

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN
INTERIOR RESTORAN CAZASUKI
DI SANUR – BALI**

KARYA DESAIN



**F.X. Kurnianto Nugroho
NIM : 971 0887 023**



KT001519

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2004**

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN
INTERIOR RESTORAN CAZASUKI
DI SANUR – BALI

KARYA DESAIN



F.X. Kurnianto Nugroho
NIM : 971 0887 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
2004

Tugas Akhir Karya Desain berjudul :
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN CAZASUKI DI
SANUR-BALI, diajukan oleh **F.X. Kurnianto Nugroho**, NIM. 971 0887 023, telah
dipertahankan di depan Tim Penguji Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain,
Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada tanggal 30 Januari 2004 dan
dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I / Anggota



Drs. H. Sunarto, M. Hum.
NIP. 132 047 770

Pembimbing II / Anggota



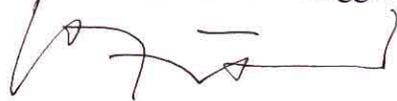
Anom Wibisono, S.Sn.
NIP. 132 206 673

Penguji Ahli / Anggota



Drs. Tata Tjandrasat Arieyuana
NIP. 131 567 128

KPS. Desain Interior / Anggota



Drs. Ismael Setiawan, MM.
NIP. 132 087 538

Ketua Jurusan Desain / Ketua



Drs. M. Umar Hadi M.S
NIP. 131 474 284

Mengetahui
Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta,



Drs. Sukarman
NIP. 130 521 245



.....Kupersembahkan Tugas Akhir ini untuk.....

Ayah, Ibu & Adik-adikku Tercinta

atas doa, kasih sayang dan dukungannya



..... Untuk orang istimewa.....

*Seseorang yang selalu di hati dan pikiranku
atas pengertian, perhatian dan penantiannya*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur tak terhingga kepada Allah Bapa di Surga yang telah melimpahkan Rahmat dan Roh Kudus-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Karya Desain dengan judul ” Perencanaan dan Perancangan Interior Restoran Cazasuki di Sanur - Bali ” ini dengan lancar.

Disusun melalui proses panjang dengan dukungan banyak pihak, menjadikan Tugas Akhir ini berhutang budi pada banyak orang. Salah satu momen teragung dalam hidup adalah kala kata hati kita membungkuk, mengucapkan terimakasih.

Untuk itu terima kasih setulus-tulusnya kepada :

1. Bpk. Drs. H. Sunarto, M. Hum., selaku Dosen Pembimbing I.
2. Bpk. Anom Wibisono, S.Sn., selaku Dosen Pembimbing II.
3. Bpk. Drs. Tata Tjandrasat Arieyuana, selaku Dosen Penguji Ahli.
4. Drs. Ismael Setiawan, M.M., selaku Ketua Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, ISI Yogyakarta.
5. Drs. Umar Hadi, M.S., selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, ISI Yogyakarta.
6. Drs. Sukarman, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, ISI Yogyakarta.
7. Ibu Dra. BM. Susanti, S.U., selaku dosen wali.
8. Bpk. Prof. Dr. I Made Bandem, M.A., selaku Rektor ISI Yogyakarta.
9. Segenap Pengajar dan Staf Program Studi Desain Interior.
10. *My dream team*, Johan, Drajat, S’Jack, Hendro, Mudzakkir dan Dyna, Fuad, Sugeng, Suwondo, Condro, Bambang & Grace, kalian yang terbaik.
11. Rekan-rekan TA, Mudzakkir, Hendro, Edi, Ratna, Yura, Ika, Joni, Doni, Aliph, Heri, Adi, Dodi, Jayeng, Clif, Hendria, Agatha, Tri, Rahendra, Wisnu, Amin dan Beni.

12. Teman-teman Interior '97, PakDe, Edi, S'Jack, Mudzakkir, Hendro, Johan, Drajat, Fuad, Sugeng, Nurcahyo, Rahma, Yunie, Yura, Ika, Sigit, Heroe, Ervita, Gembong, Aditya, Ferry, terima kasih dorongan *spirit*-nya
13. Studio Pensel + dan Wisma Warjowiyono, Condro, Irwandi & Ni2et, Liliek, Seno, Didiet, Kadut, Jojo, Kuntz, Agung dan yang lainnya, kompak terus.
14. Tetangga Studio TA, Studio Interior '01, Ami, Yusmin, Rinche (yang katanya paling *sweet*), Pipin, Adim, Mila dan yang lainnya, *you're next generation*.
15. Rekan-rekan angkatan '94 – '03, maaf tidak bisa disebutin satu-persatu.
16. Sahabat-sahabatku, Wiwin, Tulis, Navy, Lina, Very, Liya, Indri, Tian, Mono, Donie, Adi, *thanks* doa dan dukungannya.
17. Pak Sardi dan Mas "Top" Gun atas bantuannya.
18. Tak lupa kepada seluruh civitas akademika di lingkungan ISI Yogyakarta.
19. Rumah Seni dan *Czasuki Restaurant*.
20. Semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung memberi bantuan untuk kelancaran Tugas Akhir ini.

Semoga Tuhan melimpahkan anugerah kepada mereka atas bantuan, dorongan dan doa dari keikhlasan hati sehingga penyusun dapat menyelesaikan studi di Institut Seni Indonesia Yogyakarta dengan lancar.

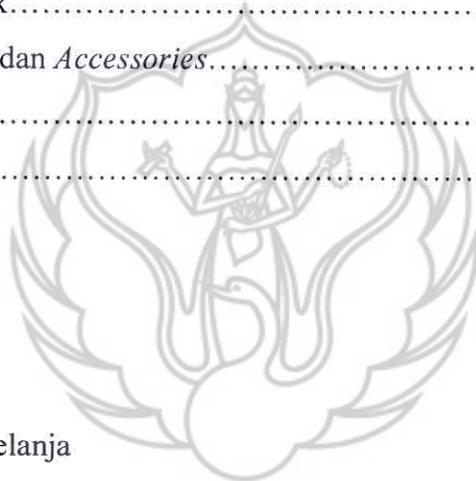
Yogyakarta, 30 Februari 2004

F.X. Kurnianto Nugroho

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Judul.....	1
B. Latar Belakang.....	1
C. Permasalahan.....	3
D. Tujuan dan Sasaran.....	3
E. Cakupan dan Arah Tugas.....	3
F. Sistematika Pendekatan Pemecahan Masalah.....	4
1. Pola Pikir Perancangan.....	4
2. Proses Perancangan.....	5
BAB II TINJAUAN DATA.....	6
A. Data Lapangan.....	6
1. Data Fisik.....	6
2. Data Non Fisik.....	10
3. Keinginan Klien.....	12
B. Data Literatur.....	13
1. Restoran.....	13
2. Bar.....	13
3. <i>Lobby</i>	13
4. Interior Jepang.....	13
5. Ragam Hias Bali (Flora).....	18
BAB III PEMBAHASAN	22
A. Zoning.....	22
B. Organisasi Ruang.....	23

1. <i>Lobby dan Lounge Area</i>	23
2. <i>Restaurant</i>	24
3. <i>Bar</i>	24
C. Tata Letak dan Sirkulasi.....	27
D. Unsur Pembentuk Ruang.....	29
1. Dinding.....	29
2. Lantai.....	31
3. <i>Plafond / Langit-langit</i>	33
E. Perabot.....	35
F. Tata Kondisional.....	36
1. Pencahayaan.....	36
2. Penghawaan.....	38
3. Akustik.....	39
G. <i>Finishing dan Accessories</i>	40
BAB IV PENUTUP.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	
Lembar Asistensi	
Konsep	
Gambar Kerja	
Rencana Anggaran Belanja	
Dokumentasi	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan Pola Perancangan.....	4
Gambar 2. Peta Lokasi.....	6
Gambar 3. Lay Out Lantai 1.....	7
Gambar 4. Lay Out Lantai 2.....	8
Gambar 5. Bagan Pengelola Restoran.....	10
Gambar 6. Bagan Pola Aktivitas Tamu Restoran.....	12
Gambar 7. Contoh Ragam Hias Bali Papatraan.....	20
Gambar 8. Tabel Kebutuhan Ruang.....	26
Gambar 9. Tabel Kebutuhan Perabot.....	29



INTISARI

Keberadaan Restoran Cezasuki di Sanur merupakan jawaban atas kebutuhan layanan wisata di Bali, sebagai salah satu daerah tujuan wisata alam dan budaya berskala internasional. Perpaduan unsur budaya Bali dan Jepang dalam perancangan interior Restoran Cezasuki sebagai upaya menyatukan citra “asing” ke dalam budaya setempat sebagai tuan rumah. Dua output menarik diharapkan mampu teraih dalam satu kemasan konsep perancangan ini, yaitu menghilangkan “keterasingan” citra Jepang di Bali dengan menghadirkan Restoran Cezasuki sebagai representasi “Jepang bernuansa Bali”, sekaligus lebih “menginternasionalkan” Bali dalam kemasan perpaduan kedua citra budaya yang berbeda tersebut.

Konsep perancangan ini sangat membantu dalam memberikan kedekatan secara emosional bagi para pengunjung khususnya wisatawan dari Jepang ataupun penggemar masakan Jepang, yang akan menemukan suasana orisinal daerah asalnya di Bali. Bagi masyarakat Bali sendiri, kehadiran restoran Jepang Cezasuki ini bukanlah menjadi suatu keberadaan yang terasing dari lingkungannya, mengingat kultural setempat juga terwakili di dalamnya. Hal ini memiliki dampak positif dalam dunia kepariwisataan di Bali, karena membangun citra persahabatan yang erat lewat akulturasi yang diwujudkan dalam desain interior restoran ini. Secara makro, konsep ini juga turut mengembalikan citra Bali sebagai daerah tujuan wisata yang bersahabat, aman dan menyenangkan pasca peledakan bom di Kuta Bali pada tahun 2002 lalu.



BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN CAZASUKI DI SANUR - BALI

B. Latar Belakang

Negara Indonesia terkenal memiliki potensi alam berlimpah dan potensi seni budaya yang beraneka ragam. Menyadari akan hal tersebut, pemerintah menggalakkan usaha sektor industri dan pariwisata guna menambah devisa negara. Untuk menggairahkan industri pariwisata ini, salah satu solusinya adalah upaya penyediaan dan peningkatan usaha pelayanan jasa, baik berupa fisik maupun non fisik, seperti jasa transportasi, akomodasi, *catering*, *entertainment* dan rekreasi serta fasilitas-fasilitas yang menunjang kelangsungan industri pariwisata tersebut.

Propinsi Bali adalah salah satu daerah di Indonesia yang dikenal oleh mancanegara sebagai daerah yang memiliki banyak tempat obyek wisata sekaligus memiliki keunikan dibidang seni dan budayanya. Pemerintah Daerah Propinsi Bali selalu berusaha meningkatkan usaha pelayanan jasa yang mendukung kegiatan kepariwisataan tersebut. Seperti penyediaan penginapan atau hotel, sarana dan prasarana transportasi yang lancar, sistem komunikasi yang baik, pengadaan restoran, sarana rekreasi serta sarana penunjang lainnya.

Kawasan wisata Sanur merupakan bagian tujuan wisata yang cukup terkenal di Bali, sehingga mengundang wisatawan mancanegara maupun domestik untuk

datang berkunjung. Pasca peledakan bom di Bali pada bulan Oktober 2002 lalu, kawasan wisata di Bali pada umumnya menghadapi permasalahan yang berat untuk memulihkan citra Bali sebagai daerah tujuan wisata yang aman. Pembangunan sarana fisik penunjang kepariwisataan yang terus digalakkan harus diimbangi dengan promosi yang lebih gencar dan peningkatan pengawasan keamanan di daerah Bali tanpa mengurangi kenyamanan para wisatawan dalam menikmati alam dan budaya Bali yang mempesona. Pemenuhan sarana akomodasi dengan menyertakan ciri budaya daerah setempat akan dapat menunjang keberadaan daerah wisata tersebut dalam upaya membangun kembali citra Bali sebagai daerah tujuan wisata yang aman dan menyenangkan. Disisi lain tuntutan keragaman variasi pada layanan akomodasi menjadi hal yang mutlak sebagai daerah tujuan wisata bertaraf internasional. Salah satu akomodasi tersebut adalah Restoran Cezasuki, yang khusus menyediakan masakan khas Jepang. Dengan sasaran pengunjungnya adalah para wisatawan mancanegara dan domestik yang gemar dengan masakan khas Jepang, tanpa meninggalkan identitas Bali sebagai tempat berdirinya restoran tersebut.

Walaupun masih dalam tahap pembangunan fisik dan interiornya, restoran ini tetap menarik untuk diangkat menjadi topik Tugas Akhir Karya Desain. Karena menurut pemiliknya, interior restoran ini akan didesain dengan memadukan gaya Jepang dan gaya Bali. Selain pemberian nama yang disesuaikan dengan jenis restoran, maka interior restoran juga harus disesuaikan dengan budaya darimana masakan tersebut berasal dan dimana restoran itu berada.

C. Permasalahan

Adapun permasalahan yang ada setelah dilakukan pengamatan di lapangan ialah bagaimana merencana dan merancang interior restoran Jepang yang berada di daerah Bali, dengan menghadirkan gaya Jepang berakksen Bali, sesuai dengan tuntutan klien baik citra dan suasananya ?

D. Tujuan dan Sasaran

Tujuan perancangan adalah merencana dan merancang interior restoran Jepang yang representatif dan mampu mendukung kinerja serta citra restoran.

Sasaran perancangan meliputi perencanaan organisasi ruang, sirkulasi, tata letak furnitur, unsur pembentuk ruang, desain furnitur dan elemen interiornya, serta tata kondisional ruang.

E. Cakupan dan Arahan Tugas

Pembahasan masalah dititikberatkan pada hal-hal yang berada pada lingkup disiplin ilmu desain interior. Pembahasan masalah yang berada diluar lingkup disiplin ilmu desain interior akan dibahas secara sekilas sepanjang hal tersebut masih dibutuhkan untuk melatarbelakangi perencanaan. Cakupan tugas meliputi :

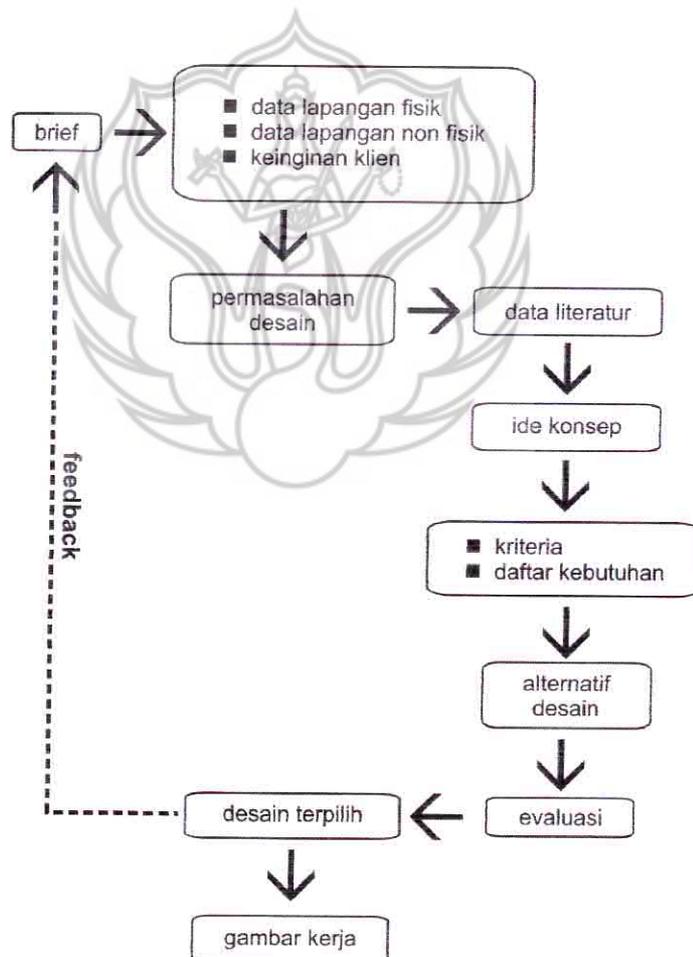
1. Konsep Perancangan
2. Lay Out Furnitur skala 1 : 50
3. Rencana Lantai skala 1 : 50
4. Rencana Plafond dan Titik Lampu skala 1 : 50
5. Potongan skala 1 : 50
6. Detail Unsur Pembentuk Ruang skala 1:5 / 1:10 / 1:20
7. Desain Furnitur skala 1:5 / 1:10

8. Perspektif Ruang dan Furnitur
9. Skema Bahan dan Warna
10. Rencana Anggaran Biaya
11. Maket Studi skala 1 : 50
12. Laporan Desain

F. Sistematika Pendekatan Pemecahan Masalah

1. Pola Pikir Perancangan

Untuk mendapatkan suatu rancangan memenuhi sasaran maka pola pikir yang digunakan adalah sebagai berikut :



Gambar 1 : Bagan Pola Perancangan

2. Proses Perancangan

a. Penentuan Pokok Permasalahan

b. Observasi

- 1) Lapangan
- 2) Literatur

c. Pengumpulan Data

- 1) Identifikasi
- 2) Klasifikasi

d. Analisa Data

- 1) Deskriptif
- 2) Grafis

e. Konsep Perancangan

- 1) Konsep Ruang
- 2) Konsep Sikulasi dan Tata Letak
- 3) Konsep Perabot dan Peralatan
- 4) Konsep Tata Kondisional
- 5) Konsep Finishing

f. Keputusan Desain (Gambar Kerja)

