

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR  
RESTORAN GRAND LEGI CITY-RESORT HOTEL  
MATARAM LOMBOK BARAT**



**Darmila Salam**

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
JURUSAN DESAIN  
FAKULTAS SENI RUPA  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
2008**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR  
RESTORAN GRAND LEGI CITY-RESORT HOTEL  
MATARAM LOMBOK BARAT**



**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
JURUSAN DESAIN  
FAKULTAS SENI RUPA  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
2008**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR  
RESTORAN GRAND LEGI CITY-RESORT HOTEL  
MATARAM LOMBOK BARAT**



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  
2008

Tugas Akhir Karya Desain berjudul:  
**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
GRAND LEGI CITY-RESORT HOTEL MATARAM LOMBOK BARAT,**  
diajukan oleh Darmila Salam, NIM 011 1192 023, Program Studi Desain  
Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta,  
Telah disetujui oleh Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 29 Juli 2008

**Pembimbing I/Anggota**

  
Drs. Hartoto Indra, M.Sn  
NIP 131908825

**Pembimbing II/Anggota**

  
Anom Wibisono, S.Sn  
NIP 132206673

**Cognate/Anggota**

  
Yulyta Kodrat, S.T MT  
NIP 132255311

**Ketua Program Studi/Anggota  
Desain Interior**

  
Drs. Hartoto Indra, M.Sn  
NIP 131908825

**Ketua Jurusan Desain/ Ketua**

  
Drs. A. Hendro Purwoko  
NIP 131284654



Mengetahui  
Dekan Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Rupa Yogyakarta,

Dr. M. Agus Burhan, M.Hum  
NIP 131567129

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan Desain Interior, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian dan penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT akan segala rahmat dan karunia-Nya.
2. Bpk. Drs. Hartoto Indra S.,M.Sn. selaku Dosen Pembimbing I dan Ketua Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Bpk. Anom Wibisono,S.Sn.selaku Dosen Pembimbing II.
4. Ibu Yulyta Kodrat P., S.T. selaku Cognate.
5. Bpk. Drs. Tata Tjandrasat selaku dosen wali angkatan 2001
6. Bpk. Drs. A. Hendro Purwoko selaku Ketua Jurusan Desain Interior, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
7. Dekan Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
8. Bapak Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta
9. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior, atas bimbingan yang pernah diberikan, Mas Gun, Mbak Indri, serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
10. Alm. Bapak dan Ibuku tercinta, Syarifuddin Salam dan Hayani Mallele semoga tenang di alam sana.
11. Kakakku tercinta Tuty Samsiah Salam dan Mas Eko, atas segala dukungan dana dan doanya selama perjalanan TA ini.
12. Kakak-kakakku lainnya tercinta Layka Mieny Salam dan Kak Eko Saputra, Frensefil Salam dan Mbak Uthe, Nona ‘Unyink’ Salam, Deddy Salam, Yansen Mahalung, atas segala doa dan dukungannya.  
Adikku Taufik yang sebentar lagi juga akan lulus S-1, dua keponakanku yang aku rindukan Frencelia Putri Widias Salam dan M. Rizky Saputra Salam.

Bibi, Mbak Nini dan keluarga di Lombok.

13. Keluarga Besar Bapak Siswanto di Terban. Bapak, Ibu terima kasih atas dukungannya. Mas Tata, Dhatu, Andhit dan Hayu juga terima kasih banyak.
14. Manajemen Grand Legi City-Resort Hotel, atas ijin survey dan data yang diberikan.
15. Teman – teman angkatan 2001 (Ide '01) yang sudah lebih dahulu lulus, atas dorongan dan semangatnya.  
Teman-teman seperjuangan Tugas Akhir juli 2008, Nonik, Cankus, Dean ‘Mackoy’, Rivan, Azhis, Pongky, Diana, Ardho, atas suka duka dan kerja samanya.  
Teman-teman yang banyak membantu kelancaran TA ini, M. Ikhsan atas bantuan Auto Cadnya, Rizal '06 atas bantuan maketnya yang rapi dan cepat, Adi ‘Jabrik’ atas segala bantuannya sejak awal perjalanan TA, maafkan kami banyak sekali merepotkan *You're the best!*
16. Seluruh teman- teman Desain Interior ISI Yogyakarta segala angkatan Andry, Doyok, Ayumi, Agin, Fajar, Adit, Halim, Dimas DP, Danang, Agus ‘Monica’ ibu2 PKK Dhenok, Indra,Wulan, Enggar, Wurri, Setia Rini, Yulendra, Ria Jenaka, Yuan atas perangkat komputernya, serta banyak pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
17. Bapak M. Dawam dan segenap teman-teman di Puri Cendekia Nia, Wiwit, Kaka, Indri, Lala, Dewi, Lely, Septi, Rahmat, Mbak Tum dll
18. Teman2 ex. SMU YPK, Hero, Bowo, Dessy, Fitri, Ade Sisca, dan yang lainnya yg tidak dapat disebut satu per satu.
19. My Dear Dhime, terima kasih atas segala kesabaran, perhatian dan pengertiannya selama ini *luv u much.*

Akhir kata semoga apa yang penulis persembahkan ini dapat berguna bagi pihak yang membutuhkan dengan segala kekurangan dan kelebihan dari karya desain ini.

Yogyakarta Agustus 2008

Penulis

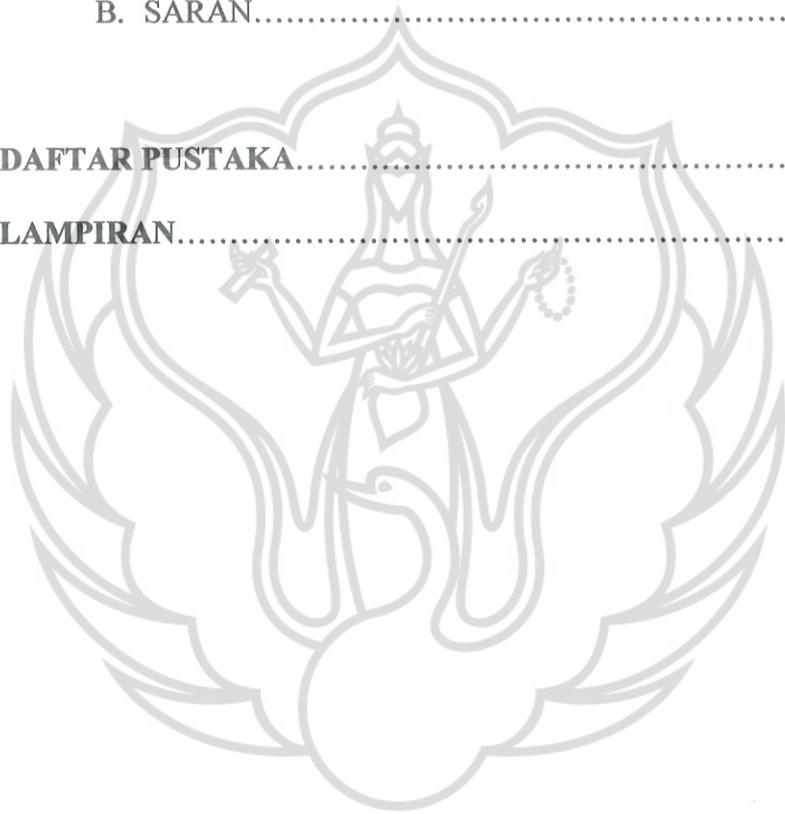
Darmila Salam

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Kata pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Tabel.....	ix
Abstrak.....	x
<b>Bab I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG.....	1
1. Tujuan dan Sasaran Perancangan.....	3
2. Permasalahan Perancangan.....	4
3. Lingkup dan Cakupan Tugas.....	4
4. Data Lapangan Non Fisik.....	6
5. Aktivitas dan Kebutuhan ruang Pengguna.....	9
6. Data Lapangan Fisik.....	10
B. PROGRAM PERANCANGAN.....	13
1. Pola Pikir Perancangan.....	13
2. Standarisasi Hotel.....	13
3. Konsep Hotel.....	15

4. Standarisasi Perancangan Restoran.....	16
5. Standarisasi Perancangan <i>Café</i> .....	27
6. Standarisasi Perancangan Bar.....	31
7. Data Standarisasi Perabot.....	36
8. Keinginan Klien.....	47
<b>BAB III PERMASALAHAN DESAIN.....</b>	<b>49</b>
A. Pembentukan Karakter Ruang dan Elemen Desain.....	49
1. Klasifikasi Restoran.....	49
2. Sistem Servis.....	50
3. Aktivitas dan Pola Interaksi.....	50
B. Perencanaan Ruang Publik.....	52
1. Kondisi Lingkungan Fisik.....	52
2. Bangunan.....	52
3. Ruang.....	53
4. Perencanaan Spasial.....	55
5. Perabot.....	56
<b>BAB IV KONSEP DESAIN.....</b>	<b>58</b>
A. KONSEP PROGRAM PERANCANGAN.....	58
1. Tema dan Gaya Perancangan.....	58
2. Pencapaian dan Penerapan Tema.....	60
3. Pencapaian dan Penerapan Suasana.....	62
B. Konsep Program Perencanaan dan Perancangan.....	63
1. Dinning Area.....	63

2. Bar Area.....	65
3. Hubungan Antar Ruang.....	66
4. Program Kebutuhan <i>Furniture</i> dan Fasilitas.....	67
C. Konsep Perancangan Fisik.....	69
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>70</b>
A. KESIMPULAN.....	70
B. SARAN.....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Aktivitas dan kebutuhan ruang pengguna.....	9
Tabel 2.2	Penggolongan kelas Hotel.....	15
Tabel 2.3	<i>WTO minimum hotels standards</i> .....	18
Tabel 2.4	<i>Characteristic of food and beverage outlets</i> .....	18
Tabel 2.5	Jenis sumber dan control <i>Noise/ Suara</i> .....	25
Tabel 2.6	Metode dan Karakteristik material untuk control akustik.....	25
Tabel 2.7	Metode Penanggulangan bahaya kebakaran.....	27
Tabel 2.8	Standarisasi Faktor higienis.....	35
Tabel 4.1	Diagram hubungan antar ruang.....	66
Tabel 4.2	Program kebutuhan furniture dan fasilitas Café Cakra dan Gili Trawangan Terrace.....	67
Tabel 4.3	Program kebutuhan furniture dan fasilitas Gili Air Lagoon dan Gili Meno Bar.....	68
Tabel 4.4	Tabel kebutuhan tempat duduk resotan.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Logo Hotel.....	7
Gambar 2.2	Tampak depan Hotel.....	7
Gambar 2.3	Kondisi restoran.....	7
Gambar 2.4	Denah bangunan.....	8
Gambar 2.5	Skema struktur organisasi restoran.....	8
Gambar 2.6	Peta Lokasi restoran Grand Legi Hotel.....	10
Gambar 2.7	Pola pikir perancangan.....	13
Gambar 2.8	Contoh City-Resort.....	16
Gambar 2.9	Standarisasi tempat duduk sofa.....	36
Gambar 2.10	Standarisasi lounge.....	37
Gambar 2.11	Standarisasi resepsionis.....	38
Gambar 2.12	Standarisasi meja makan persegi.....	39
Gambar 2.13	Standarisasi meja makan bundar.....	40
Gambar 2.14	Standarisasi jarak bersih kursi area makan.....	40
Gambar 2.15	Standarisasi kedalaman meja makan.....	41
Gambar 2.16	Standarisasi kedalaman meja makan.....	42
Gambar 2.17	Standarisasi jarak antar kursi, jalur pelayanan.....	43
Gambar 2.18	Standarisasi jarak sirkulasi dan tempat duduk makan.....	44
Gambar 2.19	Standarisasi bar.....	45
Gambar 2.20	Standarisasi kepadatan meja bar.....	46
Gambar 2.21	Standarisasi jarak bersih dan meja cocktail.....	47
Gambar 4.1	Contoh desain tropis.....	60

## ABSTRAK

Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu Kabupaten di Propinsi Nusa Tenggara Barat yang menjadi Daerah Tujuan Wisata ( DTW ) yang mempunyai posisi sangat strategis sebagai daerah tujuan wisata. Kunjungan wisatawan manca negara terus mengalami, demikian pula dengan wisatawan domestik. Sarana dan prasarana untuk menunjang kegiatan pariwisata di Kabupaten Lombok Barat, sudah cukup mendukung walaupun belum selengkap seperti yang ada di Bali. Hotel sebagai salah satu sarana untuk wisatawan sudah cukup memadai bagi para wisatawan yang berkunjung. Konsep hotel engan tema *resort* di daerah pariwisata banyak diterapkan di Kabupaten Lombok Barat, namun konsep *resort* tidak hanya tertuju pada daerah pusat pariwisata semata, ada banyak hotel yang dibangun di tengah kota yang menerapkan konsep *city-resort* yang mencoba menghadirkan suasana santai dan nyaman layaknya *resort* yang identik dengan area pariwisata.

Grand Legi sebagai salah satu hotel yang menerapkan konsep *city-resort* dalam pelayanannya. Hotel yang terletak di jalan Sriwijaya Jln. Sriwijaya 81,Mataram Lombok Barat ini menyediakan berbagai fasilitas untuk pengunjung hotel, baik dengan tujuan liburan, maupun dengan tujuan bisnis. Untuk kebutuhan bisnis, hotel ini menyediakan enam ruang untuk konferensi dan insentif termasuk *ballroom*, dan *business centre*, serta fasilitas lainnya berupa; kolam renang, restoran, spa, mini golf dan lain-lain.

Dalam usaha untuk mencapai suasana dari konsep *city-resort* maka perencanaan dan perancangan interior pada Grand Legi Hotel mencoba menghadirkan suasana yang nyaman bagi para pengunjungnya, dengan menerapkan tema dan gaya *Tropical Design* atau Desain Tropikal, yaitu desain yang mengadopsi bentuk bangunan tradisional yang berada di daerah tropis, yang rata-rata memiliki ciri bangunan dengan banyak bukaan untuk mengekspos keindahan alam serta untuk pertukaran udara segar, interiornya cenderung mengadopsi dan mengekspos bahan dan material alami ke dalam elemen pembentuk ruang, perabot, serta elemen-elemen dekoratif.

Perancangan ini difokuskan pada fasilitas restorannya yang selain menawarkan beraneka ragam menu yang memperkenalkan hidangan khas daerah, juga menghadirkan suasana alam di sekitar restoran yang mengekspos area taman yang tersebar di area lantai dasar hotel, yang diharapkan akan menjadi daya tarik hotel, walau berlokasi ditengah kota. Diharapkan dengan pererapan tama dan gaya tropikal, hotel akan mendapat karakter khusus, dan para pengunjungpun akan mendapat informasi budaya setempat, yang secara tidak langsung juga dapat mengenalkan kekayaan alam dan budaya Indonesia.

**Kata kunci:** restoran, tropikal, *city-resort*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Sektor pariwisata merupakan sektor andalan bagi Negara kita, disamping memberikan kontribusi bagi Negara dan daerah, juga mendatangkan devisa bagi masyarakat dan mampu meningkatkan penyediaan lapangan kerja.

Mataram, Lombok Barat merupakan salah satu Kabupaten di Propinsi Nusa Tenggara Barat yang menjadi Daerah Tujuan Wisata ( DTW ) yang mempunyai posisi sangat strategis sebagai daerah tujuan wisata dengan *icon*-nya Pantai Senggigi, ketiga Gili ( Gili Air, Gili Trawangan, dan Gili Meno) di Kecamatan Pemenang dan Pantai Sekotong.

Konsep resort hotel di daerah pariwisata banyak diterapkan di Kabupaten Lombok Barat, namun konsep *resort* tidak hanya tertuju pada daerah pusat pariwisata semata, ada banyak hotel yang dibangun di tengah kota yang tetap tidak terlepas dari konsep *city-resort* yang mencoba menghadirkan suasana santai dan nyaman layaknya *resort*.

Grand Legi sebagai salah satu hotel yang memakai konsep city-resort dalam pelayanannya. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas untuk pengunjung hotel, baik dengan tujuan liburan, maupun dengan tujuan bisnis. Untuk kebutuhan bisnis, hotel ini menyediakan enam ruang untuk konferensi dan insentif termasuk *ballroom*, dan *business centre*, serta fasilitas lainnya berupa; kolam renang, restoran, spa, mini golf dan lain-lain.

Grand Legi mencoba menghadirkan suasana yang nyaman bagi para pengunjung di tengah kota, khususnya pada fasilitas restorannya yang selain menawarkan beraneka ragam menu, juga menghadirkan suasana di sekitar restoran yang mengekspose area taman yang tersebar di area lantai dasar hotel, yang diharapkan akan menjadi daya tarik hotel, walau berlokasi ditengah kota.

Karena itulah, sebagai usaha untuk memberi solusi bagi Grand Legi *City-Resort* Hotel yang mendukung citra Hotel dengan tujuan yang akan dicapai, Proyek Perencanaan dan Perancangan Restoran Grand Legi *City-Resort* Hotel diangkat sebagai Tugas Akhir Karya Desain.

