

**INTEGRASI ESTETIKA ITALIA BERBASIS SENSE  
OF PLACE DALAM REDESAIN INTERIOR  
SHALLY'S DINING DI WISMA BNI 46, JAKARTA**



**SKRIPSI**

Oleh:

**Aisyah Fajri Ayuningrum**

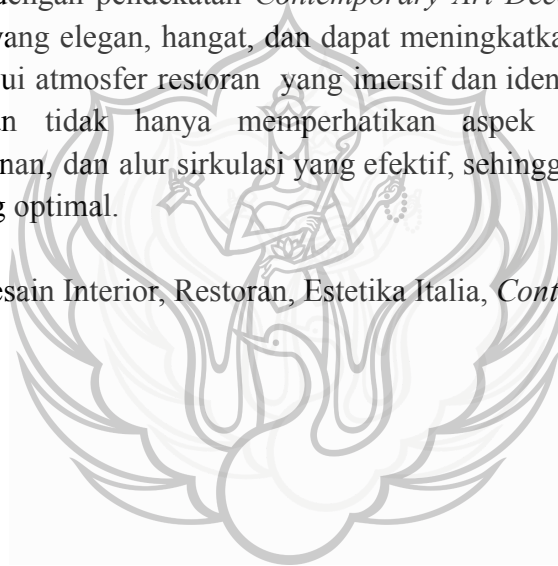
**NIM 2212460023**

**PROGRAM STUDI S1 DESAIN INTERIOR  
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
GASAL/GENAP 2026**

## ABSTRAK

Perancangan interior Shally's dining dilatarbelakangi oleh kebutuhan akan restoran yang tidak hanya dapat memenuhi fungsi utilitarian, namun juga mampu menghadirkan pengalaman bersantap, beristirahat dan bekerja yang berkarakter dan berkesan melalui pengolahan estetika ruang. Permasalahan yang menarik untuk diangkat dalam perancangan restoran ini adalah bagaimana merancang interior restoran yang mampu merepresentasikan identitas estetika Italia sekaligus dapat tetap relevan dalam gaya hidup urban kontemporer. Metode yang digunakan dalam perancangan ini meliputi pengadaptasian proses desain dari *Gavin Ambrose & Paul Harris* dalam buku *Design Thinking*, studi literatur terkait gaya Italia dan *Contemporary Art Deco*, Analisis survey ruang, serta pendekatan konseptual yang diterjemahkan ke dalam pengolahan ruang seperti material, tata letak, material dan pencahayaan. Hasil perancangan menunjukkan bahwa integrasi antara karakter identitas Italia dengan pendekatan *Contemporary Art Deco* mampu menciptakan suasana ruang yang elegan, hangat, dan dapat meningkatkan kualitas pengalaman pengguna melalui atmosfer restoran yang imersif dan identitas yang kuat. Desain yang dihasilkan tidak hanya memperhatikan aspek estetika namun juga fungsi, kenyamanan, dan alur sirkulasi yang efektif, sehingga mendukung aktivitas menyantap yang optimal.

**Kata kunci:** Desain Interior, Restoran, Estetika Italia, *Contemporary Art Deco*



## ABSTRACT

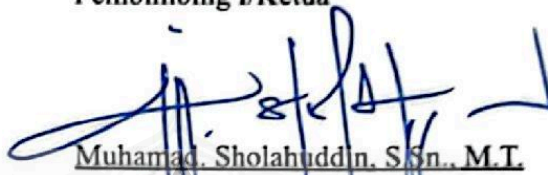
*The interior design of Shally's Dining is motivated by the need for a Restaurant that not only fulfills utilitarian functions, but also provides a distinctive and memorable dining, resting, and working experience through the aesthetic processing of the space. An interesting problem to be raised in the design of this Restaurant is how to design a restaurant interior that is able to represent the Italian aesthetic identity while remaining relevant in the contemporary urban lifestyle. The methods used in this design include adapting the design process from Gavin Ambrose & Paul Harris in the book Design Thinking, literature studies related to Italian and Contemporary Art Deco styles, space survey analysis, and conceptual approaches translated into spatial processing such as materials, layout, materials, and lighting. The design results show that the integration of the Italian identity character with the Contemporary Art Deco approach is able to create an elegant, warm, and can improve the quality of the user experience through an immersive Restaurant atmosphere and a strong identity. The resulting design not only pays attention to aesthetic aspects but also function, comfort, and effective circulation flow, thus supporting optimal dining activities.*

**Keywords:** Interior Design, Restaurant, Italia aesthetic, Contemporary Art deco

Skripsi berjudul:

**Integrasi Estetika Italia Berbasis Sense Of Place Dalam Redesain Interior Shally's Dining di Wisma BNI 48, Jakarta** diajukan oleh **Aisyah Fajri Ayuningrum** NIM 2212460023, Program Studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi: 90221), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Skripsi pada tanggal 2 Juni 2026 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Ketua



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

NUPTK 0351748649 30073

Pembimbing II/Anggota



Shabrina Tamimi, S.T., M.Arch

NUPTK 7157770671230293

Cognate/Anggota



Yulyta Kodrat Prasetyaningsih, S.T., M.T.

NUPTK 5059748649230173

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Institut Seni Indonesia Yogyakarta



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

NUPTK 0351748649 30073

Koordinator Program Studi Desain

Interior



Mahdi Nurcahyo, S.Sn., M.A.

NUPTK 0952769670130332

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aisyah Fajri Ayuningrum  
NIM : 2212460023  
Tahun lulus : 2026  
Program studi : S-1 Desain Interior  
Fakultas : Seni Rupa dan Desain

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

Sehingga laporan pertanggungjawaban ilmiah adalah benar karya saya sendiri. Jika di kemudian 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, 2 Juni 2026

  
METERAL  
TEMPEL  
DAEAOX009998742  
2212460023

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas banyaknya rahmat, anugerah, dan cinta-Nya yang memungkinkan saya menyelesaikan pembuatan tugas akhir ini dengan baik. Penulisan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengikuti sidang tugas akhir di Program Studi Desain Interior.

Proses desain tugas akhir ini memberikan pengalaman belajar yang sangat bermanfaat bagi penulis, tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan teknis di area desain interior, tetapi juga untuk membangun pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana gagasan dan kreativitas dapat diubah menjadi ruang yang berfungsi dan memiliki makna. Berbagai rintangan yang dihadapi selama pembuatan Penulisan tugas akhir ini juga memiliki peran penting dalam memperkaya wawasan akademik penulis, serta membentuk cara berpikir yang lebih fleksibel, teliti, dan disiplin, terutama dalam memahami kebutuhan pengguna dan klien.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan Penulisan tugas akhir tugas akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa adanya dukungan dan arahan dari berbagai belah pihak. Oleh karena itu, dengan hati yang paling dalam penulis ingin menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya untuk :

- 1) Allah SWT. dimana kehadiran-Nya di setiap langkah menjadi sumber energi yang sangat berharga, memberikan ketenangan dan motivasi untuk terus berjuang meskipun harus menghadapi banyak rintangan.
- 2) Mama, Ayah, dan seluruh keluarga besar yang selalu mendoakan tanpa henti dalam setiap langkah yang saya ambil.
- 3) Dosen pembimbing yang dengan penuh kesabaran telah memberikan arahan, masukan, serta bimbingan dalam proses penyusunan Penulisan tugas akhir tugas akhir Muhamad. Sholahuddin, S.Sn.,M.T. sebagai dosen pembimbing 1 dan Shabrina Tamimi, S.T., M.Arch sebagai dosen pembimbing 2

- 4) Dosen pengampu mata kuliah Seminar dan Tugas Akhir yang telah memberikan pembekalan selama proses ini dan mendampingi dengan perhatian dan dukungan yang maksimal.
- 5) Seluruh dosen dan staf Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu pengetahuan, fasilitas, serta dukungan selama penyusunan Penulisan tugas akhir tugas akhir ini.
- 6) Seluruh Teman-teman yang memberikan dukungan, kerja sama, serta semangat selama proses penyusunan Penulisan tugas akhir dan perancangan tugas akhir ini.
- 7) Matthew raphael, Alfira Betha Titanya, Alya Rahmanita, Rispek grup dan Kakak - kakak Tingkat sebagai teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semangat selama pengerjaan.
- 8) Seluruh pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama proses pelaksanaan kerja profesi serta penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Penulisan tugas akhir ini masih memiliki berbagai kekurangan dan keterbatasan dalam penyusunannya. Untuk itu, penulis terbuka terhadap kritik dan saran yang bersifat membangun sebagai upaya penyempurnaan di kemudian hari. Besar harapan penulis agar laporan ini dapat memberikan manfaat serta kontribusi yang bermakna bagi seluruh pihak yang berkepentingan.

Yogyakarta, 2 Juni 2026

Hormat saya,

Aisyah Fajri Ayuningrum

2212460023

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>2</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>6</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>8</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>10</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>13</b>
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>14</b>
A. Latar Belakang.....	14
1. Proses Desain.....	16
2. Metode Desain.....	16
<b>BAB II</b>	
<b>PRA DESAIN.....</b>	<b>19</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	19
1. Tinjauan Pustaka tentang Objek yang akan didesain.....	19
2. Tinjauan Pustaka tentang Teori Khusus yang akan digunakan sebagai pendekatan.....	29
B. Program Desain (Programming).....	33
1. Tujuan Desain.....	33
2. Fokus Desain / Sasaran Desain.....	34
3. Data.....	35
a. Deskripsi Umum Proyek.....	35
b. Data Non Fisik.....	36
c. Data Fisik.....	39
d. Data Literatur.....	49
4. Daftar Kebutuhan dan Kriteria.....	56
<b>BAB III</b>	
<b>PERMASALAHAN DESAIN.....</b>	<b>60</b>
A. Pernyataan Masalah.....	60
B. Ide Solusi Desain (Ideation).....	61
1. Konsep Desain.....	61
2. Tabel Permasalahan dan Ide & Solusi.....	66
<b>BAB IV</b>	
<b>PENGEMBANGAN DESAIN.....</b>	<b>68</b>
A. Alternatif Desain.....	68
1. Estetika Ruang.....	68
2. Alternatif Penataan Ruang.....	72
3. Alternatif Elemen Pembentuk Ruang.....	79

4. Alternatif Pengisi Ruang.....	83
5. Alternatif Tata Kondisi Ruang.....	87
B. Evaluasi Pemilihan Desain.....	94
C. Hasil Desain.....	95
<b>BAB V</b>	
<b>PENUTUP.....</b>	<b>105</b>
A. Kesimpulan.....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>109</b>
A. Hasil Survey.....	109
B. Proses Pengembangan Desain (Schematic Design).....	110
C. Presentasi Desain / Publikasi / Pameran.....	113
D. Analisis Harga Satuan (AHS) Pekerjaan Interior.....	115
E. Rencana Anggaran Biaya (RAB) Pekerjaan Interior.....	119
F. Rekap Rencana Anggaran Biaya (RAB) Pekerjaan Interior.....	119
G. Hasil Turnitin.....	120



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram tahapan proses desain.....	19
Gambar 2.2 Don Alfonso Restaurant 1890 Toronto.....	23
Gambar 2.3 Fasad Piazza Della Repubblica.....	26
Gambar 2. 4 Detail bangunan Piazza.....	27
Gambar 2.5 Interior dari San Carlo ALderley Edge.....	28
Gambar 2.6 Interior dari Ristorante Giannino dal 1899.....	29
Gambar 2.7 Gernot Bohme.....	31
Gambar 2.8 Zonasi gedung Wisma BNI 46, Jakarta.....	36
Gambar 2.9 Bangunan Wisma BNI 24.....	37
Gambar 2.10 Ilustrasi Generasi Y.....	39
Gambar 2.11 Grafik Aktivitas Pengguna Shally's Dining.....	39
Gambar 2.12 Layout Existing Shally's Dining.....	40
Gambar 2.13 Sketsa Sirkulasi dan Zoning.....	41
Gambar 2.14 Sketsa Layout dan furniture.....	41
Gambar 2.15 Detail Material Lantai Shally's Dining.....	42
Gambar 2.16 Detail Material Dinding Shally's Dining.....	42
Gambar 2.17 Detail Plafon Shally's Dining.....	43
Gambar 2.18 Pencahayaan Buatan pada Shally's Dining.....	43
Gambar 2.19 Pencahayaan Alami pada Shally's Dining.....	44
Gambar 2.20 Penghawaan pada Shally's Dining.....	45
Gambar 2. 21 Gambar Kerja Sistem elektrikal pada Shally's Dining.....	46
Gambar 2.22 General moodboard Shally's Dining.....	49
Gambar 2.23 Antropometri Area Bar.....	52
Gambar 2.24 Antropometri Area Bar.....	53
Gambar 2.25 Antropometri Area Dining.....	54
Gambar 2.26 Antropometri Receptionist Workstation.....	55
Gambar 2.27 Antropometri Manager Desk.....	56
Gambar 2.28 Diagram kebutuhan ruang dan kriteria.....	57
Gambar 3.1 Problem Keyword.....	61
Gambar 3.2 Mind Map konsep.....	62
Gambar 3.3 Referensi Gaya.....	63
Gambar 3.4 Referensi gaya.....	63
Gambar 3.5 Visual Decoration.....	66
Gambar 4.1 Visual Moodboard I.....	69
Gambar 4.2 Visual Moodboard II.....	70
Gambar 4.3 Referensi Restoran Gaya Art Deco.....	71
Gambar 4.4 Penerapan material lantai.....	71
Gambar 4.5 Penerapan material Dinding dan Ceiling.....	72

Gambar 4.6 Penerapan Komposisi Warna.....	72
Gambar 4.7 Diagram Matrix Ruang.....	73
Gambar 4.8 Bubble Diagram.....	74
Gambar 4.9 Alternatif Bubble Plan I (Terpilih).....	75
Gambar 4.11 Block plan dan Sirkulasi.....	77
Gambar 4.12 Layout Alternatif I ( Terpilih ).....	78
Gambar 4.13 Layout Alternatif II.....	79
Gambar 4.14 Rencana Lantai Alternatif I.....	80
Gambar 4.15 Rencana Lantai Alternatif II.....	81
Gambar 4.16 Rencana Dinding.....	82
Gambar 4.17 Rencana Plafon Alternatif I.....	83
Gambar 4.18 Rencana Plafon Alternatif II.....	83
Gambar 4.19 Skema Furniture.....	85
Gambar 4.20 Custom Furniture Host Station.....	85
Gambar 4.21 Custom Furniture Curved Sofa.....	86
Gambar 4.22 Jenis Penghawaan untuk Shally's Dining.....	91
Gambar 4.23 layout Plan.....	94
Gambar 4.24 Facade.....	95
Gambar 4.25 Entrance & Waiting Area.....	95
Gambar 4.26 Waiting Area.....	96
Gambar 4.27 Dining I Area.....	96
Gambar 4.28 Bar Area.....	97
Gambar 4.29 Dining II Area.....	97
Gambar 4.30Dining II Area.....	98
Gambar 4.31 Pizza Stall / Open Kitchen Area.....	98
Gambar 4.32 Dining I Window Area.....	99
Gambar 4.33 Dining I Window Area.....	99
Gambar 4.34 Semi Private Dining Area.....	100
Gambar 4.35 Semi Private Dining Area.....	100
Gambar 4.36 Wine Cellar Area.....	101
Gambar 4.37 Wine Cellar Area.....	101
Gambar 4.38 Back Office.....	102
Gambar 4.39 Locker Staff Area.....	102
Gambar 4.40 Cashier Desk.....	103
Gambar 4.41 Credenza.....	103
Gambar Lampiran 1 Proses Survey.....	108
Gambar Lampiran 2 Sketsa Perspektif Kitchen Area.....	109
Gambar Lampiran 3 Sketsa Perspektif Bar and Pizza Stall Area.....	109
Gambar Lampiran 4 Sketsa Perspektif Dining Area II.....	110

Gambar Lampiran 5 Sketsa Perspektif Semi Private Dining Area..... 110  
Gambar Lampiran 6 Poster Ideasi..... 111



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Pengisi Ruang.....	48
Tabel 2.2 Permasalahan dan ide Solusi.....	59
Tabel 3.1 Permasalahan dan ide Solusi.....	68
Tabel 4.1 Jenis-Jenis Equipment untuk perancangan Shally's dining.....	88
Tabel 4.2 Jenis lampu untuk pencahayaan.....	89
Tabel 4.3 Perhitungan jumlah lampu per area.....	90
Tabel 4.4 Perhitungan kebutuhan penghawaan.....	92
Tabel 4.5 Evaluasi pemilihan desain.....	93
Tabel Lampiran 1 AHSP Pekerjaan Interior Shally's Dining.....	114
Tabel Lampiran 2 RAB Pekerjaan Interior Shally's Dining.....	118
Tabel Lampiran 3 Rekap RAB Pekerjaan Interior Shally's Dining.....	118



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Jakarta adalah kota yang bergerak tanpa jeda. Dipenuhi gedung-gedung yang menjulang, kemacetan yang tak pernah benar-benar tidur, dan ritme aktivitas yang cepat serta menuntut. Bagi masyarakat urban yang hidup di tengah intensitas tersebut, kebutuhan akan ruang yang mampu memberikan jeda emosional semakin meningkat. Restoran kini tidak lagi berfungsi sebagai tempat makan semata, tetapi bertransformasi menjadi ruang pemulihan, ruang sosial, sekaligus ruang transisi tempat orang dapat “berhenti sejenak” dari tuntutan kota. Dalam lanskap urban seperti Jakarta, Sense of Place menjadi aspek krusial, karena pengguna tidak hanya mencari kelezatan kuliner, tetapi juga suasana yang mampu menghubungkan mereka secara emosional dengan ruang yang mereka tempati.

Kawasan bisnis Sudirman–Thamrin adalah wajah paling representatif dari hiruk pikuk urban Jakarta. Gedung BNI 46, sebagai salah satu ikon korporat kota, menaungi ribuan pekerja dengan ritme kerja yang padat dan penuh tekanan. Di lingkungan seperti ini, kehadiran restoran menjadi elemen strategis dalam menyediakan ruang yang menyeimbangkan antara efisiensi aktivitas dan kebutuhan kenyamanan pengunjung. Meskipun terdapat banyak pilihan tempat makan di kawasan ini, tidak semua mampu menghadirkan identitas ruang yang kuat sebuah karakter tempat yang mampu membangun hubungan emosional antara pengguna dan lingkungan fisiknya.

Shally’s Dining hadir sebagai salah satu fasilitas makan yang beroperasi di dalam Gedung BNI 46. Secara lokasional, ia memiliki potensi besar: aksesibilitas tinggi, aliran pengguna yang konsisten, dan segmentasi pengunjung yang jelas. Namun berdasarkan hasil

pengamatan, Shally's Dining belum sepenuhnya memanfaatkan potensi tersebut. Interior ruang masih terasa generik, belum memiliki karakter atmosferik yang membedakannya dari restoran lain, dan belum mampu menawarkan pengalaman ruang yang beresonansi dengan kebutuhan emosional para pekerja kantor. Identitas visual dan spatial sense yang dihadirkan belum menimbulkan kesan mendalam yang dapat diingat oleh pengunjung.

Padahal, bagi para pekerja kantor, restoran ideal adalah ruang yang mampu memberikan pengalaman bukan hanya fungsi. Mereka membutuhkan tempat untuk melepaskan penat, berdiskusi ringan, mengadakan pertemuan informal, ataupun sekedar menikmati waktu singkat dalam suasana yang menenangkan. Di titik inilah muncul urgensi bagi Shally's Dining untuk bertransformasi menjadi ruang yang memiliki *Sense of Place* yang kuat: ruang yang terasa “tepat”, relevan, dan bermakna bagi penggunanya. Kekuatan pengalaman ruang menjadi faktor yang sama pentingnya dengan kualitas hidangan itu sendiri.

Pendekatan *Sense of Place* dipilih karena kemampuannya dalam membangun hubungan emosional antara pengguna, ruang, dan aktivitas yang berlangsung di dalamnya. Dengan pendekatan ini, desain tidak hanya fokus pada aspek visual, tetapi juga memperhatikan bagaimana suasana, materialitas, pencahayaan, tekstur, dan tata ruang dapat menghasilkan pengalaman yang khas dan bernilai. Penerapan *Sense of Place* dalam redesain Shally's Dining bertujuan untuk menciptakan keakraban yang natural, atmosfer yang menenangkan, serta ruang yang memfasilitasi ritme kehidupan para pekerja kantor—tanpa harus mengandalkan simbol atau dekorasi eksplisit sebagai identitas

Melalui pemahaman mendalam tentang perilaku pengguna dan karakteristik konteks urban Gedung BNI 46, redesain berbasis *Sense of Place* diharapkan mampu memberikan Shally's Dining identitas baru yang lebih kuat, relevan, dan bermakna. Transformasi ini diharapkan menjadikan restoran tidak hanya sebagai tempat makan, tetapi sebagai ruang rujukan bagi para pekerja: tempat untuk kembali, untuk

menemukan ketenangan di tengah kesibukan, dan untuk mengalami ruang yang memiliki kehadiran emosional yang terasa. Dengan demikian, Shally's Dining dapat berkembang menjadi restoran yang tidak hanya fungsional, tetapi mampu memberikan pengalaman ruang yang berkarakter dan membekas dalam memori penggunanya. Metode Desain

### **1. Proses Desain**

Metode desain yang digunakan dalam perancangan Shally's Dining dengan pendekatan *Sense of Place* mengadaptasi proses desain dari Gavin Ambrose & Paul Harris dalam buku *Design Thinking* (2010). Metode ini dipilih karena menghadirkan pendekatan yang terstruktur namun fleksibel, sehingga relevan untuk proyek interior masa kini yang membutuhkan pemahaman mendalam tentang konteks, perilaku pengguna, serta identitas ruang. Ambrose & Harris menawarkan alur desain yang menekankan eksplorasi, pemecahan masalah, dan pengembangan konsep berbasis riset, sehingga sangat sesuai untuk merancang restoran yang beroperasi di kawasan bisnis urban seperti Gedung BNI 46.

### **2. Metode Desain**

Pada proyek ini, tahapan desain diterapkan mulai dari pendefinisian kebutuhan dan permasalahan pengguna, pengumpulan data terkait aktivitas pekerja kantor, analisis kondisi eksisting restoran, hingga riset referensi estetika Italia sebagai dasar pembentukan konsep. Tahap berikutnya berfokus pada pengembangan ide, penyusunan alternatif solusi desain, pemilihan konsep yang paling relevan, serta penerapan desain secara menyeluruh agar sesuai dengan kebutuhan ruang makan urban. Pendekatan Ambrose & Harris memastikan hasil desain tidak hanya memiliki nilai estetika, tetapi juga fungsional, efektif, dan selaras dengan pendekatan *Sense of Place* yang digunakan dalam perancangan ini.

### **a. Metode Pengumpulan Data dan Penelusuran Masalah**

Metode Pengumpulan Data dan Penyelesaian Masalah pada perancangan Shally's Dining Jakarta berada dalam tahapan Define dan Research pada Seven Stages of Design oleh Ambrose & Harris. Pada tahap ini, perancang menetapkan arah awal proyek dengan memahami kebutuhan utama pengguna, konteks restoran dalam lingkungan perkantoran urban, serta tujuan desain yang ingin dicapai. Proses *define* membantu merumuskan fokus masalah secara jelas, sebelum dilanjutkan dengan penggalian informasi yang lebih mendalam melalui tahapan *research*.

Tahap *research* mencakup pengumpulan data fisik dan non-fisik, observasi langsung melalui site visit ke Shally's Dining, analisis aktivitas pengguna, serta kajian konteks budaya, fungsi ruang, dan pola perilaku karyawan di Gedung BNI 46. Studi literatur yang mendukung konsep desain, identifikasi isu, dan penentuan potensi masalah juga dilakukan pada tahap ini. Seluruh kegiatan programming, *needs assessment*, hingga *problem finding* berada dalam proses *research*, karena fase ini berfungsi membangun pemahaman menyeluruh sebelum memasuki pengembangan ide selanjutnya.

### **b. Metode Pembangkitan Ide dan Pengembangan Desain**

Tahap *Ideate* dan Prototype dalam *Seven Stages of Design* oleh Ambrose & Harris menjadi dasar dari Metode Pembangkitan Ide dan Pengembangan Desain pada proyek *Shally's Dining* dengan konsep *Italian urban dining Experience*. Pada tahap *ideate*, berbagai alternatif konsep dikembangkan untuk menjawab kebutuhan ruang restoran urban dan narasi estetika Italia. Proses ini melibatkan eksplorasi bentuk, material, mood, hingga pendekatan atmosfer yang sesuai dengan karakter pengguna, sehingga menghasilkan beberapa opsi desain yang dapat dievaluasi.

Tahap *prototype* kemudian menguji ide-ide terpilih melalui metode *concept prototype*, yaitu pembuatan model atau maket kasar yang memungkinkan proses *trial and error*. Prototipe diuji, diperbaiki, dan diulang hingga menghasilkan solusi desain yang layak diterapkan di ruang nyata. Pendekatan ini membantu memastikan bahwa ide tidak hanya

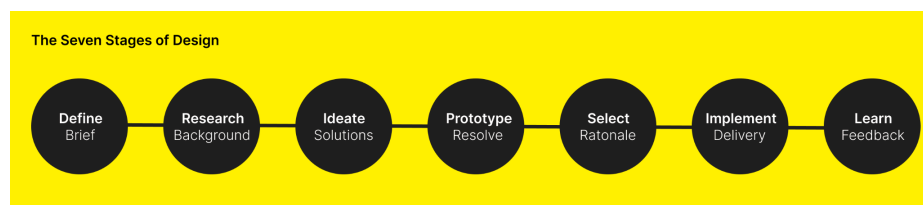
menarik secara estetika, tetapi juga realistis, dapat diimplementasikan, dan relevan dengan konteks restoran di lingkungan perkantoran Gedung BNI 46

### c. Metode Evaluasi Penentuan Desain Terpilih

Tahap *Select* dalam *Seven Stages of Design* digunakan sebagai dasar untuk Metode Evaluasi dan Penetapan Desain Terpilih pada proyek *Shally's Dining*. Pada tahap ini, seluruh alternatif konsep dan prototipe yang telah dikembangkan dievaluasi menggunakan kriteria fungsional, estetis, teknis, serta kesesuaian dengan konteks urban dan naras estetika Italia. Proses seleksi ini dilakukan secara objektif untuk menentukan solusi desain terbaik yang dapat menjawab kebutuhan ruang, memperkuat identitas restoran, dan memberikan pengalaman ruang yang konsisten dengan pendekatan *Sense of Place*.

Tahap *Implement dan Learn* kemudian memastikan bahwa desain terpilih benar-benar dapat direalisasikan dengan baik. *Implement* mencakup penerapan desain secara rinci, mulai dari pemilihan material akhir, perencanaan konstruksi, hingga penyusunan elemen interior yang dapat diwujudkan di kondisi eksisting restoran. Setelah implementasi, tahap *Learn* digunakan untuk mengevaluasi efektivitas hasil desain melalui refleksi, *feedback* pengguna, serta penilaian performa ruang. Proses ini membantu memastikan bahwa desain yang diterapkan tidak hanya sesuai konsep, tetapi juga berfungsi optimal dan memberikan pengalaman ruang yang lebih baik bagi pengguna *Shally's Dining*.

### d. Diagram Proses Desain



**Gambar 2.1 Diagram tahapan proses desain**  
(Sumber : Gavin Ambrose & Paul Harris, 2010)