

## BAB II

### LANDASAN PERANCANGAN



#### A. DESKRIPSI PROYEK

##### A.1. Tujuan dan Sasaran Perancangan

Tujuan perencanaan dan perancangan Restoran dan Kafe *lounge* Sekar Kedhaton ini, adalah merancang ulang interior Sekar Kedhaton dengan mengangkat budaya Jawa, yang dituangkan dalam tema perancangan ragam hias Jawa meliputi:

1. Ragam hias Saton
2. Ragam hias Wajikan
3. Ragam hias Mirong
4. Ragam hias Tlacapan
5. Ragam hias Perada
6. Lung-lungan

Serta beberapa elemen interior yang ada di keraton Yogyakarta meliputi:

1. Bentuk kolom
2. Bentuk plafon
3. Pola lantai serta
4. Penggunaan warna-warna yang mendominasi dari keraton Yogyakarta.

Hal di atas yang dijadikan landasan perencanaan dan perancangan Sekar Kedhaton. Dengan demikian sasaran perancangan ini diharapkan dapat mengangkat budaya Jawa di mana Sekar Kedhaton berada, dan juga dapat menarik bagi para pengguna (wisatawan), terutama wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Sekar Kedhaton Kota Gede ini.

## A.2. Data Lapangan

### A.2.1. Data Fisik

Restoran dan kafe *lounge* Sekar Kedaton berlokasi di Kota Gede, tepatnya di Jalan Tegal Gendu No.28 Yogyakarta. Bangunan Restoran dan Kafe *lounge* Sekar Kedaton ini terdiri dari dua lantai. Keluasan lantai 1 seluas 526 m<sup>2</sup>. Sedangkan lantai 2 memiliki keluasan 521 m<sup>2</sup>. Luas keseluruhan bangunan adalah 1047 m<sup>2</sup>.



Gambar 1 : Peta Lokasi

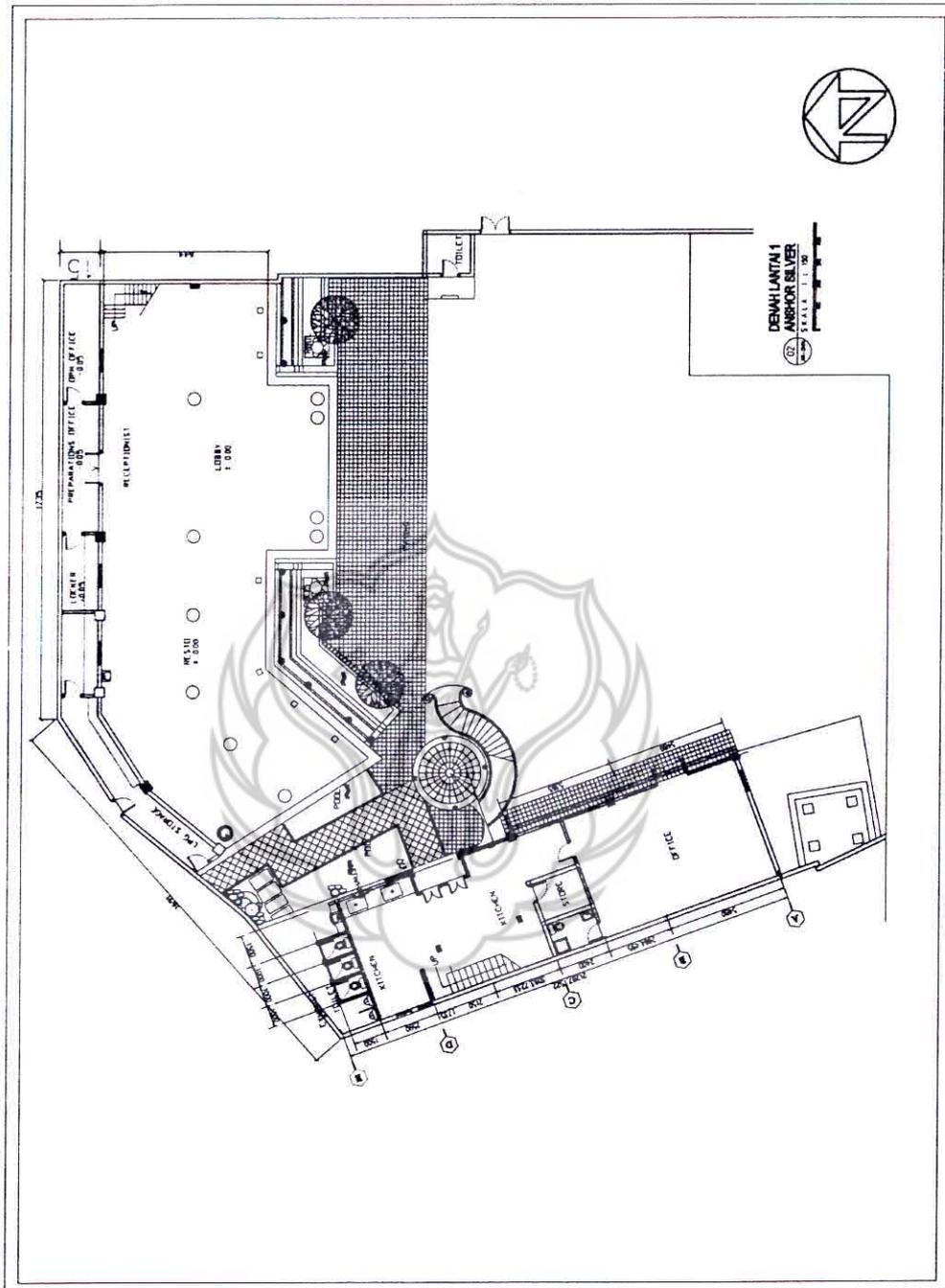


Gambar 2 :ransisi Restoran dan Kafe lounge

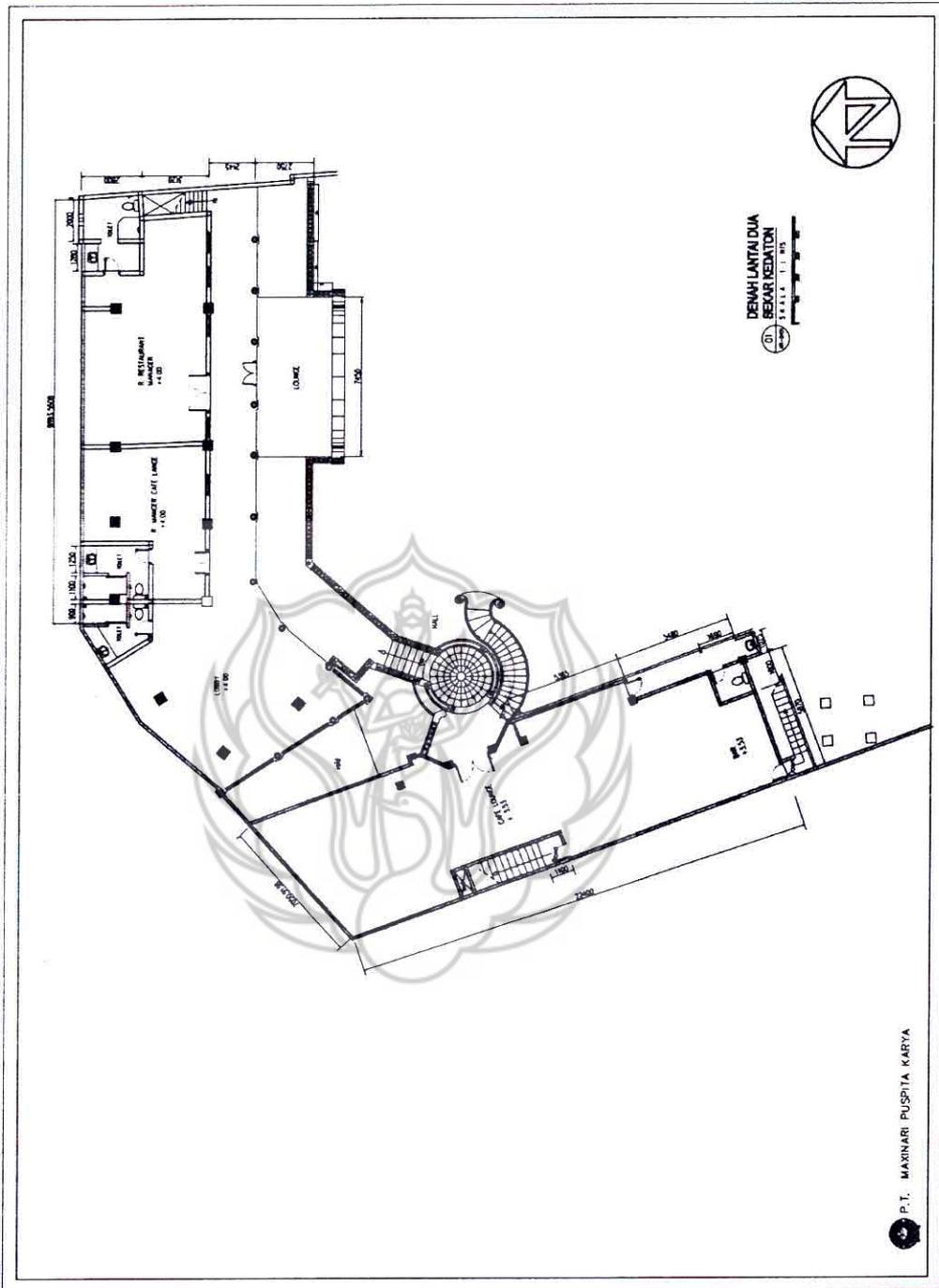


Gambar 3 :Tampak depan Restoran Sekar kedhaton

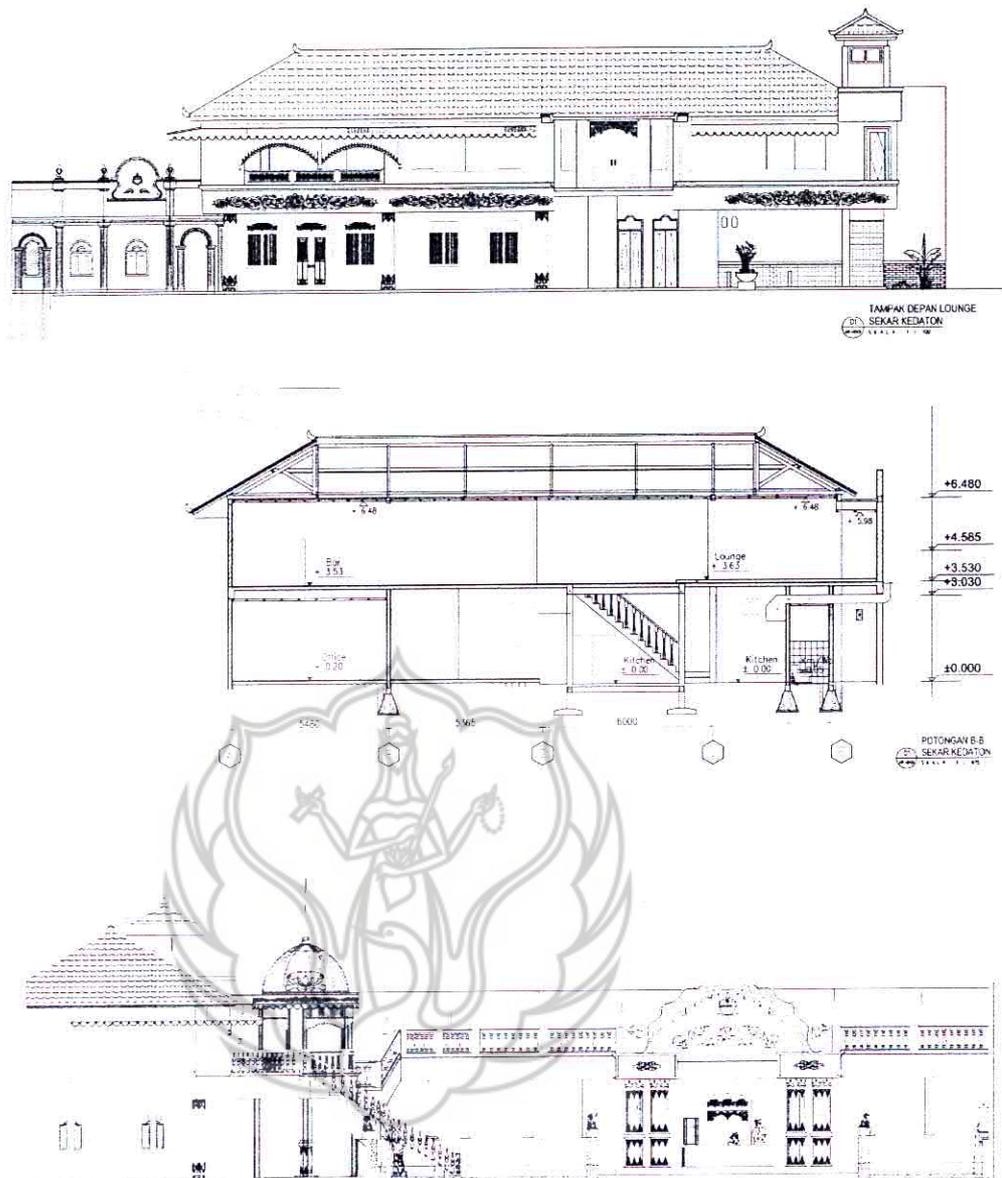
## A.2.2. Lay Out Lokasi



Gambar 4 : Lay Out Lantai 1



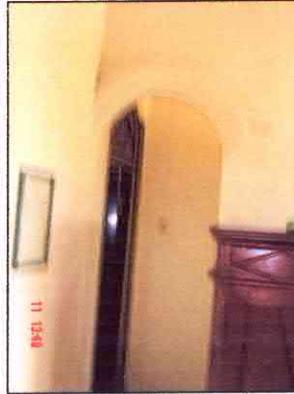
Gambar 5 : Lay Out Lantai 2



**Gambar 6 : Tampak depan dan Potongan Sekar Kedhaton**

### A.2.3. Unsur Pembentuk Ruang

- i. **Dinding**, menggunakan dinding batu bata plester dengan finishing cat tembok berwarna putih.



**Gambar 7 : Dinding**

2. **Lantai**, bahan lantai menggunakan keramik 40/40 cm dengan warna terakota, keramik 30/30 cm dengan warna krem dan sebagai pembentuk pola lantai menggunakan border teraso bermotif bintang berwarna hijau. Pada lantai 2 keseluruhan lantai menggunakan keramik 40/40 cm dengan warna krem.



**Gambar 8 : Pola Lantai**

3. **Plafon**, keseluruhan ruang plafon dilapis kayu dengan pola memanjang.



**Gambar 9 : plafon**

#### **A.2.4. Tata Kondisional**

1. **Penghawaan**, menggunakan penghawaan alami, dan penghawaan buatan, yaitu *air conditioner*.
2. **Pencahayaan**, pencahayaan alami yaitu cahaya matahari yang membias masuk melalui kaca jendela. Pencahayaan buatan dengan menggunakan berbagai jenis lampu seperti *down light*, lampu tl dan lampu gantung.
3. **Tata Suara**, pada ruang Kafe *Lounge* menggunakan system *audio* yang di kontrol dari area bar
4. **Perabot Ruang**, keseluruhan hampir mendominasi perabot terbuat dari kayu.
5. **Sistem Penyajian dan Pelayanan**, sistem pelayanan yang diterapkan adalah sistem *full service*, mengkondisikan tamu yang datang untuk dilayani oleh *waiter* ataupun *waiteress*, mulai dari memesan sampai pembayaran.

### **A.3. Data Ruang**

#### **A.3.1 Zona Ruang**

##### **Lantai 1**

1. Restoran (Zona Resepsionis, Zona Makan, Zona Wastafel)
2. Dapur (Zona Masak, Zona Cuci, Zona Saji)

## **Lantai 2**

1. Ruang Direktur Restoran (Zona Tamu, Zona Meja Rapat, Zona Meja Direktur, WC)
2. Ruang Direktur Kafe *Lounge* (Zona Meja Direktur, Zona Meja Tamu, WC)
3. Lobby (Zona Duduk, WC)
4. Kafe Lounge (Zona Resepsionis, Zona Duduk, Zona Meja Panjang, Zona Bar, WC)

### **A.3.2. Kapasitas Ruang**

#### **Lantai 1**

1. Restoran : 56 orang (48 Kursi Makan, 2 Kursi Resepsionis, 6 Kursi Tunggu)
2. Dapur : 10 orang (6 Kursi Rapat, 2 Kursi Tunggu, 2 Kursi Meja Saji)

#### **Lantai 2**

1. Ruang Direktur Restoran: 12 Orang (1 Kursi Direktur, 1 Kursi Hadap, 6 Kursi Rapat, 4 Kursi Tamu)
2. Ruang Direktur Kafe *Lounge*: 6 Orang (1 Kursi Direktur, 1 Kursi Hadap, 4 Kursi Tamu)
3. Lobby : 16 Orang (16 Kursi)
4. Kafe Lounge: 50 Orang (2 Kursi resepsionis, 8 kursi meja panjang, 16 kursi Meja Bulat, 6 Kursi Bar 6 kursi Tunggal, 4 kursi panjang 3 dudukan/ 12 kursi)

### **A.3.4. Menu masakan**

Menu masakan pada Restoran Sekar Kedhaton ini memberikan menu masakan tradisional Jawa khususnya, tidak terdapat menu special yang membutuhkan besaran ruang khusus untuk menampilkan sajiannya, (Restoran Biasa).

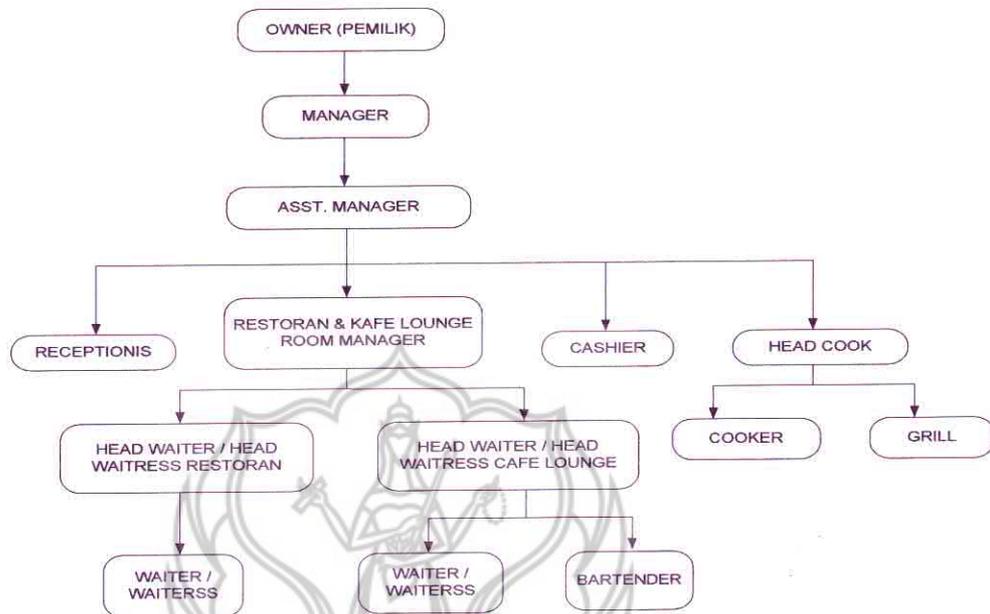
### A.3. Data Non Fisik

#### A.3.1. Data Umum Perusahaan

Nama Perusahaan : Sekar Kedhaton

Pemilik Perusahaan : H. Yasin

#### A.3.2. Bagan Pengelola Restoran dan Kafe Lounge



Gambar 10 : Bagan Pengelola

#### A.3.3. Job Discription

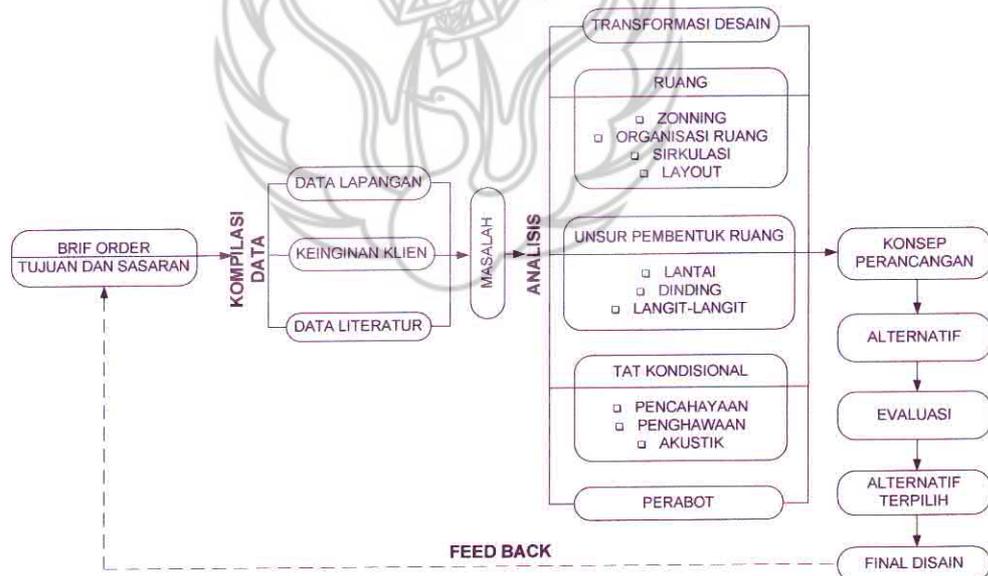
1. **Manager**, mengepalai dan bertanggung jawab atas operasi seluruh restoran dan kafe lounge.
2. **Asst. Manager**, membantu pekerjaan manager sekaligus menggapai restoran, kafe lounge, bar dan kichen.
3. **Restaurant & Kafe lounge Manager**, menggapai dan bertanggung jawab atas operasional di restoran, kafe lounge, bar dan kichen.
4. **Head Waiter / Waitress**, bertanggung jawab atas pelayanan para tamu.

5. **Cashier**, menerima uang pembayaran dari tamu, memberikan sisa pembayaran, membuat laporan pemasukan dari penjualan minuman, makanan dan memberikan laporan penjualan secara keseluruhan.
6. **Receptionis**, menyambut tamu dan memberikan informasi yang dibutuhkan oleh para tamu.
7. **Waiter / Waitress**, bertugas menunggu para tamu, membuat tamu merasa di sambut dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya.

## B. PROGRAM PERANCANGAN

### B.1. Pola Pikir Perancangan

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



Gambar 11 : Bagan Pola Perancangan

### B.2. Proses Perancangan

#### B.2.1. Penentuan Pokok Permasalahan

#### B.2.2. Observasi :

1. Lapangan : Sekar Kedhaton Yogyakarta

2. Literatur : Restoran

**B.2.3. Pengumpulan Data :**

1. Identifikasi : Restoran dan Kafe Lounge Sekar Kedhaton Yogyakarta, fisik  
Non fisik.

2. Literatur : Ragam hias Jawa

**B.2.4. Analisis Data :**

1. Deskriptif : Permasalahan desain, elemen interior Keraton Yogyakarta yang  
menjadi transformasi desain.

2. Grafis : Ide perancangan

**B.3.5. Konsep Perancangan :**

1. Konsep Ruang

2. Konsep dan Tata Letak

3. Konsep Perabot

4. Konsep Tata Kondisional

**B.3.6. Keputusan Disain (Gambar Kerja)**



**C. Data Literatur**

**C.1. Restoran**

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para tamu adalah juga merupakan tujuan operasi restoran yang utama. (Marsum W.A. 1994 : 7).

Secara luas, definisi restoran adalah tempat usaha dimana makanan dan penyegaran dapat diperoleh. Hal ini meliputi berbagai macam orientasi restoran mulai dari tempat usaha komersial sampai pelayanan kesehatan. Definisinya begitu kompleks dikarenakan tingginya kompetensi dan semaraknya dunia bisnis restoran (Lawson. 1994: 2).

## C.2. Kafe

Istilah kafe yang di kenal saat ini di sini, berasal dari kata *kahve* dari bahasa Turki yang berarti kopi, melalui sejarah panjang, kata ini diadopsi oleh bahasa Perancis setelah dibawa ke Eropa barat menjadi *café* yang masih berarti kopi, kemudian oleh Inggris kata ini diperkenalkan ke seluruh dunia setelah peradapan mereka membentuk suatu tempat dimana orang bias minum dan menikmati minuman kopi, sedangkan untuk istilah kopi sendiri mereka mempunyai istilah *coffe*. (Heine, W. Scott, John Hopkins. 1996 : 48). Di Indonesia, kita mengenal kata kafe atau kafetaria sebagai tempat untuk minum-minum dan berkumpul. (di Eropa) tempat minum di mana masyarakat umum dapat membeli dan minum kopi, bir, anggur, minuman keras dan lain-lain. (di Inggris) kedai restaurant kecil di mana makanan (bukan minuman beralkohol) dapat di beli. (Oxford Advanced. 1984 : 80).

Kafe adalah suatu restaurant kecil yang mengutamakan penjualan *cakes* (kue), *sandwich* (royi isi), kopi dan the, dan tidak menjual minuman beralkohol. (Marsum WA. 1991: 8).

### **C.3. Bar**

Setiap minuman, baik yang tidak mengandung alkohol (*non alcoholic*) atau *Soft drink* maupun yang mengandung alkohol, disiapkan di bar, kecuali teh ataupun kopi disediakan di dapur *Pantry*.

(Marsum W.A. 1994 : 74).

### **C.4. Dapur**

Setiap dapur restoran, dapat dibedakan menjadi beberapa area fungsional berikut:

1. Persiapan makanan panas
2. Proses memasak
3. Persiapan makanan dingin
4. Penyajian pada piring
5. Persiapan dan pengolahan minuman non-alkohol
6. Penyajian pada gelas
7. Pencucian peralatan makan dan peralatan masak

Secara umum ukuran dapur adalah sepertiga dari ukuran *dinning area*, tetapi bentuknya berbeda sesuai dengan tipe restoran.

(Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher. 1992 : 23).

### **C.5. Aktifitas**

Pola aktivitas pengunjung dan pengelola secara umum adalah sebagai berikut:

#### **C.5.1 Aktivitas Pengunjung:**

1. masuk
2. duduk
3. memesan makanan

4. menunggu
5. menikmati hidangan
6. membayar

#### **C.5.2. Aktivitas Pengelola:**

1. mempersiapkan makanan
2. menyimpan makanan
3. menyajikan
4. membersihkan peralatan
5. memelihara dan membersihkan ruangan
6. administrasi dan keuangan

(Woodson, Wesley E. 1981 : 118).

#### **C.6. Zoning**

Satu kesatuan restoran didukung oleh berbagai sistem yang kompleks yang saling terkait sehingga dapat berfungsi dengan baik. Semua area pada restoran harus saling mendukung tidak hanya bertanggung jawab pada departemennya masing-masing tetapi juga bagaimana mereka melakukan kerjasama yang baik untuk operasional restoran secara keseluruhan.

Keberhasilan hubungan antara Bagian Depan dan Belakang Restoran tersebut juga tergantung pada studi pasar yang baik dan analisa menu yang ditawarkan, untuk menentukan elemen desain yang spesifik pada kitchen dan dinning area.

(Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher.1992 : 1).

### **C. 7. Keselamatan dan Keamanan**

Pertimbangan mengenai keselamatan dan keamanan meliputi faktor:

*Fire Savety*\_Usaha penanggulangan bahaya kebakaran meliputi:

- Tindakan aktif, melalui deteksi dan kontrol terhadap bahaya kebakaran.
- Tindakan pasif, dengan pemilihan dan kombinasi material bangunan yang dapat mencegah menjalarnya api dan akibat yang ditimbulkan.
- akses untuk menyelamatkan diri yang aman, layak serta memenuhi jumlah penghuni ruang.

*Security*\_Kebutuhan spesifik yang berkaitan dengan keamanan termasuk masalah:

- Lokasi, tingkat kejahatan yang dapat terjadi pada area di sekitar restoran.
- Asuransi, tingkat resiko, aset dan kondisinya.
- Stock barang, harga dan kuantitas.
- Karyawan, jumlah dan pembagian shift.

(Fred Lawson. 1994 : 142-145).

### **C.8. Sirkulasi**

Salah satu tujuan penting dari proses desain adalah untuk mengoptimalkan sirkulasi dalam hal jarak, volume, kecepatan dan arah. Secara khusus pola sirkulasi terjadi pada pengunjung, pengelola, makanan, peralatan makan dan pelayanan. Dapur yang didesain dengan baik tidak hanya memfasilitasi alur pergerakan makanan dari storage area sampai ke konsumen, tetapi juga arus balik dari peralatan makan yang kotor dari dinning room menuju ke dapur.

(Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher. 1992 : 24).

Analisa pengunjung dan karyawan penting untuk menentukan lay out yang optimal. Perencanaan sirkulasi harus terarah untuk memastikan:

- Fasilitas yang dibutuhkan berada pada tempat yang benar.
- Pergerakan dapat terarah dan terencana dengan baik.
- Ruang fasilitas dan staf dapat beroperasi dengan efektif.
- Penundaan, kepadatan dan hambatan terhadap sirkulasi dapat dikontrol.
- Gangguan terhadap konsumen yang lain dapat diminimalisasi.
- Hal tersebut di atas diterapkan baik terhadap kebutuhan konsumen maupun produksi makanan.

(Fred Lawson. 1994 : 75).

### **C.9. Fungsi dan Tujuan Ragam Hias**

Fungsi dan tujuan ragam hias dan ornament pada interior (tradisional Jawa), adalah untuk dinikmati dan dihayati (menjadi petunjuk bagian-bagian mana yang memiliki frekuensi yang tinggi). Sebagai lambang (symbol) sekaligus sebagai pembentuk jati diri. Untuk memperindah bangunan tersebut. (Ismunandar. 1990 : 73).

Ragam hias adalah suatu bagian dan hiasan yang berkembang dari jaman ke jaman dan merupakan rangkaian sejarah hasil kebudayaan manusia. (Verhoeven SVDP. 1969 : 775).

### **C.10. Ragam hias Jawa**

#### **C.10.1. Saton**

Saton adalah ragam hias / kolom yang sudah jadi, biasanya dihiasi dengan berbagai macam ukiran-ukiran *Saton*, karena hiasan ini mirip kue satu, berbentuk bujursangkar dengan hiasan daun atau bunga, yang menjadi satu maupun yang

tunggal. Garis-garis kotaknya selalu sudut-menyudut, hingga bentuk bujur sangkarnya selalu miring.



**Gambar 11 : Saton**

(R. Iskandar K. 1986 : 49).

### **C.10.2. Wajikan**

Adalah ragam hias tiang / kolom yang sudah jadi, biasanya dihiasi dengan berbagai macam ukir-ukiran. Wajikan berasal dari kata wajik, ialah nama sejenis makanan yang dibuat dari beras ketan, dan memakai gula kelapa sehingga warnanya seperti irisan wajik (belah ketupat sama sisi), tapi ada juga yang menyebutnya hiasan sengkulan, yaitu motif batik yang bentuknya juga belah ketupat. Hiasan ini juga memakai garis tepi dan ada yang tidak lalu bagian tengahnya merupakan ukiran daun-daunan yang tersusun memusat. Atau gambar bunga dilihat dari depan. Cara meletakkan dapat berdiri dan dapat pula terlentang.



**Gambar 12: Wajikan**

(R. Iskandar K. 1986 : 50)

### C.10.3. Mirong

Adalah ragam hias tiang / kolom yang sudah jadi, biasanya dihiasi dengan berbagai macam ukir-ukiran. Ragam hias *mirong* warnanya berbeda-beda, Untuk *mirong* yang berada dalam lingkungan keraton Yogyakarta, warna dasarnya biasanya merah tua kecoklatan dan bagian tepinya berwarna kuning emas (prasa emas). Warna *lemahan* (Warna latar belakang untuk menonjolkan ragam hiasnya) yang bentuknya segitiga dekat ragam hias *sorotan*, selalu berwarna merah kebiru-biruan.



**Gambar 13: Mirong**

(R. Iskandar K. 1986 : 52).

### C.10.4. Praba

Peraba berarti sinar matahari atau cahaya. Sebab itu, maksud dari pemberian ragam hias ini juga untuk membuat tiang-tiang menjadi bersinar-sinar

(bercahaya). Belum lagi jika dipahatkan ekor burung merak kebulat-bulatan, pasti semakin menambah kesan mewah.



**Gambar 14: Praba**

(R. Iskandar K. 1986 : 54-55).

#### **C.10.5. Lung-lungan**

Lung-lungan berasal dari kata dasar lung yang artinya batang tumbuh-tumbuhan yang masih muda, yang masih melengkung. Selain itu, juga mengandung arti sebagai nama daun, atau ujung ketela rambat, sedangkan yang disebut dengan Lungkangkung ialah salah satu motif kain.



**Gambar 15: Lung-lungan pada ukiran kayu**

(R. Iskandar K. 1986 : 61).

### C.10.6. Tlacapan

Kata tlacapan berasal dari kata tlacap yang mendapat akhiran, yang artinya memakai tlacap. Adapun yang di maksud dengan ragam hias tlacap ialah hiasan yang berupa deretan segi tiga sama kaki, sama tinggi dan sama besar.



**Gambar 16: Tlacapan**

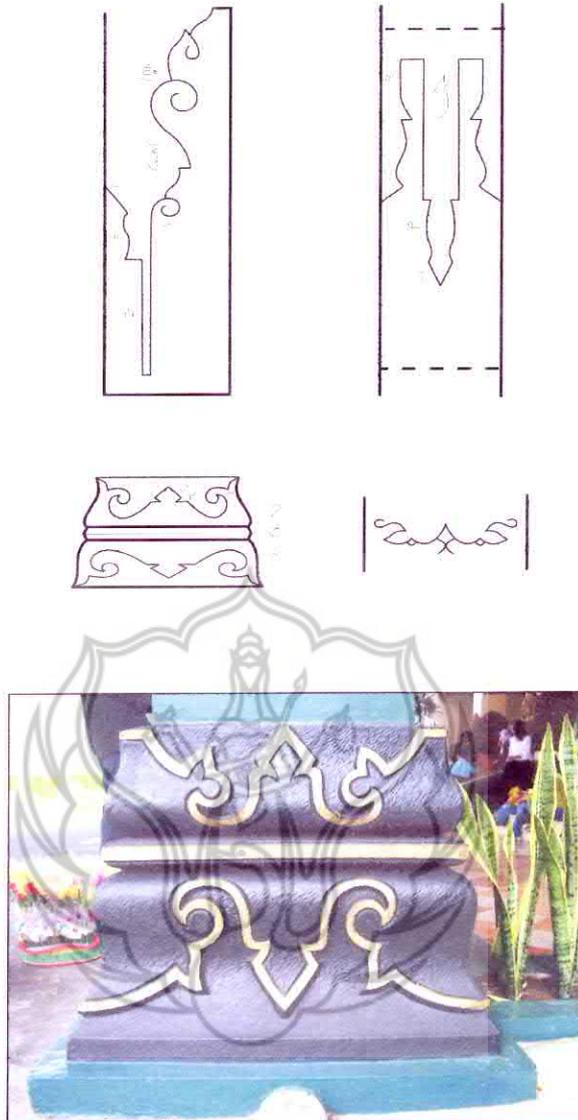
(R. Iskandar K. 1986 : 64).

### C.10. 7. Ragam Hias Kolom yang di Sakralkan

Kebanyakan perwujudannya ada yang digambar, dipahat seperti relief, dan perwujudan tiga dimensi. Perwujudannya seperti berikut :

1. Tulisan: *Subhanahu*, yang tertulis dari kiri ke kanan berbentuk simetris. Terdapat pada kerangka bangunan *dhadhapeksi*, pada sebelah ujung-ujungnya.
2. Urutan hurup Arap: *mim, ha, mim*, dan *dhal* (Muhammad) yang di istilahkan sedemikian rupa sehingga berbentuk hiasan bermotif padma, pada umpak, sebagai istilisasi *songkok* pada *umpak* sebagai motif *sorotan* pada balok kerangka bangunan, semuanya untuk mengagungkan asma Nabi Muhammad S. A. W.
3. Rangkaian hurup Arap: *Min, ha, mim, dhal* serta huruf: *ra, sin, wau, lam*, dan *ta* simbul. Dimaksudkan untuk menyebutkan: Muhammad Rasul Allah. Tulisan ini distilisasi sedemikian rupa sehingga berbentuk hiasan dengan motif *putri mirong* pada tiang.
4. Kata *waluh* atau *waloh* tidak jauh berbeda dengan bunyi kata Allah. Walaupun begitu, diwujudkan berupa hiasan buah *waluh* (labu) sebagai lambang kata

Allah. Hiasan yang demikian itu ditempatkan sebagai ujung pilar pada bangunan pagar tembok di lingkungan halaman masjid.



**Gambar 17: Ragam hias Kolom**

Ragam hias semacam kaligrafi di atas biasanya menghiasi *putrit mirong*, *songkok pada umpak*, *sorotan* pada balok-balok kerangka bangunan.

(. R. Iskandar K. 1986 : 78-79).

### C.11. Gebyog

Merupakan istilah jawa yang berarti dinding yang terbuat dari kayu/papan.



**Gambar 18: Gebyok**

(R. Iskandar K 1986 : 67 )

### C.12. Tata Letak dan Sirkulasi

Agar tercapai pola sirkulasi yang memenuhi syarat, maka perlu memperhatikan kebutuhan-kebutuhannya. Dalam bidang horizontal dibutuhkan adanya sirkulasi langsung, sedikit belokan dan jarak pendek seperti ketentuan perencanaan. (Ching, D.K., 1980 : 132).

Dalam sebuah rumah makan mewah, tamu mungkin disambut dan diantar ketempat duduk mereka oleh seorang *waiter*, tetapi pada situasi lain gerakan tamu menuju conter pelayanan atau meja mereka perlu diarahkan oleh pola sirkulasi yang jelas untuk kenyamanan tamu yang datang maupun pergi, dan juga untuk mencegah gangguan-gangguan yang tak perlu terjadi terhadap tamu lainnya. *Aisle* dari *entrance* menuju meja dan melalui area utama dari ruang makan harus cukup lebar dan sirkulasi utama antara masuk dan keluar tidak boleh bertumbukan.

(Fred Lawson, 1973 : 30).

Alur sirkulasi yang langsung, jelas, dan lebar perlu tersedia bagi para tamu yang menuju maupun meninggalkan meja / area makan. Untuk tamu menghendaki privasi yang diharapkan. Umumnya tamu menghendaki bebas dari gangguan fisik, karena itu penataan perlu memberikan keluasan ruang diantara meja dan kursi untuk memudahkan *waiter* dan *waitress* bergerak bebas tanpa menumbuk kursi tamu.

Penataan harus memungkinkan pemandangan / *view* yang menyenangkan bagi tamu, baik pandangan keluar maupun kedalam ruang. Tamu tidak perlu melihat kegiatan dapur atau kegiatan pelayanan / *service*.

(Wesley E. Woodson, 1981 : 117 - 118).

Analisa pengunjung dan karyawan penting untuk menentukan layout yang optimal. Perencanaan sirkulasi harus terarah untuk memastikan:

- Fasilitas yang dibutuhkan berada pada tempat yang benar.
- Pergerakan dapat terarah dan terencana dengan baik.
- Ruang fasilitas dan staf dapat beroperasi dengan efektif.
- Penundaan, kepadatan dan hambatan terhadap sirkulasi dapat dikontrol.
- Gangguan terhadap konsumen yang lain dapat diminimalisasi.

Hal tersebut di atas diterapkan baik terhadap kebutuhan konsumen maupun produksi makanan.

(Fred Lawson. 1994 : 75).

## C.13. Unsur Pembentuk Ruang

### C.13.1.Lantai

Lantai pada restoran atau bar harus memenuhi kebutuhan fungsional maupun dekoratif, mendukung karakter serta tingkat intensitas penggunaan terhadap areanya. Pertimbangan desain, pemilihan bahan dan finishing lantai meliputi:

- *Sub-floor*: sifat dan kondisi konstruksi dasar di bawahnya. Permukaannya perlu diratakan untuk mendapatkan level yang seragam. Diperlukan lapisan kedap air (lantai tanah, area yang lembab).
- *Appearance*: berkaitan dengan fungsi ruang, ketahanan untuk menopang sirkulasi, pemakaian, tumpahan makanan, cairan, lemak, noda dan pengikisan. Untuk menjaga agar tampilan lantai tetap baik dibutuhkan usaha pemeliharaan dan pembersihan yang teratur.
- *Noise, warmth and comfort*: berhubungan dengan kelembutan, sifat material lantai sebagai penyerap bunyi dan fungsinya sebagai elemen dekorasi di dalam ruangan.
- *slipperiness*: penting pada area sirkulasi (area untuk pelayanan, tangga, pintu masuk), terutama apabila dalam kondisi basah atau terkena tumpahan (air, lemak).
- *durability*: ketahanan terhadap kerusakan dan penggunaan berkaitan dengan pertimbangan terhadap faktor keawetan. Lantai permanen, meskipun kuat, mempunyai keterbatasan terhadap kemudahan pemolesan kembali untuk waktu yang akan datang.

(Fred Lawson. 1994 : 127).

### C.13.2. Dinding dan Partisi

Terdapat bermacam-macam tipe finishing permukaan dinding, antara lain:

- Konstruksi dinding ekspos atau aplikasi pengubinan dan finishing batu papak.
- Permukaan plester yang membentuk dasar untuk dekorasi atau wall covering.
- Pelapisan dengan sheeting atau material papan.

(Fred Lawson. 1994: 121).

### C.13.3. Perabot

*Furnitur* harus sesuai dengan gaya atau dekor ruang. Perpaduan berbagai macam gaya membutuhkan keseimbangan yang baik dalam hal pemilihan warna, tekstur dan bentuk untuk mempertahankan aspek kesatuan. Gaya atau material yang dibentuk secara elegan (kayu bubut, tekstil berbenang emas atau perak, beludru, dll.) sebaiknya tidak dipadukan dengan bentuk-bentuk rustic atau kasar. Furniture tradisional dapat direproduksi secara bervariasi atau dengan interpretasi modern tetapi kesan antik dapat ditambahkan untuk memperkuat karakter. Hal ini dapat diaplikasikan dalam Ethnic atau Speciality Restaurant.

(Fred Lawson. 1994 : 149).

Pemilihan furniture dipandu oleh sejumlah kebutuhan. Dimensinya harus berhubungan dengan:

1. Anthropometric data, dimensi tubuh yang representatif dari para pengguna restoran tersebut. Beberapa furniture dapat menyesuaikan ukuran dan postur dengan penambahan upholstery atau padding.

2. Dimensi ruang, area, bentuk dan keluasan ruang yang terbatas. Untuk menentukan *lay out* area duduk dan kepadatannya, dapat menggunakan modul *table seating*. Modul tersebut dapat menentukan ukuran kursi, meja, akses, servis dan sirkulasi ruang.
3. Kebutuhan konsumen, penggunaan ruang, standarisasi yang mengikat, waktu yang dibutuhkan untuk makan dan kelompok konsumen.
4. Kebutuhan operasional, tempat penyajian, panjang jangkauan, space untuk servis, tempat duduk yang berpindah dan perubahan *lay out*.

(Fred Lawson . 1994 : 148).

Kesempurnaan struktur kursi juga penting untuk dipertimbangkan. Kursi yang baik harus mampu menahan beban tubuh bahkan untuk orang yang paling gemuk sekalipun. Keusangan dan kerusakan pada seat cepat terjadi pada tempat duduk yang baru digunakan dalam beberapa bulan. Seharusnya tempat duduk komersial harus dibuat dengan struktur yang ekstra kuat untuk meningkatkan batas ketahanannya. Pemilihan material tempat duduk tergantung pada tipe restoran.

(Regina S. Baraban, Joseph F. 1992 : 61-62).

Berikut adalah standarisasi perancangan menurut kebutuhan pengguna dan operasional (Lawson, 1994):

Considerations	Typical provisions																																																	
Place settings (widths)	High class 600 mm (24 in.). Standard 530 mm (21 in.). Minimum 480 mm (19 in.). The critical distance is 90 mm (3½ in.) in from the periphery. Affects spacing of seats, diameters of round tables, positions of table legs																																																	
Table sizes (typical)	<table> <tr> <td>700 × 700</td> <td>27 × 27</td> <td>Minimum for 2 persons</td> </tr> <tr> <td>750 × 750</td> <td>30 × 30</td> <td>2 (high class) – 4 persons</td> </tr> <tr> <td>750 × 1,200</td> <td>30 × 48</td> <td>4 persons</td> </tr> </table>	700 × 700	27 × 27	Minimum for 2 persons	750 × 750	30 × 30	2 (high class) – 4 persons	750 × 1,200	30 × 48	4 persons																																								
700 × 700	27 × 27	Minimum for 2 persons																																																
750 × 750	30 × 30	2 (high class) – 4 persons																																																
750 × 1,200	30 × 48	4 persons																																																
Flexibility	Standard 750 mm tables may be placed together for groups. Square and round tops may be interchangeable																																																	
Service	Maximum reach 750 mm (30 in.). 600 mm (24 in.) preferable for silver service																																																	
Standards of comfort	Upholstery adapts to body postures and shapes. Increased width and depth of seating allows for body movements. Arm chairs provide extra support for relaxation																																																	
Dining-room chairs	<p>Normal dimensions</p> <table> <thead> <tr> <th></th> <th>Depth mm</th> <th>in.</th> <th>Width mm</th> <th>in.</th> <th>Height mm</th> <th>in.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seat</td> <td>400–450</td> <td>16–18</td> <td>400–450</td> <td>16–18</td> <td>400–450</td> <td>16–18</td> </tr> <tr> <td>Overall</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Side chairs</td> <td>480–640</td> <td>19–25</td> <td>400–500</td> <td>16–20</td> <td>810–970</td> <td>32–38</td> </tr> <tr> <td>Arm chairs</td> <td></td> <td></td> <td>530–600</td> <td>21–24</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Seat angle</td> <td colspan="6">0–5° slope back</td> </tr> <tr> <td>Back angle</td> <td colspan="6">100–105°</td> </tr> </tbody> </table>		Depth mm	in.	Width mm	in.	Height mm	in.	Seat	400–450	16–18	400–450	16–18	400–450	16–18	Overall							Side chairs	480–640	19–25	400–500	16–20	810–970	32–38	Arm chairs			530–600	21–24			Seat angle	0–5° slope back						Back angle	100–105°					
	Depth mm	in.	Width mm	in.	Height mm	in.																																												
Seat	400–450	16–18	400–450	16–18	400–450	16–18																																												
Overall																																																		
Side chairs	480–640	19–25	400–500	16–20	810–970	32–38																																												
Arm chairs			530–600	21–24																																														
Seat angle	0–5° slope back																																																	
Back angle	100–105°																																																	
Effect on room	The height and prominence of the chair back is dictated by style (e.g. ladder back). Heavy framed, tall furniture tends to make a room appear more crowded and dominates views. Light-framed chairs (e.g. bentwood) appear to give more open space																																																	
Table heights	<p>Tables must be related to the height of the chairs.</p> <table> <thead> <tr> <th colspan="2">Chair seat height</th> <th colspan="2">Table height</th> <th colspan="2">Minimum clearance height to underside of frame</th> </tr> <tr> <th>mm</th> <th>in.</th> <th>mm</th> <th>in.</th> <th>mm</th> <th>in.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>450</td> <td>18</td> <td>760</td> <td>30</td> <td>570</td> <td>22½</td> </tr> <tr> <td>430</td> <td>17</td> <td>710</td> <td>28</td> <td>620</td> <td>24½</td> </tr> </tbody> </table>	Chair seat height		Table height		Minimum clearance height to underside of frame		mm	in.	mm	in.	mm	in.	450	18	760	30	570	22½	430	17	710	28	620	24½																									
Chair seat height		Table height		Minimum clearance height to underside of frame																																														
mm	in.	mm	in.	mm	in.																																													
450	18	760	30	570	22½																																													
430	17	710	28	620	24½																																													
Bar stools	<p>Standard bar or counter stools are usually</p> <table> <thead> <tr> <th></th> <th>mm</th> <th>in.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seat height</td> <td>760</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Width and depth</td> <td>460–480</td> <td>18–19</td> </tr> </tbody> </table> <p>The stability of the stool is critical and footrests (brass, chrome) must be provided</p>		mm	in.	Seat height	760	30	Width and depth	460–480	18–19																																								
	mm	in.																																																
Seat height	760	30																																																
Width and depth	460–480	18–19																																																
Lounge seats	<p>A lower height with increased back angle is suitable for relaxation but is awkward for eating table set meals.</p> <table> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Typical heights</th> </tr> <tr> <th></th> <th>mm</th> <th>in.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lounge seats (seat height)</td> <td>450</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Tables</td> <td>700</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>		Typical heights			mm	in.	Lounge seats (seat height)	450	18	Tables	700	27																																					
	Typical heights																																																	
	mm	in.																																																
Lounge seats (seat height)	450	18																																																
Tables	700	27																																																

Gambar 19: Tabel Standarisasi Perancangan Perabot

## **C.14.Tata Kondisional**

### **C.14.1.Pencahayaan**

Ketika merencanakan pencahayaan pada interior restoran harus dipertimbangkan mengenai klasifikasi pencahayaan sebagai berikut:

#### **1. *Mood, Décor and Art Lightning***

Merupakan aspek pencahayaan yang paling dramatis pada sebuah restoran.

#### **2. *People and Food Lighting***

Pencahayaan untuk manusia dan makanan yang efektif melibatkan manipulasi yang baik antara sumber cahaya dan level cahaya. Tujuannya agar keduanya tampak seatraktif mungkin.

#### **3. *Motivational and Task Lighting***

Pencahayaan yang memotivasi dan mendukung pekerjaan penting bagi karyawan restoran. Level cahaya yang terang tetapi tidak menyilaukan dapat membantu mereka dalam bekerja dan efek yang lebih drastis lagi yaitu dapat mempengaruhi produktivitas.

#### **4. *Safety and Security Lighting***

Sangat penting untuk seluruh pemakai ruang baik pengunjung, karyawan maupun manajemen. Antara lain berupa exit sign, emergency light, parking lot dan lampu eksterior.

(Regina S. Baraban, Joseph F. 1992 : 69).

Penggunaan pencahayaan alami di siang hari pada area makan maupun tempat-tempat lain yang memungkinkan dapat menghemat pengeluaran restoran, mempunyai kelebihan secara psychological serta memungkinkan terhadap indentifikasi warna yang berbeda.

(Fred Lawson. 1994 : 113).

### **C.14.2. Penghawaan**

Kondisi lingkungan yang nyaman untuk area restoran dan bar harus memperhitungkan temperatur udara, pergerakan, kelembaban dan radiasi. Komponen-komponen tersebut mewakili skala keseimbangan suhu atau suhu lingkungan yang efektif. Terdapat dua kriteria mengenai kebutuhan suplai udara bersih yaitu:

- *ventilation*: udara segar yang dibutuhkan oleh penghuni ruang dan untuk keperluan lain (pembakaran, penipisan udara karena bau dan asap). Dapat disuplai dari luar secara langsung, dengan akses yang dibuka sebagian secara berkala maupun dengan sistem air-conditioning secara penuh.
- *environmental*: dibutuhkan tingkat pergantian udara tertentu untuk menjaga kondisi yang sesuai untuk ruangan (pergantian udara kotor, temperatur dan kontrol kelembaban). Dapat dipenuhi dengan akses yang dibuka sebagian atau sistem recycle dengan air-conditioning.

(Fred Lawson. 1994 : 133).

Jumlah udara yang dialirkan dari dapur mempengaruhi tingkat kenyamanan karyawan. Udara bersih harus selalu dialirkan ke dalam dapur untuk mengganti tiap kubik udara yang dikeluarkan melalui cooker hood. Kualitas udara di antara dapur dan dinning area harus selalu dijaga agar asap dan bau tidak masuk ke area makan pada restoran tersebut.

(Regina S. Baraban, Joseph F. 1992 : 109).

### **C.14.3. Akustik**

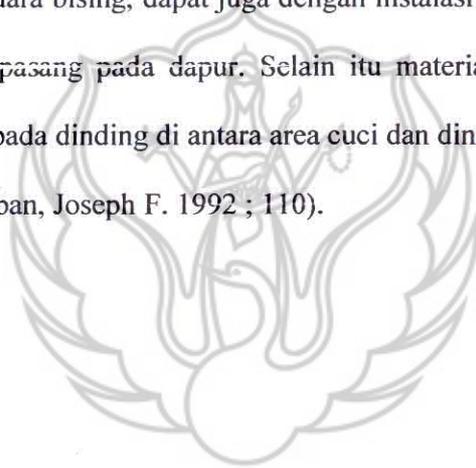
Agar dapat didengar dengan jelas tingkat frekuensi suara percakapan harus berkisar pada level 6 dB lebih tinggi di atas suara background. Kekuatan rata-rata pada level decibel untuk percakapan dalam jarak 1 meter adalah:

- percakapan intim 44-69 dB
- percakapan normal 50-70 dB
- percakapan dengan nada tinggi atau berkelompok 56-81 dB

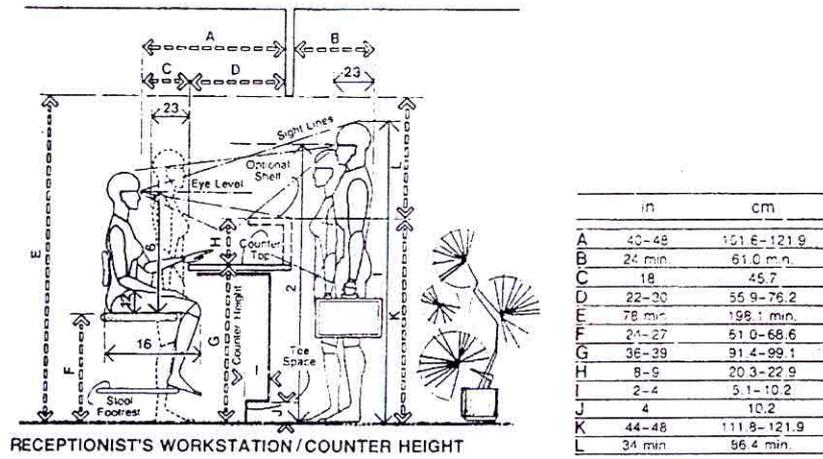
(Fred Lawson. 1994 : 129).

Dapur dapat menjadi tempat kerja yang sangat bising. Suara yang terlalu keras dapat menyebabkan ketidaknyamanan dan ketidakamanan kondisi kerja. Tingkat kebisingan yang tinggi dapat menyebabkan terganggunya komunikasi antara bagian produksi dan staf pelayanan. Dan yang lebih dikhawatirkan, akan mempengaruhi ketidakpuasan pengunjung. Gangguan suara dapat dikontrol melalui perencanaan yang cermat terhadap penempatan peralatan yang menyebabkan suara bising, dapat juga dengan instalasi peredam akustik. Acoustic tile biasanya dipasang pada dapur. Selain itu material-material peredam bunyi dapat dipasang pada dinding di antara area cuci dan dinning room.

(Regina S. Baraban, Joseph F. 1992 ; 110).

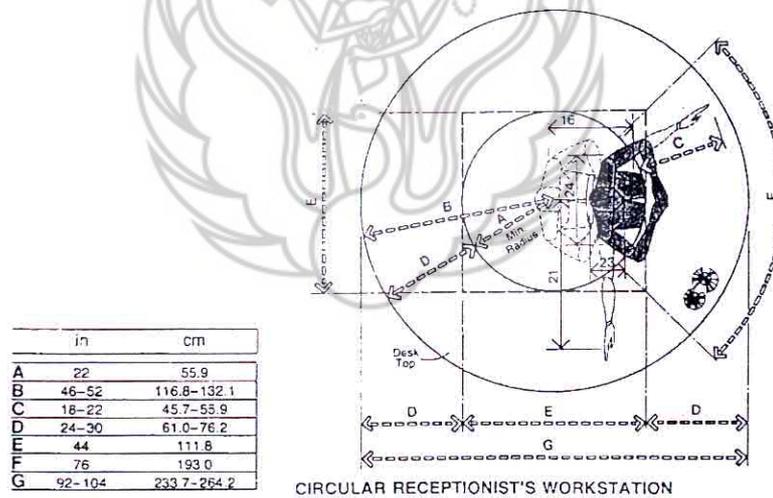


## D. Standarisasi Antropometri



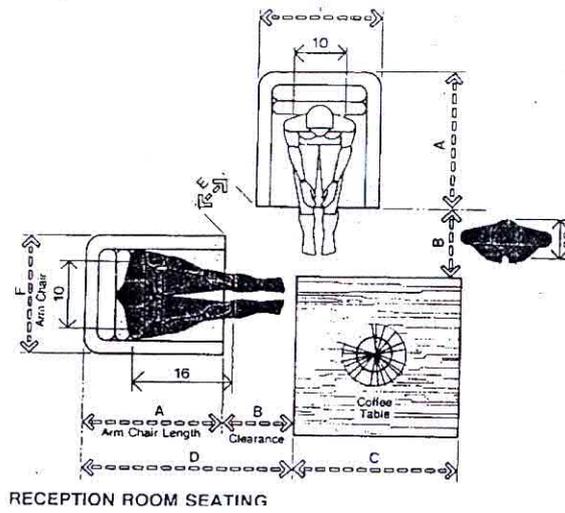
**Gambar 21: Receptionist's Workstation / Counter Height**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 189)



**Gambar 22: Circular Receptionist's Workstation**

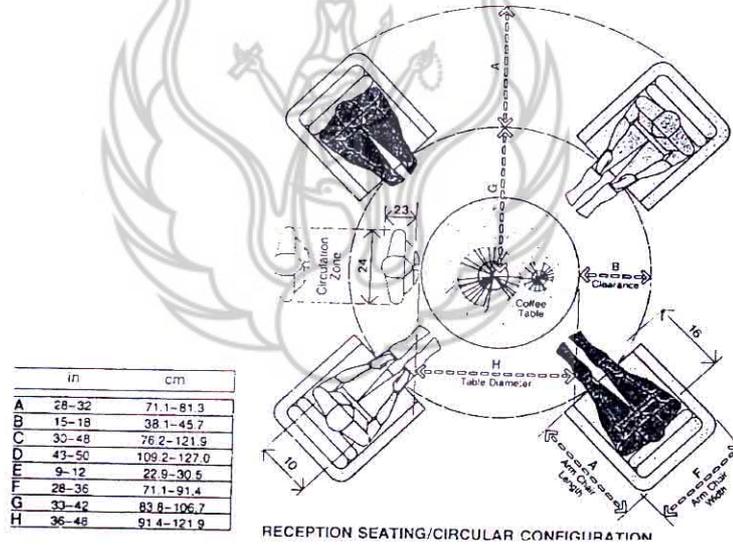
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 188)



RECEPTION ROOM SEATING

**Gambar 23: Reception Room Seating**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 190)

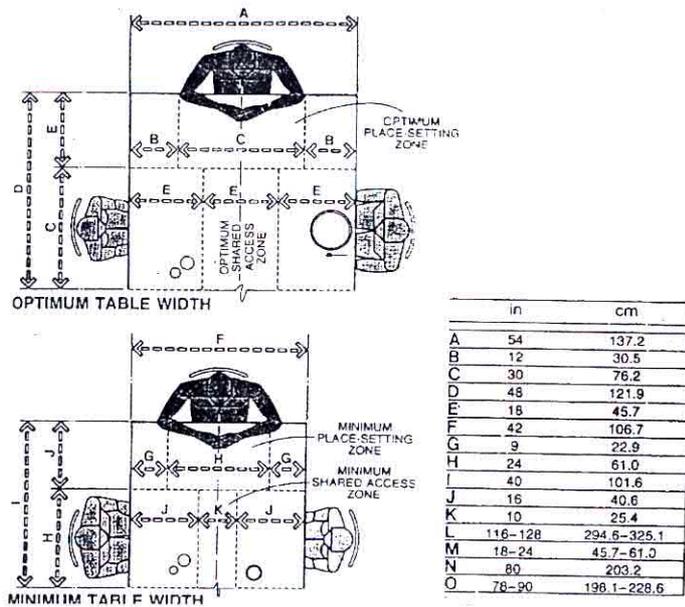


	in	cm
A	28-32	71.1-81.3
B	15-18	38.1-45.7
C	30-48	76.2-121.9
D	43-50	109.2-127.0
E	9-12	22.9-30.5
F	28-36	71.1-91.4
G	33-42	83.8-106.7
H	36-48	91.4-121.9

RECEPTION SEATING/CIRCULAR CONFIGURATION

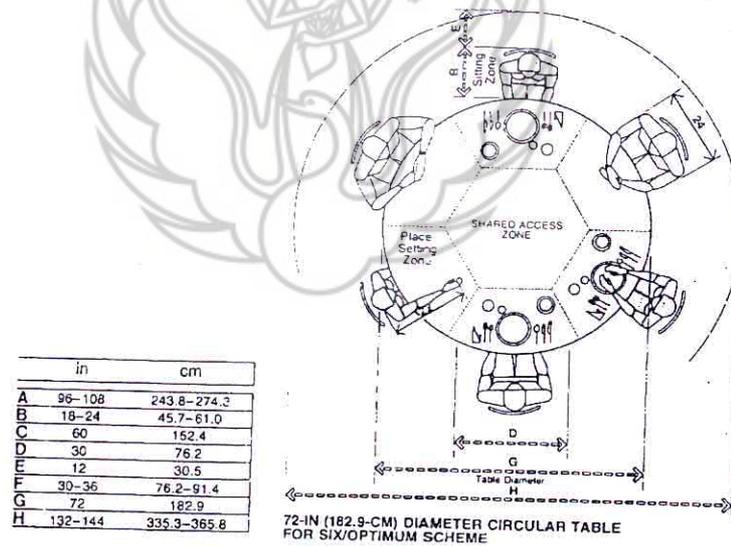
**Gambar 24: Reception Seating Circular Configuration**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 190)



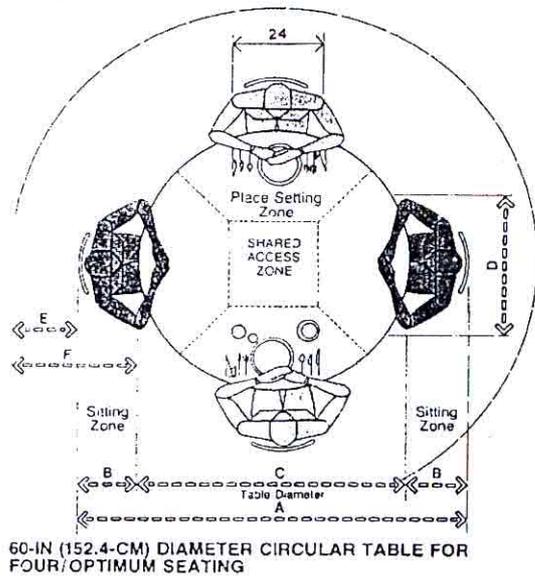
Gambar 25: Optimum and Minimum Table Width

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 141)



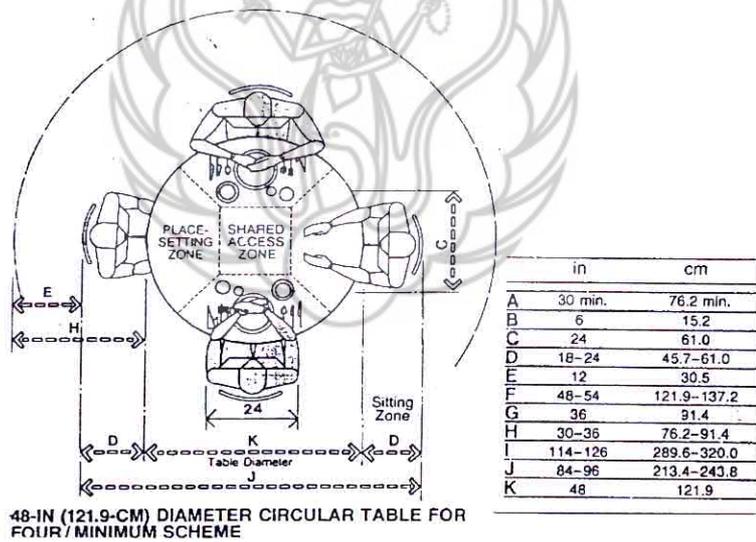
Gambar 26: Diameter Circular Table for Six / Optimum Scheme

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 144)



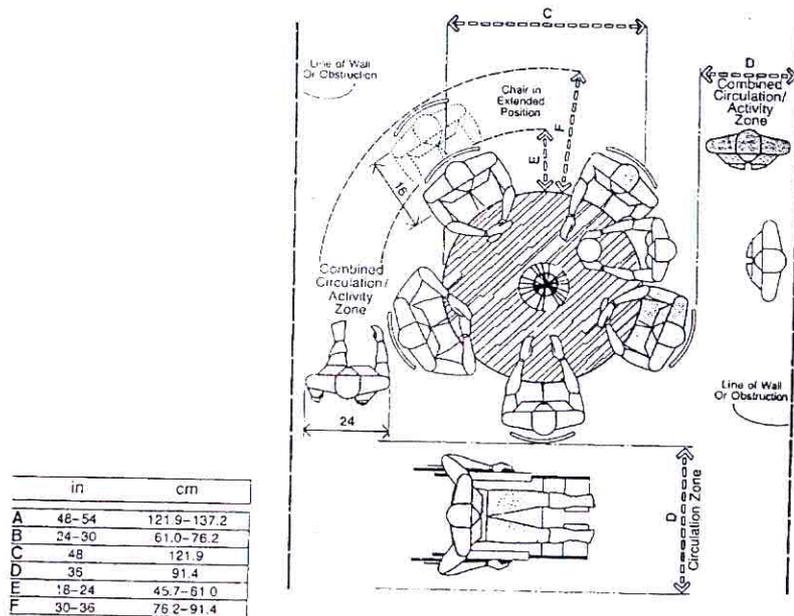
**Gambar 27: Diameter Circular Table for Four / Optimum Seating**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 144)



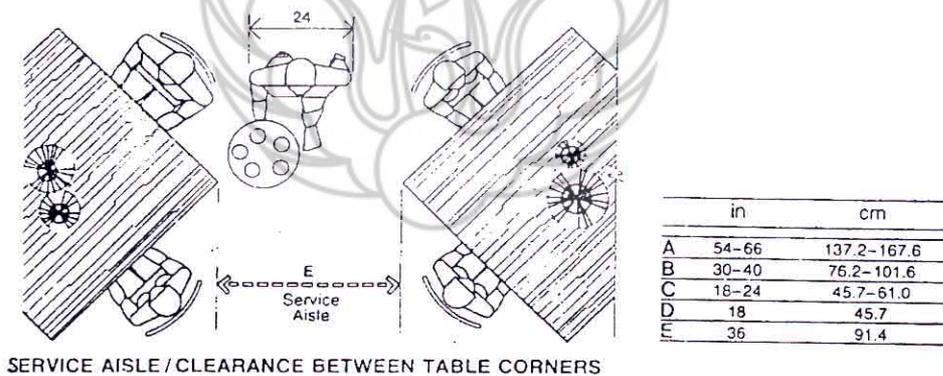
**Gambar 28: Diameter Circular Table for Four / Minimum Scheme**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 143)



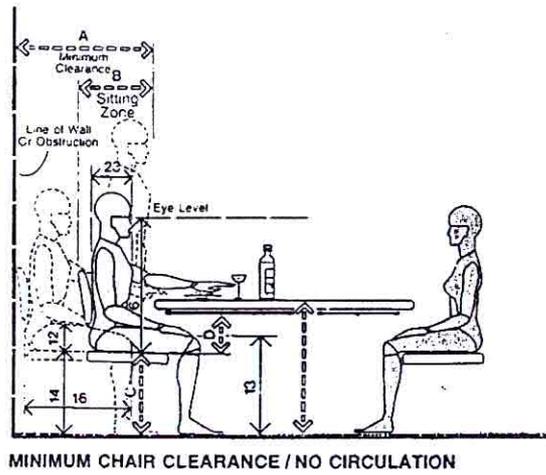
**Gambar 29: Tables / Wheelchair Seating**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 228)



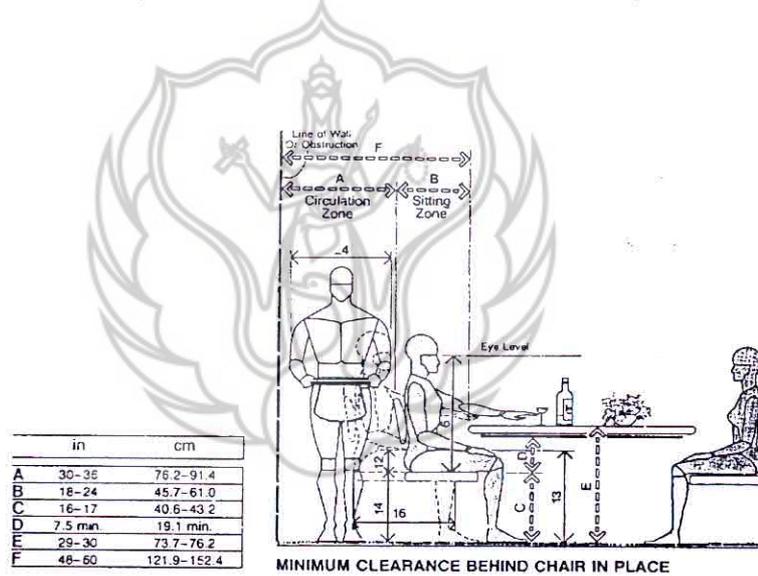
**Gambar 30: Service Aisle / Clearance Between Table Corners**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 227)



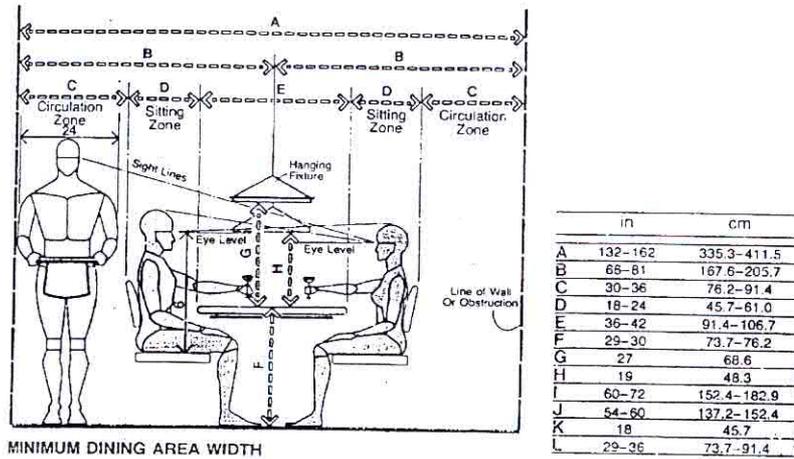
**Gambar 31: Minimum Chair Clearance / no Circulation**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 146)



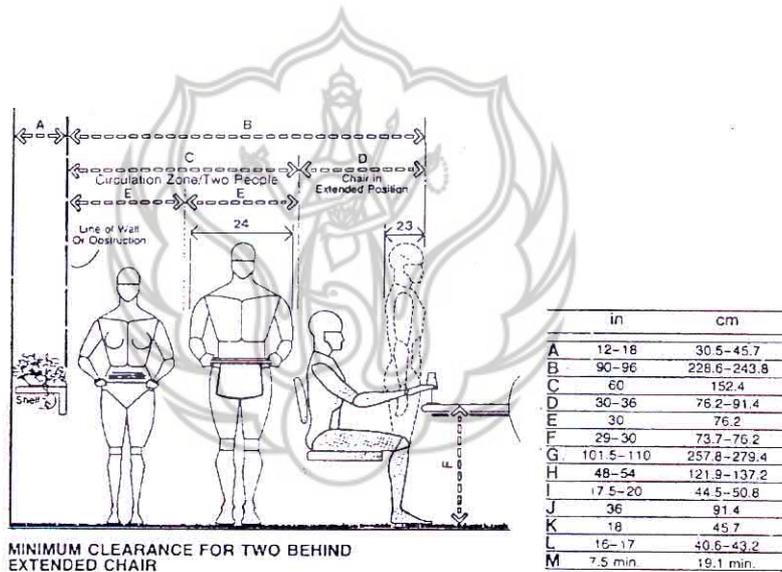
**Gambar 32: Minimum Clearance Behind Chair in Place**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 146)



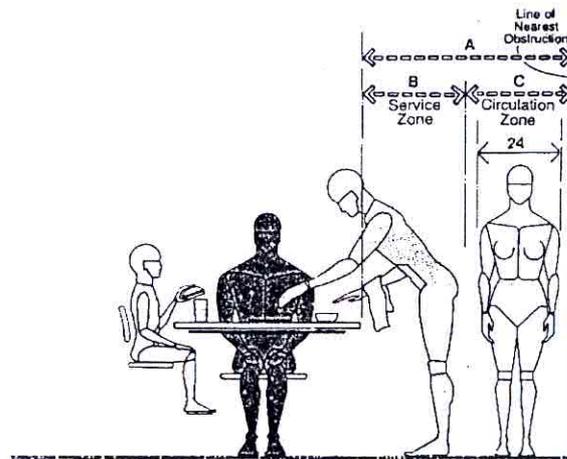
**Gambar 33: Minimum Dining area Width**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 147)



**Gambar 34 : Minimum Clearance for Two Behind Extended Chair**

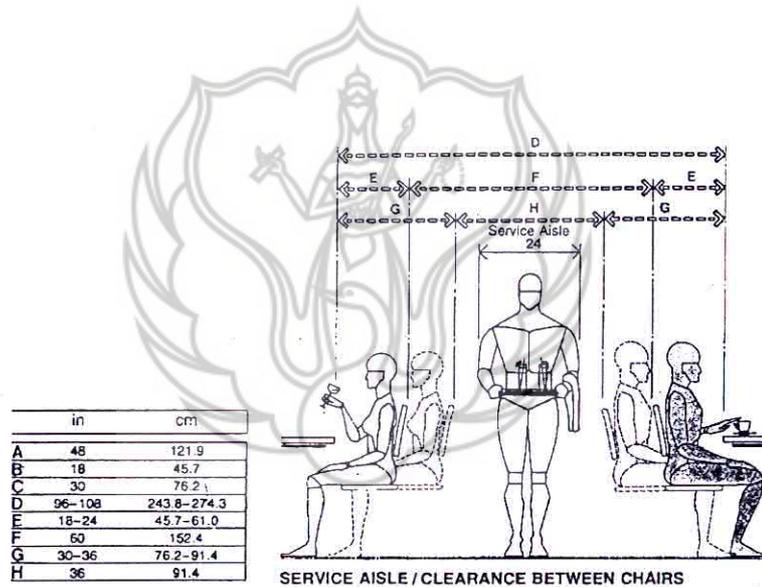
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 148)



TABLES / CLEARANCE FOR WAITER SERVICE AND CIRCULATION

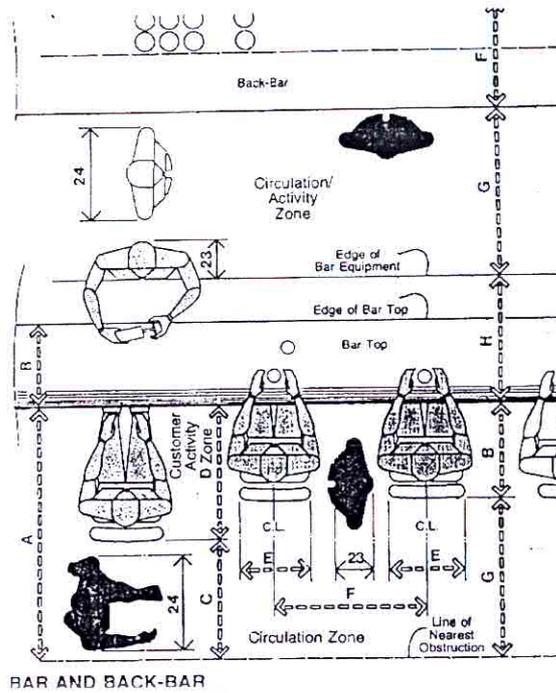
**Gambar 35: Tables / Clearance for Waiter Service and Circulation**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 226)



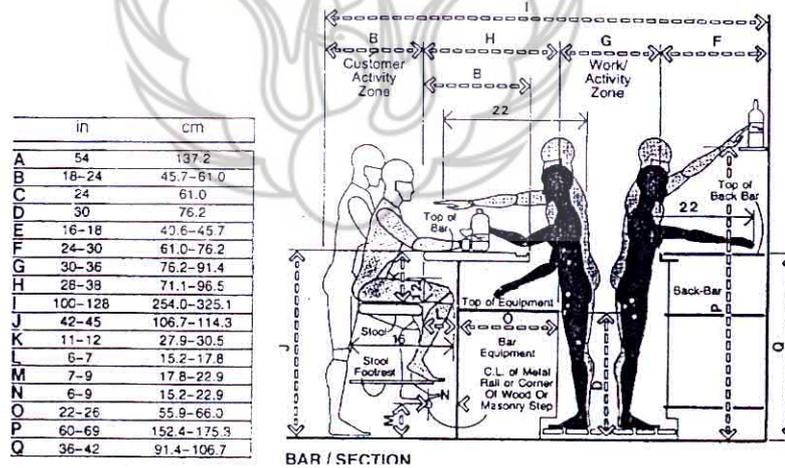
**Gambar 36 : Service Aisle / Clearance Between Chair**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 226)



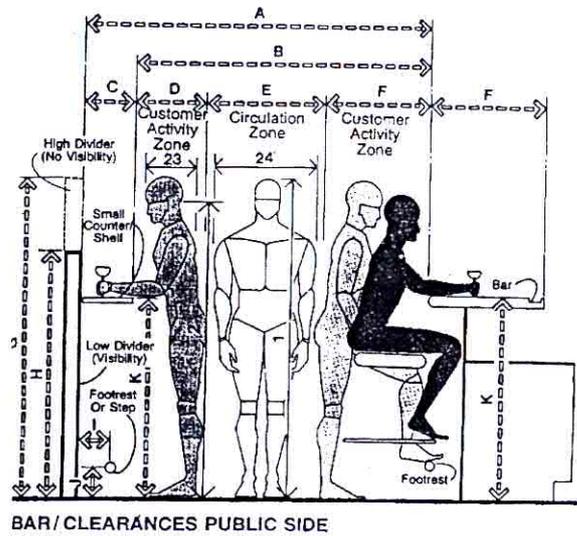
**Gambar 37: Bar and Back-Bar**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 216)



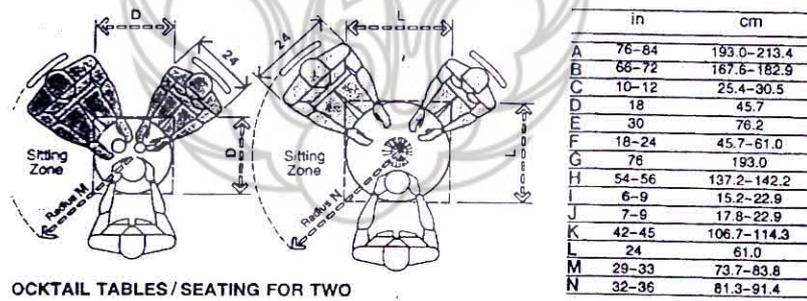
**Gambar 38: Bar / Section**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 216)



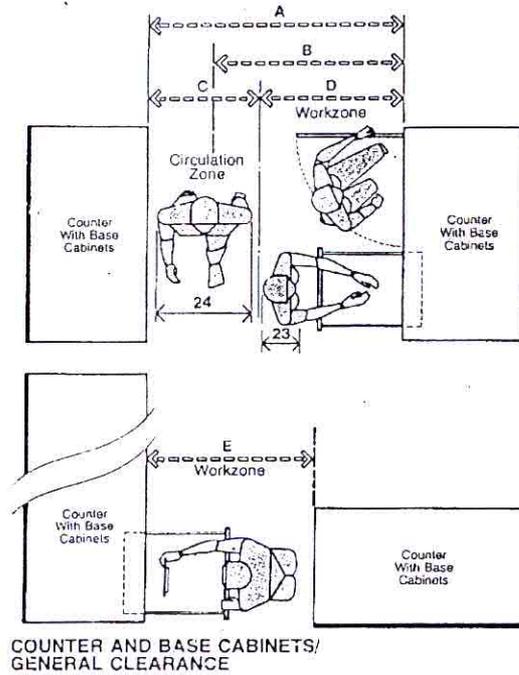
**Gambar 39: Bar / Clearance Public Side**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 217)



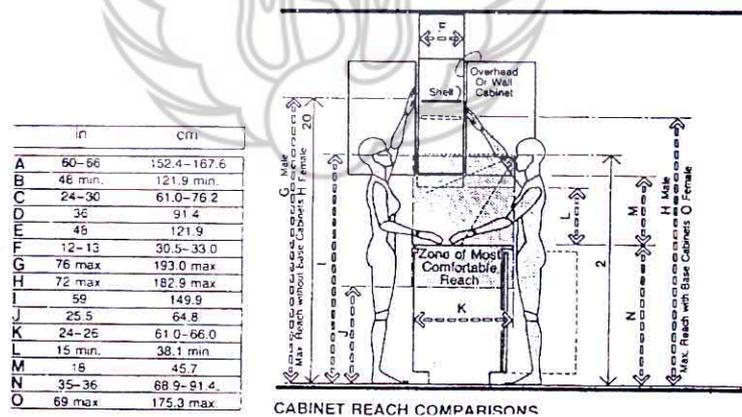
**Gambar 40: Cocktail Tables / Seating for Two**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 217)



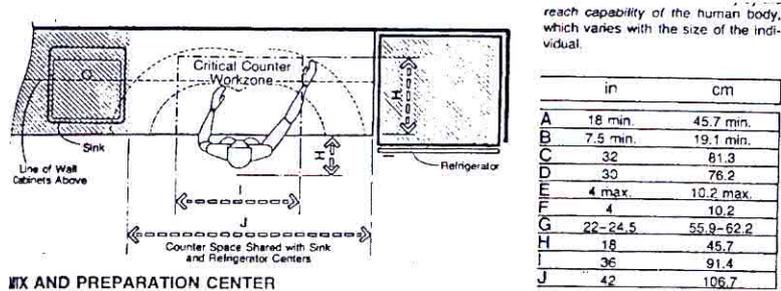
**Gambar 41 : Counter and Base Cabinets/ General Clearance**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 158)

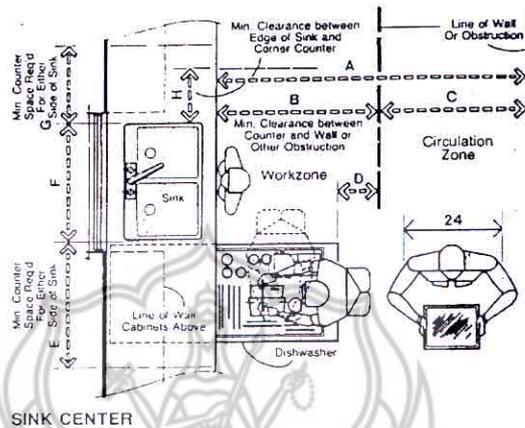


**Gambar 42 : Cabinet reach comparisons**

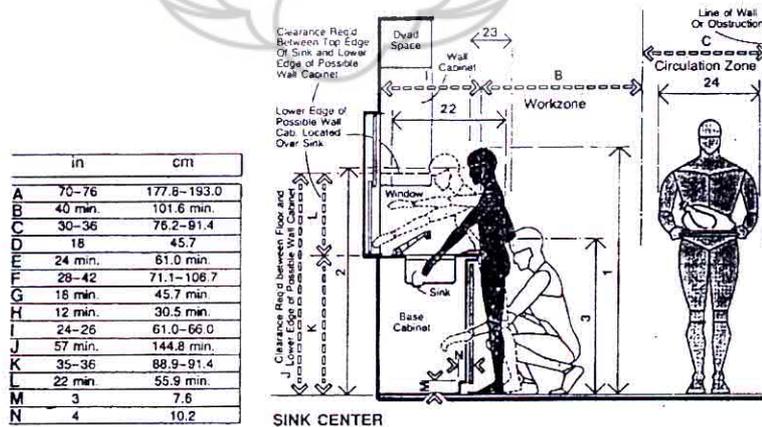
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 158)



**Gambar 43: Mix and Preparation Center**  
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 159)

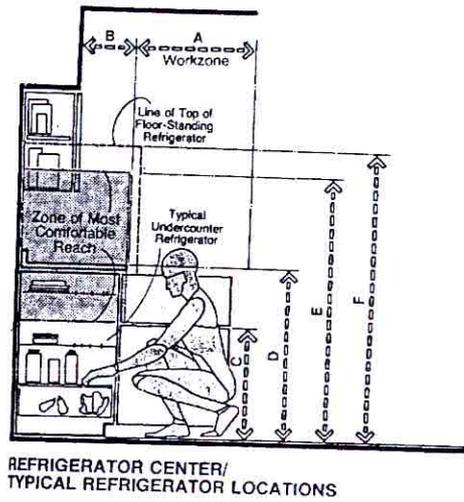


**Gambar 44: Sink Center**  
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 160)



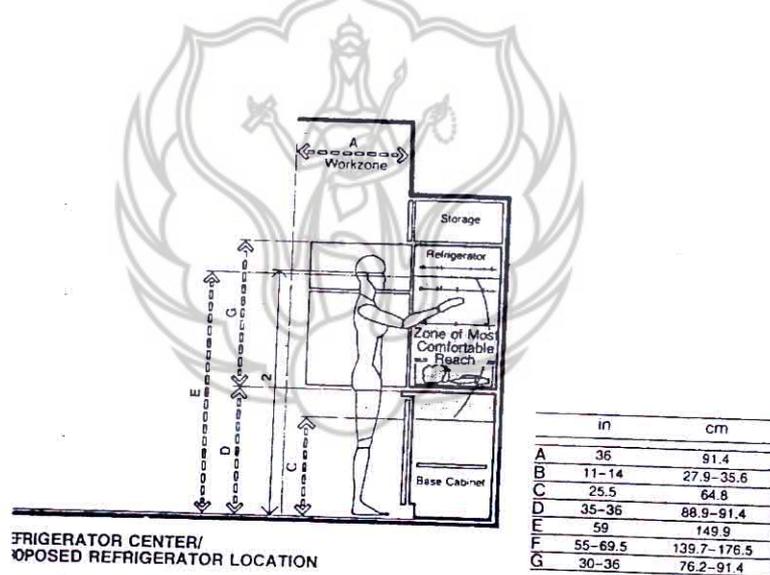
**Gambar 45: Sink Center**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 160)



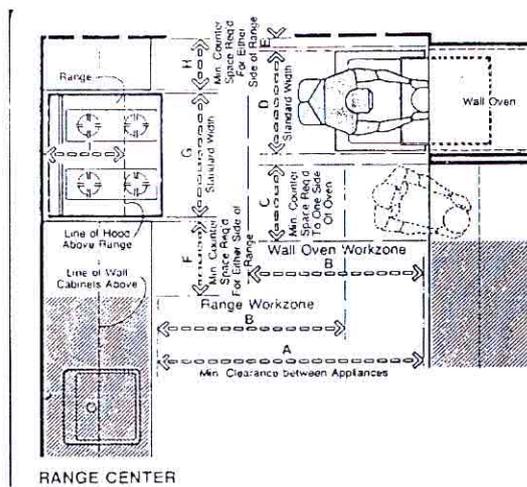
**Gambar 46: Refrigerator Center / Typical Refrigerator Location**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 161)



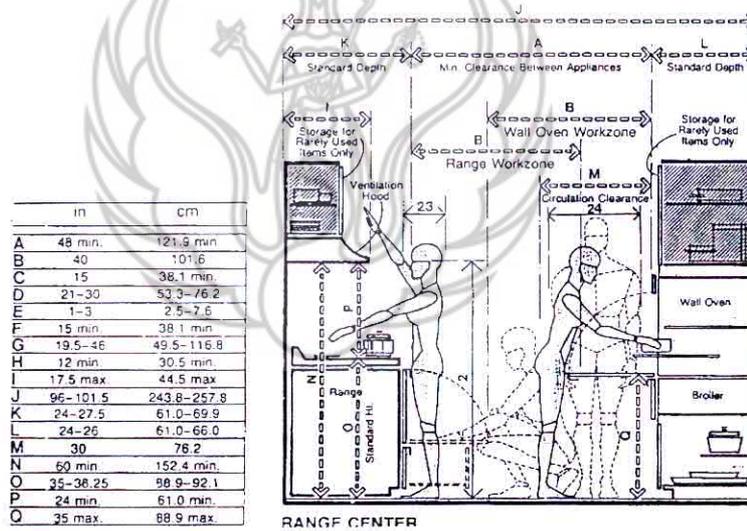
**Gambar 47: Refrigerator Center / Proposed Refrigerator Location**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 161)



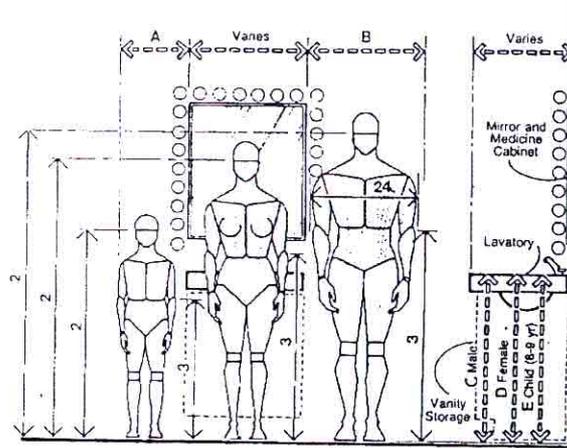
**Gambar 48: Range Center**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 162)



**Gambar 49: Range Center**

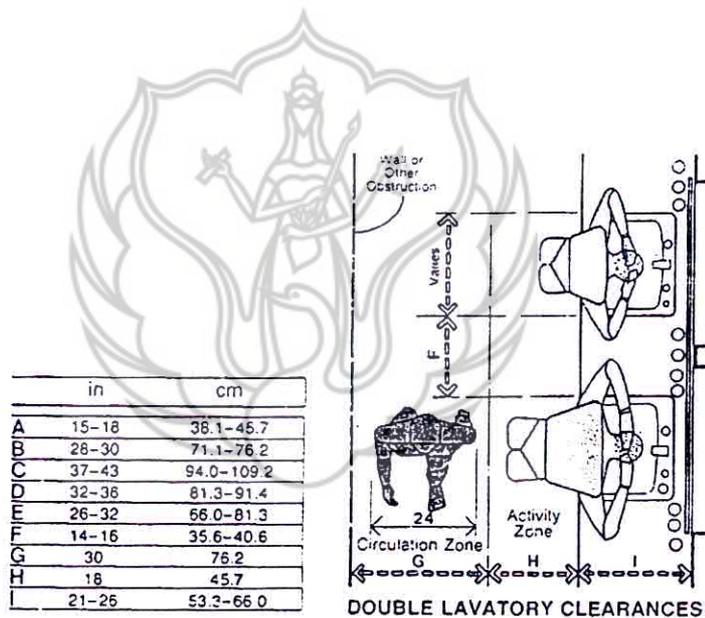
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 162)



LAVATORY / GENERAL ANTHROPOMETRIC CONSIDERATIONS

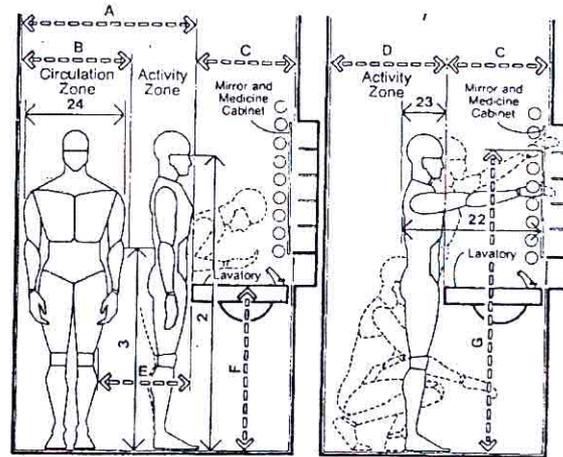
**Gambar 50: Lavatory / General Anthropometric Considerations**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 164)



**Gambar 51: Double Lavatory Clearances**

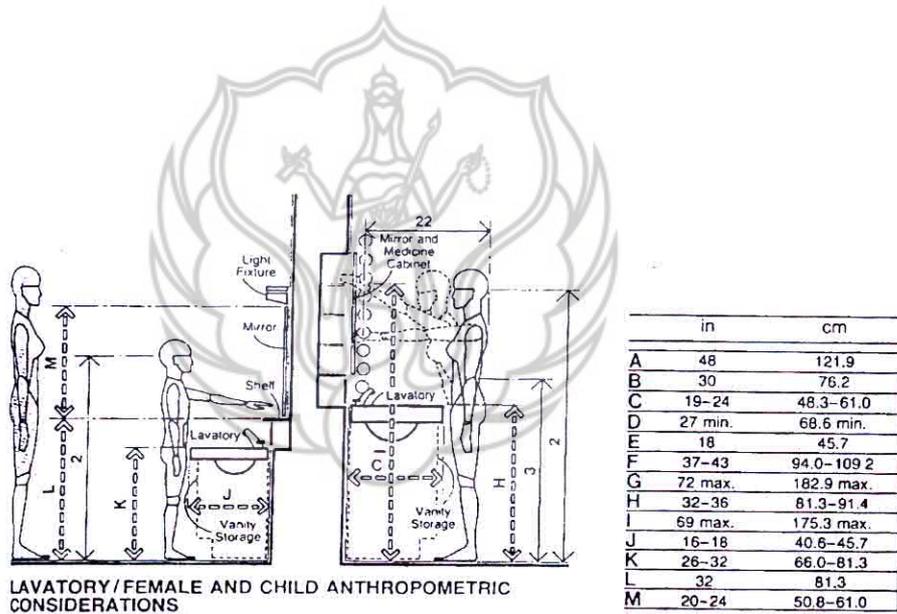
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 164)



LAVATORY / MALE ANTHROPOMETRIC CONSIDERATIONS

**Gambar 52: Lavatory / Male Anthropometric Consideration**

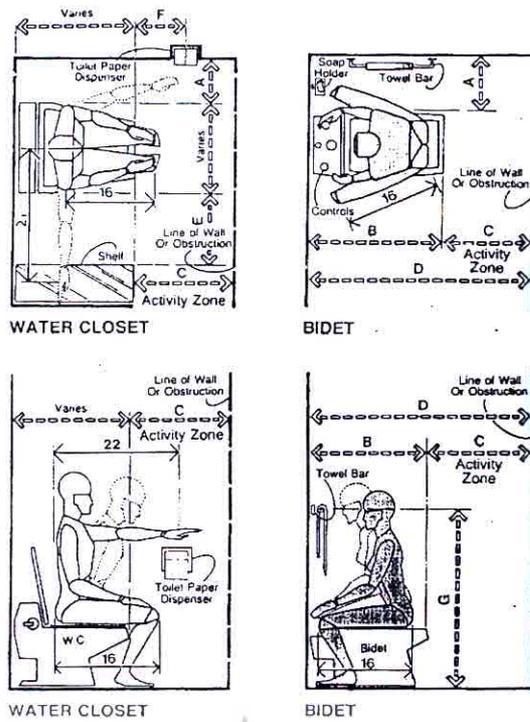
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 165)



LAVATORY / FEMALE AND CHILD ANTHROPOMETRIC CONSIDERATIONS

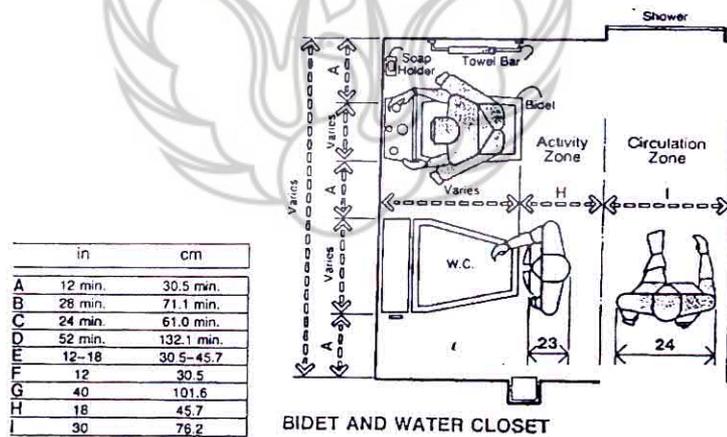
**Gambar 53: Lavatory / Female and Child Anthropometric Consideration**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 165)



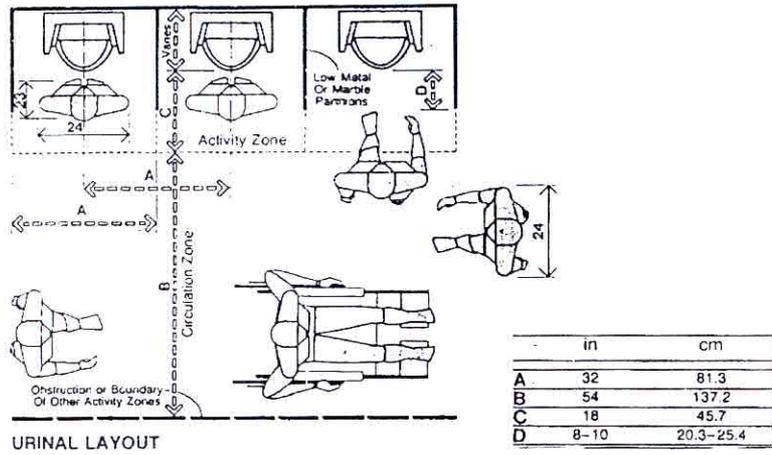
Gambar 54: *Water Closet and Bidet*

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 166)



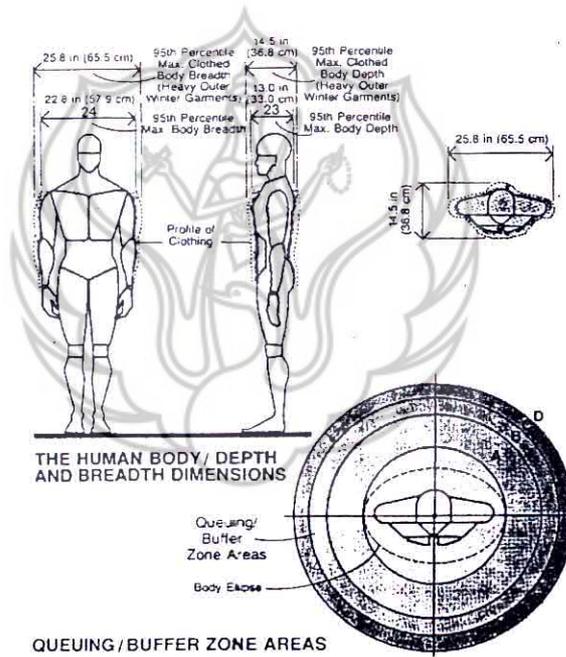
Gambar 55: *Bidet and Water Closet*

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 166)



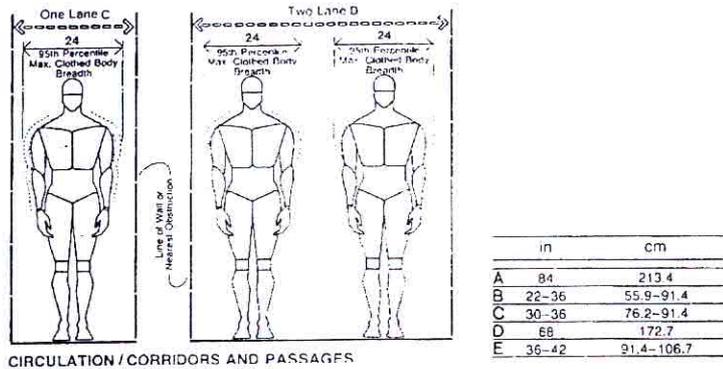
**Gambar 56: Urinal Layout**

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 268)



**Gambar 57: The Human Body / Depth and Breadth Dimensions**

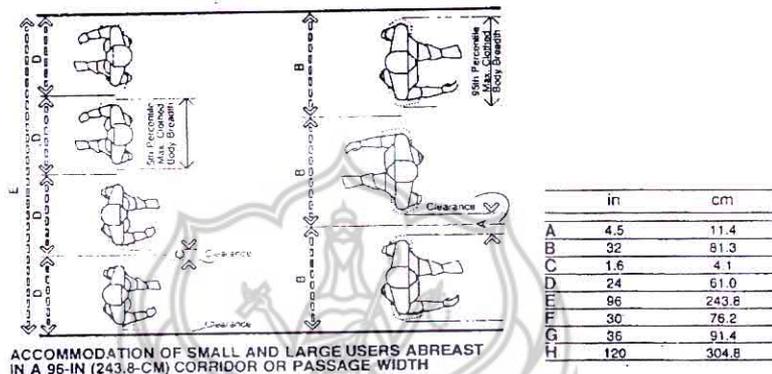
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 266)



CIRCULATION / CORRIDORS AND PASSAGES

**Gambar 58: Circulation / Corridors and Passages**

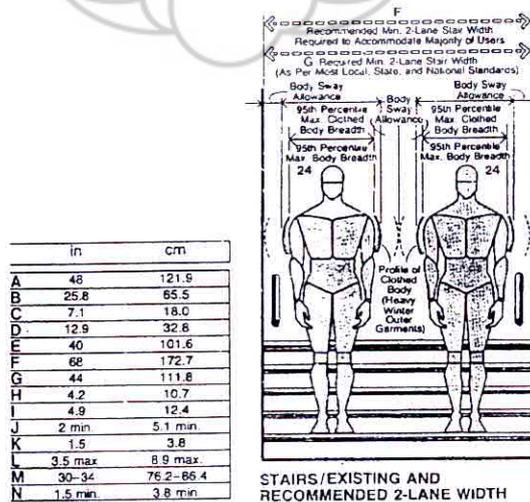
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 267)



ACCOMMODATION OF SMALL AND LARGE USERS ABREAST IN A 96-IN (243.8-CM) CORRIDOR OR PASSAGE WIDTH

**Gambar 58: Accommodation of Small and Large Users Abreast**

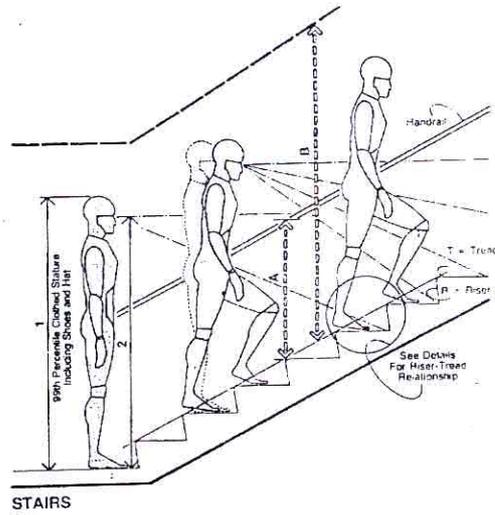
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 268)



STAIRS/EXISTING AND RECOMMENDED 2-LANE WIDTH

**Gambar 60: Stairs / Existing and Recommended 2-Lane Width**

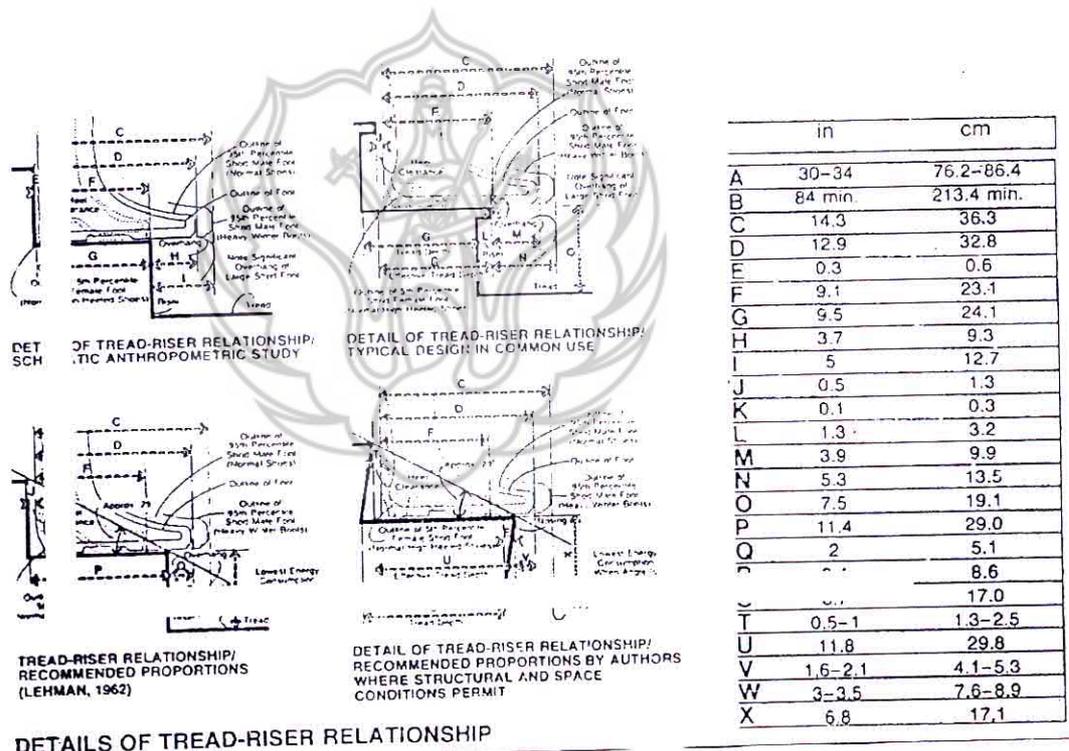
(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 272)



STAIRS

Gambar 61: Stairs

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 61)



Gambar 62 :Detail of tread- Biser relationship

(Julius Panero, Martin Zelnik. 1979 : 273)

#### **D. Keinginan klien**

Klien menginginkan pada perencanaan dan perancang interior Sekar Kedhaton ini bercirikanaskan interior Jawa.



