

**PERANCANGAN INTERIOR *RESTAURANT* YASSALAM
YOGYAKARTA**



PERANCANGAN

Oleh :

Farda Al Kameliya

NIM 2012308023

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

2024

Abstrak

Yassalam Resto merupakan restoran Arabian pertama yang akan hadir di Yogyakarta setelah terbukanya cabang utama restoran di Solo. Yassalam Resto Yogyakarta beralamat di Jl. Timoho No.56, Muja Muju, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55165. Restoran dengan tema Arabian masih sangat awam bagi masyarakat Kota Yogyakarta, maka dari itu tujuan dibangunnya Resto Yassalam cabang Yogyakarta ini ialah untuk memberikan pengalaman baru kepada pelanggan tentang sensasi menikmati hidangan dengan nuansa khas Negara Timur Tengah. Metode desain yang digunakan yaitu metode *design thinking* menurut Rosemary Kilmer yang ditulis didalam bukunya yang berjudul *Design Interiors*, bermula dengan *commit* yaitu mengidentifikasi masalah pada resto, lalu *state* yaitu menetapkan masalah dengan cara membuat checklist permasalahan apa saja, kemudian *collect* yaitu mengumpulkan fakta dan data pada Resto Yassalam dengan cara observasi, survey lokasi, dan wawancara dengan pegawai resto, selanjutnya *analyze* yaitu menganalisa masalah dari data yang telah dikumpulkan dengan membuat konsep untuk merumuskan permasalahan dan solusi desain yang dibutuhkan, kemudian *ideate* yaitu membuat skematik dan konsep dengan metode brainstorming untuk mendapatkan ide sebanyak mungkin, lalu dilanjutkan dengan *choose* yaitu memilih dan menyeleksi alternatif yang paling sesuai, selanjutnya *implement* yaitu penerapan desain pada media 2D atau 3D berupa gambar digital maupun animasi, dan terakhir *evaluate* yaitu tahap akhir dengan peninjauan kembali desain final yang telah dihasilkan berdasarkan brief dan permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya. Merancang interior Resto yang presentatif sehingga memberikan dampak positif bagi pengguna ruang untuk melakukan aktivitas baik hanya sekedar makan, bekerja, berkumpul bersama keluarga, maupun berinteraksi antara pengguna ruang dengan lingkungannya. Hasil perancangan desain interior Resto Yassalam menunjukkan bahwa konsep Royal Mirage, memberikan pengaruh hubungan emosional dan interaksi pengguna ruang lebih terjalin optimal, diperkuat dengan korelasi citra dan karakteristik Resto, diterapkan melalui penerapan elemen-elemen desain interior yang berkaitan dengan pendekatan tema kontekstual Resto, dengan mengadaptasi unsur gaya Arabian sebagai penunjang tema Kemegahan Timur Tengah, memberikan pengalaman baru bagi para pengunjung Resto Yassalam.

Kata kunci : Interior, Restoran Yassalam, Timur Tengah, Gaya Arabian, Royal Mirage, Konstekstual

Abstract

Yassalam Resto is the first Arabic restaurant to be present in Yogyakarta after the opening of the main branch of the restaurant in Solo. Yassalam Resto Yogyakarta is located at Jl. Timoho No.56, Muja Muju, Kec. Umbulharjo, Yogyakarta City, Special Region of Yogyakarta 55165. Restaurants with an Arabian theme are still very common among the people of Yogyakarta City, therefore the aim of building the Yogyakarta branch of Resto Yassalam is to provide customers with a new experience of the sensation of enjoying dishes with typical Middle Eastern nuances. The design method used is the design thinking method according to Rosemary Kilmer written in her book entitled Design Interiors, starting with commit, namely identifying problems in the restaurant, then state, namely determining the problem by making a checklist of any problems, then collect, namely collecting facts and data on Resto Yassalam by means of observation, location surveys, and interviews with restaurant employees, then analyze, namely analyzing the problem from the data that has been collected by creating a concept to formulate the problem and design solution needed, then ideate, namely creating a schematic and concept using the brainstorming method to get ideas. as much as possible, then proceed with choose, namely choosing and selecting the most suitable alternative, then implement, namely applying the design to 2D or 3D media in the form of digital images or animations, and finally evaluate, which is the final stage by reviewing the final design that has been produced based on the brief and problems. which have been identified previously. Designing a restaurant interior that is presentative so that it has a positive impact on space users to carry out activities such as eating, working, gathering with family, or interacting between space users and their environment. The results of Resto Yassalam's interior design design show that the Royal Mirage concept, giving the influence of emotional relationships and interactions between space users more optimally, is strengthened by the correlation of the image and characteristics of the Resto, implemented through the application of interior design elements related to the Resto's contextual theme approach, by adapting elements of Arabian style to support the theme of Royal Mirage, providing a new experience for visitors to Resto Yassalam.

Keywords : *Interior, Yassalam Restaurant, Middle Eastern, Arabian Style, Royal Mirage, Contextual*

Tugas Akhir Penciptaan/ Perancangan berjudul:

PERANCANGAN INTERIOR RESTAURANT YASSALAM YOGYAKARTA diajukan oleh Farda Al Kameliya. NIM 2012308023, Program Studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi : 90221), telah disetujui di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 4 Juni 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

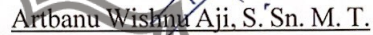
Pembimbing I/Ketua Sidang



Prof Dr. Suastiwi, M. Des

NIP 19590802 198803 2 002 / NIDN. 0002085909

Pembimbing II/Anggota



Artbanu Wisnu Aji, S.Sn. M. T.

NIP 19740713 200212 1 002 / NIDN. 0013077402

Cognate/Penguji



Yayu Rubiyanti, M. Sn.

NIP 19860924 201404 2 001 / NIDN. 0024098603

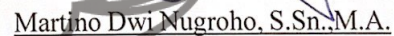
Ketua Program Studi Desain Interior



Setya Budi Astanto, M.Sn.

NIP 19730129 200501 1 001 / NIDN. 0029017304

Ketua Jurusan Desain





Martino Dwi Nugroho, S.Sn.,M.A.

NIP 19770315 200212 1 005 / NIDN. 0015037702

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Muhammad Sholahuddin, S.Sn.,M.T.

NIP 19701019 199903 1 001 / NIDN. 0019107005

Surat Pernyataan Keaslian

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Farda Al Kameliya

NIM : 2012308023

Tahun Lulus : 2024

Program studi : Desain Interior

Fakultas : Seni Rupa

Menyatakan bahwa dalam laporan pertanggungjawaban ini yang di ajukan untuk memperoleh gelar akademik dari ISI Yogyakarta, tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau di terbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini.

Sehingga laporan pertanggungjawaban ilmiah adalah benar karya saya sendiri, jika dikemudian hari terbukti merupakan plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik dan/atau sanksi hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 04 Mei 2024



Farda Al Kameliya
NIM 2012308023

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas ridha dan rahmatnya, sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Penciptaan/Perancangan interior ini. Adapun judul Penulisan Tugas Akhir Penciptaan/Perancangan yang saya ajukan adalah “PERANCANGAN INTERIOR *RESTAURANT* YASSALAM YOGYAKARTA”.

Karya Tugas Akhir untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Tidak dapat disangkal bahwa butuh usaha keras dalam penyelesaian pengerjaan skripsi ini. Namun, karya ini tidak akan dapat selesai dengan baik tanpa orang-orang tercinta di sekeliling saya yang mendukung dan membantu. Terimakasih saya sampaikan kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan kasih sayang dengan banyak kenikmatan, kesehatan dan rezeki sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir Karya Desain ini.
2. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendukung dan mendoakan yang terbaik demi kelancaran Tugas Akhir Karya Desain ini.
3. Ibu Prof. Dr. Suastiwi, M. Des. selaku Dosen Pembimbing I, Ibu Suastiwi yang selalu senantiasa membimbing, memberi saran dan membantu dalam proses penciptaan karya desain interior *Restaurant* Yassalam.
4. Bapak Artbanu Wishnu Aji, S.Sn., M.T. selaku Dosen Pembimbing II, Pak Banu yang selalu senantiasa membimbing, memberi saran dan membantu dalam proses penciptaan karya desain interior *Restaurant* Yassalam.
5. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga dan bermanfaat selama perkuliahan.
6. Ibu Nadya selaku pengelola *Restaurant* Yassalam yang telah memberikan informasi mengenai objek dan membantu penulis merancang Tugas Akhir dengan memberikan sarannya.
7. Bapak Rasis Hazmanto selaku ketua Arsitek pada perusahaan Rosalyne

yang sekaligus menjadi mentor saya saat magang, yang telah membantu penulis mendapatkan informasi tentang objek Restaurant Yassalam.

8. Mas Sigit yang selalu menghibur, memberikan dukungan dan mendengarkan suka duka selama penyusunan skripsi Tugas Akhir.
9. Teman-teman ALL IN ONE (Nafisa, Naila, Sari, Aulia) yang menemani, memberikan saran yang sama-sama sedang mengerjakan skripsi Tugas Akhir serta memberikan semangat.
10. Sahabat saya Anggi yang selalu menghibur, memberikan dukungan dan mendengarkan suka duka selama penyusunan skripsi Tugas Akhir.
11. Teman-teman desain interior angkatan 2020 (Panel 2020) sebagai teman seperjuangan tugas akhir yang telah berjuang dan bertukar pikiran.
12. Serta semua pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu penulis selama penyusunan Tugas Akhir Karya Desain.

Akhir kata, dengan penuh kerendahan hati Penulis menyadari penyusunan Tugas Akhir Karya Desain ini masih banyak terdapat kekurangan. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan semoga Tugas Akhir Karya Desain ini dapat bermanfaat bagi pihak yang memerlukannya.

Yogyakarta, 04 Mei 2024

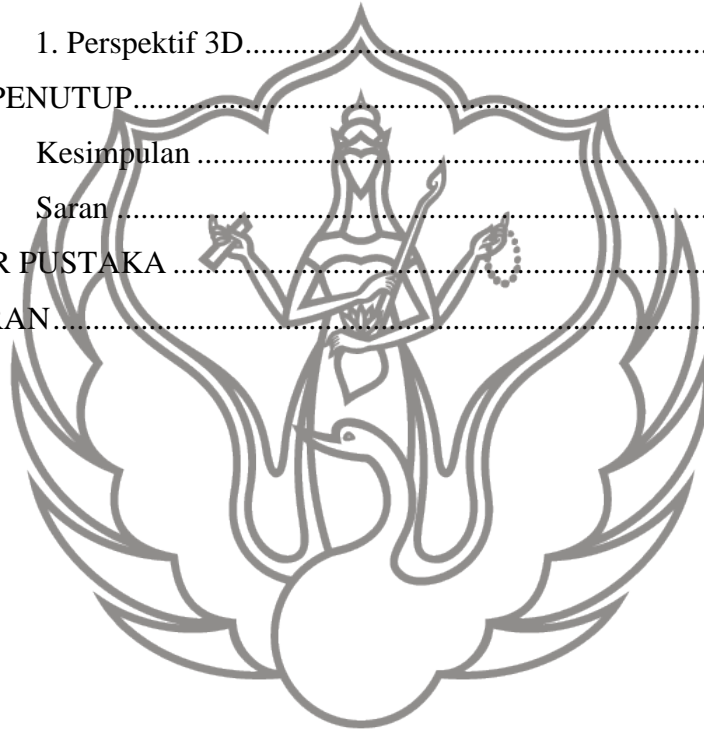
Farda Al Kameliya

NIM 2012353023

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Metode Desain	3
BAB II PRA DESAIN	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Tinjauan Umum	7
2. Tinjauan Khusus	12
B. Program Desain.....	18
1. Tujuan Desain.....	18
2. Sasaran Desain	18
C. Data	18
1. Deskripsi Umum Proyek	18
2. Data Non Fisik.....	19
3. Data Fisik	20
4. Daftar Kebuttuhan Ruang	31
5. Data Literatur.....	36
6. Kriteria Desain.....	42
BAB III PERMASALAHAN DAN IDE SOLUSI DESAIN.....	44
A. Pernyataan Masalah (Problem Statement)	44
B. Solusi Ide (Ideation).....	44
1. Konsep Perancangan.....	45
2. Gaya dan Tema	45

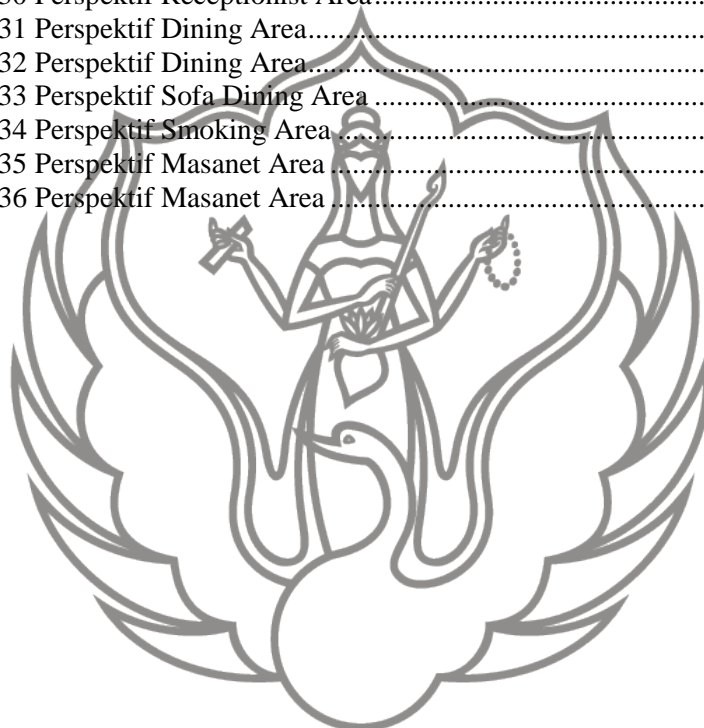
1. Identifikasi dan Solusi Permasalahan Desain.....	46
BAB IV PENGEMBANGAN DESAIN	48
A. Alternatif Desain	48
1. Alternatif Estetika Ruang	48
2. Alternatif Penataan Ruang	53
3. Alternatif Pembentuk Ruang	56
4. Elemen Pengisi Ruang.....	61
5. Alternatif Tata Kondisional Ruang.....	65
B. Evaluasi Pemilihan Desain	74
C. Hasil Desain	74
1. Perspektif 3D.....	74
BAB V PENUTUP.....	77
A. Kesimpulan	77
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	81



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . 1 Skema Metode Desain.....	3
Gambar 2 . 1 Logo Restaurant Yassalam.....	19
Gambar 2 . 2 Lokasi Restaurant Yassalam	21
Gambar 2 . 3 Bangunan Di sekitar Restaurant.....	21
Gambar 2 . 4 Akses Masuk Pada Denah.....	22
Gambar 2 . 5 Akses Masuk Restaurant	22
Gambar 2 . 6 Arah Matahari	23
Gambar 2 . 7 Fasad Bangunan Cabang Solo.....	24
Gambar 2 . 8 Suasana Area Makan Restaurant Cabang Solo	24
Gambar 2 . 9 Zoning Ruang.....	25
Gambar 2 . 10 Sirkulasi Ruang.....	25
Gambar 2 . 11 Denah Bangunan Restaurant Yassalam.....	26
Gambar 2 . 12 Potongan Bangunan	26
Gambar 2 . 13 Potongan Bangunan	26
Gambar 2 . 14 Potongan Bangunan	27
Gambar 2 . 15 Potongan Bangunan	27
Gambar 2 . 16 Foto Bangunan Sebelum Restaurant Yassalam.....	27
Gambar 2 . 17 Foto Lantai Bangunan Sebelum Redesain	28
Gambar 2 . 18 Foto Dinding Bangunan Sebelum Redesain.....	28
Gambar 2 . 19 Foto Plafond Bangunan Sebelum Redesain	28
Gambar 2 . 20 Fasad Restaurant Yassalam.....	34
Gambar 2 . 21 Interior Restaurant Yassalam Solo.....	35
Gambar 2 . 22 Interior Restaurant Yassalam Solo.....	35
Gambar 2 . 23 Standar Jarak Meja dan Kursi Pengguna.....	36
Gambar 2 . 24 Standar Jarak Antar Meja.....	36
Gambar 2 . 25 Standar Jarak Sirkulasi Pada Meja Bundar	37
Gambar 2 . 26 Standarisasi area Restaurant.....	37
Gambar 2 . 27 Standarisasi Area Restaurant.....	37
Gambar 2 . 28 Standarisasi Area Restaurant.....	38
Gambar 2 . 29 Standarisasi Area Restaurant.....	38
Gambar 2 . 30 Standarisasi Area Kasir	39
Gambar 2 . 31 Standar Jarak Sirkulasi Pada Meja Bar	41
Gambar 2 . 32 Standar Jarak Antar Meja.....	41
Gambar 2 . 33 Standar jarak Bersih Sisi Publik (Tampak Potongan).....	42
Gambar 2 . 34 Diagram Penentuan Kriteria Desain.....	42
Gambar 3. 1 Mind Mapping.....	45
Gambar 4. 1 Arsitektural Islam.....	49
Gambar 4. 2 Stillasi Bentuk	50
Gambar 4. 3 Skema Warna	50
Gambar 4. 4 Skema Material	51
Gambar 4. 5 Elemen Dekoratif	52
Gambar 4. 6 Elemen Dekoratif	52
Gambar 4. 7 Elemen Dekoratif	52
Gambar 4. 8 Suasana Ruang	53
Gambar 4. 9 Matrix Diagram.....	54
Gambar 4. 10 Bubble Diagram	54
Gambar 4. 11 Zoning Area	55
Gambar 4. 12 Layout Restaurant Yassalam.....	55
Gambar 4. 13 Layout Restaurant Yassalam.....	56
Gambar 4. 14 Referensi Lantai	57

Gambar 4. 15 Rencana Lantai.....	58
Gambar 4. 16 Referensi Plafond.....	59
Gambar 4. 17 Rencana Plafond	59
Gambar 4. 18 Referensi Dinding	60
Gambar 4. 19 Rencana Dinding.....	61
Gambar 4. 20 Furniture Custom	62
Gambar 4. 21 Furniture Custom	62
Gambar 4. 22 Furniture Custom	63
Gambar 4. 23 Furniture Custom	63
Gambar 4. 24 Furniture Custom	63
Gambar 4. 25 Furniture Custom	64
Gambar 4. 26 Furniture Custom	64
Gambar 4. 27 Furniture Custom	64
Gambar 4. 28 Furniture Custom	65
Gambar 4. 29 Furniture Custom	65
Gambar 4. 30 Perspektif Receptionist Area.....	74
Gambar 4. 31 Perspektif Dining Area.....	75
Gambar 4. 32 Perspektif Dining Area.....	75
Gambar 4. 33 Perspektif Sofa Dining Area.....	75
Gambar 4. 34 Perspektif Smoking Area.....	76
Gambar 4. 35 Perspektif Masanet Area.....	76
Gambar 4. 36 Perspektif Masanet Area.....	76



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar Kebutuhan.....	31
Tabel 3. 1 Permasalahan Desain	47
Tabel 4. 1 Furniture Fabrikasi.....	61
Tabel 4. 2 Jenis Pencahayaan.....	65
Tabel 4. 3 Perhitungan Titik Lampu	67
Tabel 4. 4 Jenis Penghawaan dan ME.....	71
Tabel 4. 5 Perhitungan Penghawaan Buatan.....	72



BAB I **PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi dan pola konsumsi masyarakat sangat mempengaruhi tingkat permintaan pembelian konsumen pada *restaurant* di Indonesia, terutama di kota Yogyakarta, berdasarkan laporan perekonomian Daerah Istimewa Yogyakarta pada Februari 2023 yang dibuat oleh Bank Indonesia, pertumbuhan ekonomi DIY semakin solid di triwulan keempat tahun 2022, mencapai 5,53%, lebih tinggi dari pertumbuhan ekonomi nasional sebesar 5,01% dan pertumbuhan ekonomi Jawa sebesar 4,78% (Pasha & Putri, 2023). Terdapat sebuah riset DBS *Group Research* mengenai kota Yogyakarta, dari hasil riset terdapat peningkatan konsumsi masyarakat terhadap produk makanan menjadi 50,1% pada 2022 dari yang sebelumnya 49,2% pada 2020 (Sulaiman, 2023).

Peningkatan konsumsi masyarakat di Yogyakarta juga berpengaruh pada peningkatan peminat *restaurant* di Yogyakarta sendiri. Sarana dan prasarana yang ditawarkan oleh *restaurant* pun kini semakin berkembang dan bervariasi seiring dengan meningkatnya intensitas kunjungan masyarakat ke fasilitas pelayanan makanan siap saji. *Restaurant* sendiri populer karena tidak hanya menawarkan makanan dan pelayanan yang cepat untuk pengunjung, namun juga keunikan dari *restaurant* itu sendiri baik dari segi tema, tampilan bangunan, dan lain-lain. Terlepas dari keunikan *restaurant* yang ada saat ini, kenyamanan pengunjung selama berada di area *restaurant* mendorong berkembangnya aktivitas yang dilakukan oleh pengunjung di dalam *restaurant* itu sendiri, salah satunya adalah aktivitas berkelompok seperti reuni dan menghabiskan waktu bersama keluarga.

Yassalam Restaurant & Catering merupakan *restaurant* arabian pertama yang akan hadir di Yogyakarta setelah terbukanya cabang utama

restaurant di Solo. *Yassalam restaurant* dikelola oleh Ibu Nadya selaku owner, *restaurant* ini akan dibangun di Jl. Timoho No.56, Muja Muju, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55165. Dengan menghadirkan menu makanan dan minuman dengan khas timur tengah, menjadikan *yassalam* cabang utama sebagai *restaurant* yang cukup populer di Solo. Tidak hanya itu, *yassalam restaurant* juga menawarkan desain dan tema interior arabian atau timur tengah yang menjadikan *restaurant* tersebut menjadi semakin populer.

Pada eksisting *yassalam restaurant* bukan sesuatu yang asing melihat beberapa individu secara berkelompok yang duduk mengobrol sambil menikmati menu makanan dan minuman khas timur tengah yang ditawarkan oleh *restaurant*. Mereka juga melakukan diskusi atau *meeting* dengan koleganya di *restaurant*. *Yassalam* di Yogyakarta sendiri memiliki 1 lantai dengan ukuran luas total bangunan 965m² yang terbagi menjadi ruang *kitchen*, ruang konsumen, dan area parkir.

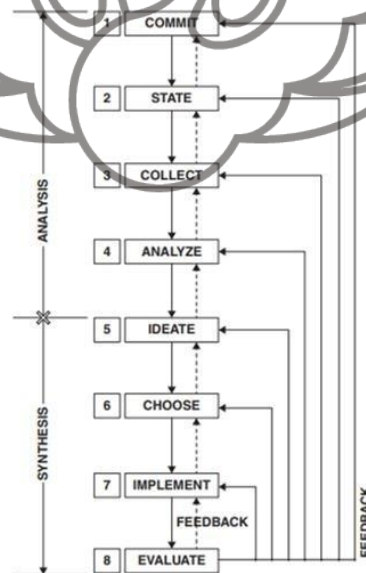
Sayangnya, berdasarkan pengalaman penulis, walaupun tingkat konsumsi masyarakat Yogyakarta termasuk dalam tingkat tinggi, peminat *restaurant* di Yogyakarta masih kurang. Dari peningkatan konsumsi produk makanan tersebut terjadi pelonjakan konsumen hanya pada sebuah penjualan produk makanan berlabel “harga terjangkau” yaitu seperti penjual angkringan, dan makanan kaki lima yang terkenal karena harga terjangkau, dan juga *café / coffeeshop* yang memiliki estetika. Sementara untuk penjualan produk makanan dengan kelas *restaurant* tidak terlalu signifikan, hal tersebut juga terjadi pada *restaurant Yassalam* ini, ada beberapa hal yang membuat *restaurant* ini tidak terlalu *eyecatching*. Diantaranya, ruang yang tidak terlalu luas, sirkulasi ruangan yang kurang nyaman, tempat parkir kendaraan yang sangat sempit, selain itu terdapat beberapa permasalahan pada bangunan yaitu bangunan eksisting tidak layak pakai, keramik dan dinding yang sudah rusak, plafond yang rendah, dan atap bocor, owner pun meminta untuk merubah layout sehingga letak, seperti jalur pemipaan air & instalasi listrik disesuaikan dengan desain.

Dari Latar belakang di atas, penulis mengangkat Yassalam *Restaurant* untuk di desain ulang dengan menggunakan konsep arabian. Dengan melihat permasalahan pada *restaurant* utama, harapannya permasalahan tersebut tidak akan terulang pada *restaurant* baru cabang Yogyakarta ini, sehingga menjadikan solusi dalam menarik minat pengunjung untuk dapat merasakan *experience* pada *restaurant* dengan lebih nyaman.

B. Metode Desain

1. Proses Desain

Proses desain merupakan sebuah rangkaian aktivitas perancangan yang melibatkan cara berpikir desain ke dalam sebuah tindakan nyata dengan pendekatan terstruktur untuk mengembangkan dan menghasilkan sebuah ide. Pada perancangan interior *restaurant* Yassalam ini, metode desain yang digunakan yaitu metode *design thinking* menurut Rosemary Kilmer yang ditulis didalam bukunya yang berjudul *Design Interiors*. Berikut adalah bagan perancangan menurut Rosemary Kilmer :



Gambar 1 . 1 Skema Metode Desain

(Kilmer, 2014)

Berikut tahapan metode yang disamaikan oleh Kilmer :

- a. **Commit (Accept the Problem)** Proses mengidentifikasi permasalahan. Mengenali prioritas permasalahan pada Resto Yassalam.
- b. **State** adalah menetapkan masalah, dengan cara membuat checklist permasalahan apa saja yang harus dipecahkan pada Resto Yassalam, kemudian membuat perception list, berupa pihak mana sajakah yang pendapatnya akan digunakan. Terakhir melakukan perangkuman goal yang ingin dicapai dari list permasalahan yang telah dibuat tersebut.
- c. **Collect** adalah proses mengumpulkan fakta dan informasi pada Galeri Inspira dengan cara observasi, survey lokasi dan wawancara dengan pegawai dan staff.
- d. **Analyze** adalah proses menganalisa masalah dari data yang telah dikumpulkan dengan membuat peta konsep untuk merumuskan permasalahan dan solusi desain yang dibutuhkan berupa diagram matriks, diagram bubble yang bertujuan untuk mengkategorisasikan zona dan area, hubungan ruang, sirkulasi, view dan lain-lain.
- e. **Ideate** adalah Proses mengeluarkan/melahirkan ide dalam bentuk skematik dan konsep. Pada proses ini sudah ditentukan pembagian ruang dan sirkulasi secara lebih pasti dan spesifik dibandingkan dengan tahap sebelumnya. Pada proses ini alternatif desain berupa referensi dan sketsa desain mulai dibuat. Pada tahap ini dapat dilakukan dengan menggunakan metode brainstorming untuk mendapatkan ide-ide kreatif sebanyak mungkin.
- f. **Choose** adalah Tahap memilih dan menyeleksi alternatif yang paling sesuai dan optimal dari ide-ide yang sudah ada berdasarkan kriteria yang sudah ditetapkan.
- g. **Implement** adalah Tahap melaksanakan ide melalui pengilustrasian /penggambaran dalam bentuk 2D maupun 3D dan presentasi yang

- mendukung. Penggambaran 2D berupa pembuatan layout dan penggambaran 3D berupa gambar digital, manual maupun animasi..
- h. **Evaluate** adalah Tahap akhir peninjauan kembali desain final yang telah dihasilkan berdasarkan brief dan permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya.

2. Penjelasan Metode Desain

Metode perancangan yang digunakan untuk melaksanakan proyek Yassalam Restaurant Redesign adalah metode perancangan yang dikemukakan oleh Rosemary Kilmer. Metode perancangan yang digunakan terdiri dari dua tahap yaitu analisis dan sintesis. Tahap analisis merupakan tahap pemrograman dan sintesis merupakan tahap perancangan, yang kemudian membentuk solusi dari kedua tahap tersebut sebagai pemecah masalah, yang kemudian dievaluasi hingga sampai pada keputusan akhir perancangan. Langkah-langkah dalam proses desain dijelaskan secara lengkap di bawah ini. dari.

a. Analisis (Pengumpulan Data & Penelusuran Masalah)

Analisis adalah tahap pertama yang dilakukan dalam Redesain *Restaurant* Yassalam. Analisis bertujuan untuk mengumpulkan informasi dari data – data fisik maupun non fisik, seperti: Denah proyek, Lokasi proyek, Dokumentasi, Kegiatan dan aktivitas pengunjung maupun karyawan, konsep interior, serta kebutuhan dalam *restaurant* itu sendiri.

b. Sintesis (Pencarian Ide & Pengembangan Desain)

Setelah semua data dan informasi dikumpulkan serta permasalahan desain telah dianalisa. Maka tahap selanjutnya adalah tahap sintesis. Pada tahap ini, *brainstorming* untuk mencari ide- ide baru tidak dibatasi, baru kemudian dipilih yang sesuai dengan konsep dan tentunya kebutuhan. Desain terpilih diterapkan dalam pemilihan alternatif *zoning*, sirkulasi, layout, *furniture*, skema bahan, pemilihan pencahayaan, skema

warna, penghawaan, akustik, elemen pembentuk ruang. Semua alternatif lainnya akan dievaluasi hingga mendapatkan satu alternatif terpilih.

c. Evaluasi (Pemilihan Desain)

Evaluasi merupakan tahap penalaran terhadap kelebihan dan kekurangan suatu alternatif desain. Pada tahap evaluasi, alternatif dan elemen interior muncul dari ide dan konsep pada tahap sintesis dikonfigurasi dan dinilai. Penilaian ini menyangkut beberapa hal, yang nantinya menghasilkan satu alternatif terpilih yang akan dilanjutkan untuk diproses ke gambar kerja. Proses penilaian dapat dilakukan dengan cara mempresentasikan hasil alternatif ke hadapan beberapa sesama rekan desainer interior atau biasa yang disebut *peer group review* untuk sama – sama menilai kelebihan dan kekurangan suatu alternatif desain maupun menentukan kriteria tertentu dalam suatu desain.

