemilik restoran yang telah memeberikan kesempatan bagi penulis untuk mengadakan survey
8. Orang tuaku dan keluarga besar serta seluruh teman-teman angkatan 2004 ISI Yogyakarta.

9. Mbak Indri, mas Gun dan mas Aji atas informasi dan bantuannya.
10. Semua pihak-pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Yogyakarta, 19 Januari 2010

Penulis



Dimas Dwi Prasetyo



DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| Halaman Judul | i |
| Halaman Pengesahan | ii |
| Halaman Persembahan | iii |
| Kata Pengantar | iv |
| Daftar Isi | vi |
| Daftar Gambar | viii |
| Abstrak | x |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Alasan Pemilihan Proyek | 2 |
| BAB II LANDASAN PERANCANGAN | 4 |
| A. Deskripsi Proyek | 4 |
| 1. Tujuan Perancangan | 4 |
| 2. Sasaran Perancangan | 4 |
| 3. Data Lapangan | 4 |
| 4. Pola Pikir Perancangan | 9 |
| B. Program Perancangan | 10 |
| 1. Tinjauan Pustaka | 10 |
| a. Tentang Restoran | 10 |
| b. Jenis Restoran Jepang | 10 |
| c. Pembagian Ruang Pada Restoran Jepang | 12 |
| d. Karakteristik Ruang | 13 |
| e. Zoning | 14 |
| f. Elemen Pembentuk Ruang | 16 |
| g. Perabot | 18 |
| h. Tata Kondisional | 19 |
| i. Estetis dan Asesoris | 22 |
| j. Standarisai Perancangan Perabot | 22 |

| | |
|--|-----------|
| 2. Keinginan Klien | 25 |
| 3. Cakupan dan Arahan Tugas | 26 |
| C. Program Kebutuhan | 27 |
| 1. Pengguna dan Aktifitasnya | 27 |
| 2. Kebutuhan Area dan Fasilitas Penunjang Area | 28 |
| a. Program Kebutuhan Ruang | 28 |
| b. Pencahayaan | 28 |
| c. Penghawaan | 30 |
| BAB III PERMASALAHAN PERANCANGAN | 36 |
| BAB IV KONSEP DESAIN | 38 |
| A. Konsep Perancangan | 38 |
| 1. Tema Perancangan | 38 |
| 2. Gaya Perancangan | 40 |
| B. Konsep Perancangan Ruang | 42 |
| 1. Elemen Pembentuk Ruang | 42 |
| 2. Warna dan Tekstur | 44 |
| 3. Perabot | 46 |
| 4. Tata Kondisional | 48 |
| 5. Sistem Elektrikal Mekanikal | 50 |
| C. Konsep Perancangan Fisik | 50 |
| BAB V PENUTUP | 51 |
| A. Kesimpulan | 51 |
| B. Saran | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN | 55 |

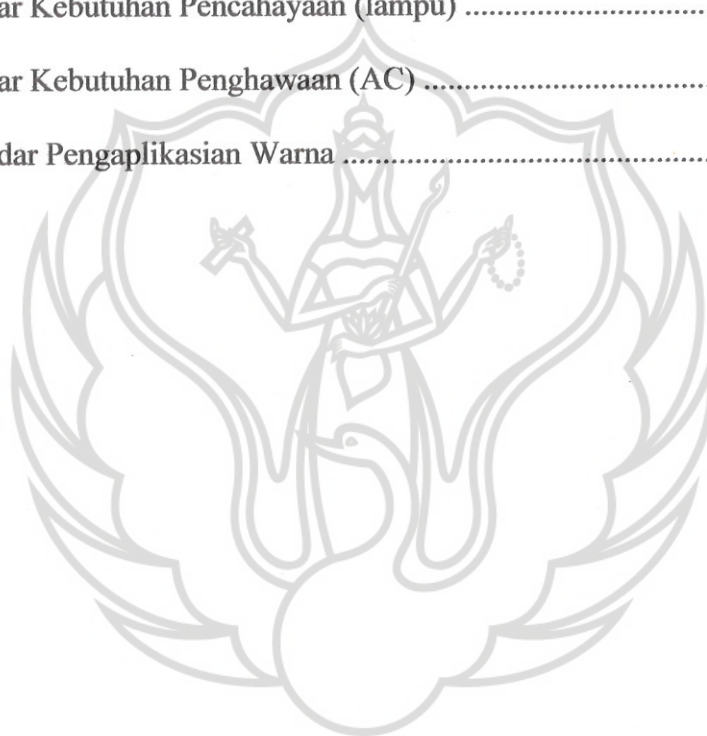
DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1.1. Denah lokasi | 5 |
| Gambar 2.1. Denah ruang | 6 |
| Gambar 3.1. Tampak Potongan | 6 |
| Gambar 4.1. Pola Pikir Perancangan | 9 |
| Gambar 5.1. Cooking Space, hal. 142 | 23 |
| Gambar 5.2. Dining Space, hal. 142 | 23 |
| Gambar 5.3. Dining Space, hal. 142 | 23 |
| Gambar 5.4. Bars, hal. 216-218 | 24 |
| Gambar 5.5. Bars, hal. 216-218 | 24 |
| Gambar 5.6. Resepsionis, hal. 189 | 24 |
| Gambar 5.7. Living Space, hal. 134-136 | 25 |
| Gambar 5.8. Executive desk visitor seating | 25 |
| Gambar 6.1. Pola aktivitas pengguna ruang | 27 |
| Gambar 6.2. Hubungan antar ruang | 29 |
| Gambar 7.1. Musim semi di Jepang | 36 |
| Gambar 7.2. Pencapaian bentuk dari pohon sakura | 37 |
| Gambar 7.3. Restoran bergaya modern Jepang | 39 |
| Gambar 7.4. Pendekatan tema | 39 |
| Gambar 8.1. Rencana material pola lantai yang digunakan | 41 |
| Gambar 8.2. Rencana material dinding yang digunakan | 40 |
| Gambar 8.3. Ornamen pada dinding | 41 |

| | |
|---|----|
| Gambar 8.4. Rencana material pada dinding | 42 |
| Gambar 8.5. Taman kecil | 42 |
| Gambar 8.6 <i>Life music</i> grand piano | 47 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1. Standar Pencahayaan Pada Restoran | 21 |
| Tabel 2.1. Program Kebutuhan Ruang | 28 |
| Tabel 2.2. Lumen Lampu | 29 |
| Tabel 2.3. Daftar Kebutuhan Pencahayaan (lampu) | 29 |
| Tabel 2.4. Daftar Kebutuhan Penghawaan (AC) | 30 |
| Tabel 3.1. Standar Pengaplikasian Warna | 45 |



ABSTRAK

Restoran Keiseki adalah salah satu restoran yang juga mengkhususkan pada makanan-makanan dari Jepang. Restoran ini berada di Jln. Bangka 12 No. 106 Kemang, Jakarta Selatan. Restoran Jepang '*Keiseki*' hadir untuk menyajikan berbagai macam menu masakan Jepang. Pasar yang dibidik oleh restoran ini tidak hanya kalangan bisnis namun juga keluarga dan remaja. Struktur bangunan restoran ini adalah merupakan bangunan tertutup dengan fasilitas yang direncanakan meliputi ruang manager, ruang staff, ruang resepsionis, area makan lesehan, area makan formal, sushi bar, vip area, area taman dan fasilitas umum kamar mandi pria dan wanita dan area tunggu.

Konsep perancangannya mengambil tema salah satu simbol suasana alam Jepang disaat musim semi yaitu bunga *Sakura* dengan cara mengeksplorasi bentuk dan warna bunga sakura dan musim semi pada perancangan interior. Gaya perancangan yang dipilih adalah gaya modern Jepang, dimana dalam perancangan interiornya menggunakan desain yang sederhana dengan bentuk geometris yang fleksibel, mencerminkan suasana yang tenang namun tetap memiliki karakteristik kebudayaan Jepang yang kuat

BAB I

PENDAHULUAN



A. Latar Belakang

Negara Jepang kaya dengan berbagai kebudayaan leluhurnya yang beraneka ragam. Sepanjang sejarahnya, Jepang telah menyerap banyak gagasan dari negara-negara lain termasuk teknologi, adat-istiadat, dan bentuk-bentuk pengungkapan kebudayaan. Jepang telah mengembangkan budayanya yang unik sambil mengintegrasikan masukan-masukan dari luar itu. Gaya hidup orang Jepang dewasa ini merupakan perpaduan budaya tradisional di bawah pengaruh Asia dan budaya modern Barat. Walaupun saat ini perkembangan teknologi di Jepang terus *up date* dalam hitungan perdetik, namun sisi tradisional masih terus dilestarikan hingga sekarang ini. Jepang turut mengembangkan budaya yang original dan unik, dalam seni (ikebana, origami, ukiyo-e), kerajinan tangan (pahatan, tembikar, persembahan (boneka bunraku, tarian tradisional, kabuki, noh, rakugo), dan tradisi (permainan Jepang, onsen, sento, upacara minum teh, taman Jepang), serta makanan Jepang. Beberapa dari kebudayaan-kebudayaan ini dengan terbuka diterima oleh berbagai masyarakat dunia khususnya Asia, tak terkecuali Indonesia.

Di Indonesia saat ini gaya-gaya yang diadaptasi dari kebudayaan-kebudayaan Jepang telah mewabah, dari jenis music fashion hingga makanan. Restoran Keiseki adalah salah satu restoran yang juga mengkhususkan pada

makanan-makanan dari Jepang. Restoran ini berada di Jln. Bangka 12 No. 106 Kemang, Jakarta Selatan. Restoran Jepang '*Keiseki*' hadir untuk menyajikan berbagai macam menu masakan Jepang. Pasar yang dibidik oleh restoran ini tidak hanya kalangan bisnis namun juga keluarga dan remaja. Struktur bangunan restoran ini adalah merupakan bangunan tertutup dengan fasilitas yang direncanakan meliputi ruang manager, ruang staff, ruang resepsionis, area makan lesehan, area makan formal, sushi bar, vip area, area taman dan fasilitas umum kamar mandi pria dan wanita dan area tunggu.

Sebagai restoran yang menyajikan masakan khas Jepang sudah sewajarnya bila restoran ini juga mengusung unsur-unsur dari kebudayaan Jepang, baik pada struktur fasad bangunan maupun interiornya. Perancangan interior yang mengambil tema dari salah satu unsur kebudayaan Jepang diharapkan mampu menciptakan suasana yang berbeda pada restoran ini.

B. Alasan Pemilihan Proyek

Restoran '*Keiseki*' adalah salah satu dari banyak restoran di Indonesia yang menyajikan menu masakan-masakan Jepang. Untuk dapat bertahan dalam persaingan bisnis maka tepatlah bila mengedepankan perancangan interior yang disesuaikan dengan tema kebudayaan Jepang selain mengedepankan kualitas masakannya.

Sesuai dengan ciri khas Restoran Jepang yang didominasi oleh unsur alam dan bentuk yang minimalis, maka konsep perancangannya adalah satu simbol suasana alam Jepang disaat musim semi yaitu bunga *Sakura* oleh karena

itu didalam perancangan direncanakan interiornya menggunakan desain yang sederhana dengan bentuk geometris yang fleksibel, mencerminkan suasana yang tenang namun tetap memiliki karakteristik kebudayaan Jepang yang kuat.

Alasan menjadikan objek ini sebagai karya Tugas Akhir didasari oleh ketertarikan penulis untuk mengeksplorasi bentuk-bentuk stilasi kebudayaan Jepang pada perancangan interior. Kekompleksitasan perancangan interior yang disesuaikan dengan kebutuhan pemakai dan standarisasi restoran serta tema musim semi di Jepang juga menjadi alasan dipilihnya restoran '*Keiseki*' sebagai objek karya.

