

**PERANCANGAN INTERIOR BAKI *RESTAURANT &*
VENUE YOGYAKARTA DENGAN PENDEKATAN
DESAIN KONTEKSTUAL**



PERANCANGAN

oleh:

Heribertus Agastya

NIM 2212517023

**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
GENAP 2025/2026**

ABSTRAK

Perancangan interior Baki *Restaurant & Venue* Yogyakarta dilatarbelakangi oleh tingginya permintaan pasar terhadap kuliner Timur Tengah yang kontras dengan permasalahan operasional eksisting berupa sirkulasi silang, kurangnya privasi tata letak meja, serta identitas visual lama yang terlalu generik. Mengadaptasi metode *Design Thinking* oleh Gavin Ambrose dan Paul Harris, proyek ini mengeksekusi transformasi spasial total demi merespons peralihan menu baru tersebut. Solusi desain diwujudkan melalui konsep "Sinergi Terrestrial: *The Veiled Courtyard*" dengan gaya kontemporer pendekatan kontekstual. Konsep ini menghadirkan pertemuan budaya yang meleburkan tipologi *inward-looking* arsitektur Timur Tengah dan lokalitas Yogyakarta melalui konfigurasi tatanan berorientasi ke dalam, modifikasi lengkungan kubah, serta sekat pembatas *mashrabiya*. Hasil perancangan menyajikan visualisasi tiga dimensi dan gambar kerja detail dengan optimalisasi material bumi bertekstur alami, seperti kayu jati lewat prinsip tektonika Jawa, tegel kustom, dan dinding *tadelakt*. Sinergi elemen fisik dan tata cahaya ini sukses menyelesaikan problem fungsional sekaligus menciptakan atmosfer komunal *lifestyle dining* Timur Tengah yang intim, mewah, dan eksotis..

Kata kunci: Restoran Timur Tengah, Desain Kontekstual, Yogyakarta

ABSTRACT

The interior design of Baki Restaurant & Venue in Yogyakarta was driven by high market demand for Middle Eastern cuisine, which contrasted with existing operational challenges such as cross-traffic, a lack of privacy in the table layout, and an outdated, overly generic visual identity. Adapting the Design Thinking methodology by Gavin Ambrose and Paul Harris, this project executed a total spatial transformation to respond to the new menu. The design solution is realized through the concept “Terrestrial Synergy: The Veiled Courtyard,” featuring a contemporary style with a contextual approach. This concept presents a cultural fusion that blends the inward-looking typology of Middle Eastern architecture with the local character of Yogyakarta through inward-oriented spatial configurations, modified dome arches, and mashrabiya screens. The design outcome presents three-dimensional visualizations and detailed working drawings that optimize the use of naturally textured earthen materials, such as teak wood following Javanese tectonic principles, custom tiles, and tadelakt walls. The synergy between these physical elements and the lighting design successfully resolves functional challenges while creating an intimate, luxurious, and exotic communal atmosphere for a Middle Eastern dining lifestyle.

Keywords: *Middle Eastern Restaurant, Contextual Design, Yogyakarta*

Skripsi berjudul:

**PERANCANGAN INTERIOR BAKI RESTAURANT & VENUE
YOGYAKARTA DENGAN PENDEKATAN DESAIN KONTEKSTUAL**

diajukan oleh Heribertus Agastya NIM 2212517023, 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 18 Juni 2026 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Ketua

Yulyta Kodrat F. S.T., M.T.

NUPTK 5059748649230173

Pembimbing II/Anggota

Dr. Sn Arthanu Wisnu Aji, S.Sn., M.T.

NUPTK 2045752653130123

Cognate/Anggota

Hangga Hardhika, S.Sn., M.Ds.

NUPTK 8461757658130143

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta

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

NUPTK 035174864930073

Koordinator Program Studi Desain
Interior

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

NUPTK 0952769670130332

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Heribertus Agastya
NIM : 2212517023
Tahun lulus : 2026
Program studi : S1 – Desain Interior
Fakultas : Seni Rupa

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, Juni 2026



Heribertus Agastya
2212517023

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala nikmat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PERANCANGAN INTERIOR BAKI *RESTAURANT & VENUE* YOGYAKARTA DENGAN PENDEKATAN DESAIN KONTEKSTUAL”. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada jenjang Strata Satu (S1) pada Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari berbagai kendala dan keterbatasan. Namun, berkat dukungan, bimbingan, arahan, serta doa dari berbagai pihak, seluruh rangkaian proses perancangan dan penulisan dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

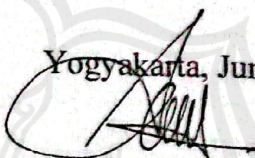
1. Ibu Yulyta Kodrat P, S.T., M.T.- selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Sn Artbanu Wisnu Aji, S.Sn., M.T., selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingan, arahan dan saran yang membangun selama proses menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Hangga Hardhika, S.Sn., M.Ds. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan evaluasi yang dapat menyempurnakan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Mahdi Nurcahyo, S.Sn., M.A., selaku Koordinator Program Studi Desain Interior, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Bapak Setya Budi Astanto, S.Sn., M.Sn., selaku Ketua Jurusan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
5. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
6. Staf dan Karyawan Program Studi Desain Interior.
7. Rian Panggabean, Vitroh, Bang Ayam, Nana, keluarga, Roro, Bawuk, dan teman-teman studio yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu yang telah membantu mensupport penulis, membantu memberikan informasi terkait

pengerjaan dan mengerjakan perancangan bersama-sama dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

8. Seluruh pihak yang telah memberikan kontribusi dalam dukungan kepada penulis/desainer yang tidak bisa terucapkan satu persatu.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama proses penyusunan karya ini. Semoga Tuhan YME, membalas segala kebaikan yang telah diberikan oleh seluruh pihak yang berkontribusi dalam memberi dukungan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan dan jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Penulis berharap Tugas Akhir Perancangan ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi para pembaca.

Yogyakarta, Juni 2026


Heribertus Agastya

2212517023

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Metode Desain	3
1. Proses Desain	3
2. Metode Desain	3
BAB II	7
PRA DESAIN	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Tinjauan Pustaka Umum	7
2. Tinjauan Pustaka Khusus	10
3. Referensi Desain	16
B. Program Desain (<i>Programming</i>)	20
1. Tujuan Desain	20
2. Sasaran Desain	21
3. Data	21

a.	Deskripsi Umum Proyek	21
b.	Data Non Fisik	24
c.	Data Fisik	27
d.	Data Literatur	36
4.	Daftar Kebutuhan	41
5.	Kriteria	45
BAB III		47
PERMASALAHAN DESAIN		47
A.	Pernyataan Masalah	47
B.	Ide Solusi Desain (<i>Ideation</i>)	48
C.	Konsep Desain	49
1.	Konsep Perancangan	49
2.	Gaya Perancangan	53
BAB IV		55
PENGEMBANGAN DESAIN		55
A.	Alternatif Desain	55
1.	Penerapan Gaya	55
2.	Suasana Ruang	56
3.	Komposisi Warna	58
4.	Komposisi Material	60
B.	Alternatif Penataan Ruang	61
C.	Alternatif Elemen Pembentuk Ruang	68
1.	Rencana Lantai	68
2.	Rencana Dinding	69
3.	Rencana Plafon	71
D.	Alternatif Pengisi Ruang	73

1.	Furnitur.....	73
E.	Alternatif Tata Kondisi Ruang.....	80
1.	Jenis Pencahayaan.....	80
2.	Jenis Penghawaan.....	81
3.	Perhitungan Penghawaan.....	81
	(sumber: analisis penulis, 2026).....	81
F.	Evaluasi Pemilihan Desain.....	81
G.	Hasil Desain.....	83
1.	Perspektif.....	83
2.	Gambar Layout.....	88
3.	Custom Fueniture.....	88
4.	Special Element.....	88
BAB V	89
PENUTUP	89
A.	Kesimpulan.....	89
B.	Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	93
A.	Hasil Survei.....	93
B.	Proses Pengembangan Desain (Schematic Design).....	95
C.	Presentasi Desain / Publikasi / Pameran.....	97
D.	Rencana Anggaran Biaya (RAB) Pekerjaan Interior.....	99
E.	Gambar Kerja.....	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Diagram <i>Design Thinking</i>	3
Gambar 2. 1 Grafik Pencarian Kuliner Timur Tengah di Yogyakarta	14
Gambar 2. 2 <i>Mediterranea Restaurant by Chef Kamil</i>	18
Gambar 2. 3 <i>YASSALAM RESTO JOGJA</i>	19
Gambar 2. 4 <i>Jazeera Signature Restaurant & Lounge (Jakarta)</i>	20
Gambar 2. 5 Logo <i>Baki Restaurant & Venue</i>	22
Gambar 2. 6 Peta Lokasi <i>Baki Restaurant & Venue</i>	23
Gambar 2. 7 Site Analisis <i>Baki Restaurant & Venue</i>	27
Gambar 2. 8 Layout <i>Baki Restaurant & Venue</i>	28
Gambar 2. 9 Layout Prefunction <i>Baki Restaurant & Venue</i>	29
Gambar 2. 10 Elevation Prefunction <i>Baki Restaurant & Venue</i>	29
Gambar 2. 11 Dokumentasi Proyek.....	29
Gambar 2. 12 Dokumentasi Proyek.....	30
Gambar 2. 13 Dokumentasi Proyek.....	31
Gambar 2. 14 Dokumentasi Proyek.....	31
Gambar 2. 15 Dokumentasi Proyek.....	32
Gambar 2. 16 Dokumentasi Proyek.....	33
Gambar 2. 17 Dining Space.....	37
Gambar 2. 18 Dining Space.....	38
Gambar 2. 19 Arsitektur & Interior Timur Tengah	39
Gambar 3. 1 Bubble Ideation.....	49
Gambar 3. 2 <i>Mind Map</i> Konsep Perancangan	52
Gambar 3. 3 Konsep Besar Perancangan.....	52
Gambar 3. 4 Sketsa Ideasi	53
Gambar 4. 1 Alternatif 1 <i>Moodboard</i>	56
Gambar 4. 2 Alternatif 2 <i>Moodboard</i>	57
Gambar 4. 3 Komposisi Warna	58
Gambar 4. 4 Komposisi Material	60
Gambar 4. 5 Diagram Matriks <i>Baki Restaurant & Venue</i>	61
Gambar 4. 6 Alternatif 1 <i>Bubble Diagram</i>	61

Gambar 4. 7 Alternatif 2 <i>Bubble Diagram</i>	62
Gambar 4. 8 Alternatif 1 <i>Bubble Plam</i>	63
Gambar 4. 9 Alternatif 2 <i>Bubble Plam</i>	63
Gambar 4. 10 <i>Block Plan</i> Alternatif 1	64
<i>Gambar 4. 11 Block Plan</i> Alternatif 2.....	65
Gambar 4. 12 <i>Layout</i> Alternatif 1	66
Gambar 4. 13 <i>Layout</i> Alternatif 2.....	66
Gambar 4. 14 Rencana Lantai Alternatif 1	68
Gambar 4. 15 Rencana Lantai Alternatif 2	68
Gambar 4. 16 Rencana Dinding Alternatif 1	69
Gambar 4. 17 Rencana Dinding Alternatif 2	69
Gambar 4. 18 Rencana Plafon Alternatif 1	71
Gambar 4. 19 Rencana Plafon Alternatif 1	71
Gambar 4. 20 Meja Resepsionis Alternatif 1.....	73
Gambar 4. 21 Meja Resepsionis Alternatif 2.....	73
<i>Gambar 4. 22 Perspektif Lobby</i>	83
Gambar 4. 23 Perspektif Indoor Dining	84
Gambar 4. 24 Perspektif <i>Courtyard Dining</i>	84
Gambar 4. 25 Perspektif Area Buffet	85
Gambar 4. 26 Perspektif <i>Private Dining</i>	86
Gambar 4. 27 Perspektif <i>Semi Outdoor Dining</i>	86
Gambar 4. 28 Perspektif <i>Area Venue</i>	87
Gambar 4. 29 Gambar Layout	88
Gambar 4. 30 <i>Custom Furniture</i>	88
Gambar 4. 31 <i>Special Element</i>	88

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Elemen Kontekstual.....	11
Tabel 2. 2 Tabel Aktivitas Pengguna Ruang	25
Tabel 2. 3 Tabel Karakteristik Pengguna Ruang	26
Tabel 2. 4 Tabel Pengisi Ruang.....	34
Tabel 2. 5 Tabel Daftar Kebutuhan	41
Tabel 3. 1 Permasalahan Ide Solusi.....	48
Tabel 4. 1 Kriteria Alternatif Suasana Ruang.....	57
Tabel 4. 2 Presepsi Psikologi Warna	58
Tabel 4. 3 Kriteria Alternatif Bubble Diagram.....	62
Tabel 4. 4 Kriteria Alternatif Bubble Plan.....	64
Tabel 4. 5 Kriteria Alternatif Block Plan.....	65
Tabel 4. 6 Kriteria Alternatif Layout.....	66
Tabel 4. 7 Kriteria Alternatif Rencana Lantai	68
Tabel 4. 8 Kriteria Alternatif Rencana Dinding	70
Tabel 4. 9 Kriteria Alternatif Rencana Plafon	71
Tabel 4. 10 Kriteria Alternatif Meja Resepsionis.....	73
Tabel 4. 11 Furnitur List.....	74
Tabel 4. 12 Aksesoris List	78
Tabel 4. 13 Equipment List	79
Tabel 4. 14 Jenis Pencahayaan	80
Tabel 4. 15 Tabel Perhitungan Titik Lampu.....	81
Tabel 4. 16 Jenis AC.....	81
Tabel 4. 17 Tabel Perhitungan AC	81
Tabel 4. 18 Tabel Evaluasi Pemilihan Desain	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam industri *food and beverage* (F&B) kontemporer, restoran tidak lagi sekadar berfungsi sebagai tempat pemenuhan kebutuhan fisiologis masyarakat urban, melainkan telah bergeser menjadi penyedia pengalaman bersantap (*dining experience*) di mana aspek estetika ruang, atmosfer, dan narasi visual memegang peranan yang krusial. Fenomena *lifestyle dining* ini menuntut para pelaku industri untuk terus adaptif terhadap perubahan preferensi pasar urban yang dinamis, ekspresif, dan sangat dipengaruhi oleh tren budaya digital. Salah satu pelaku usaha yang menghadapi tantangan ini adalah Baki Restaurant and *Venue* di Yogyakarta, yang saat ini mengalami stagnasi performa akibat beberapa permasalahan interior fundamental pada kondisi eksistingnya. Masalah-masalah tersebut meliputi alur sirkulasi di mana pergerakan antara staf pelayanan (*service*) dan pengunjung (*visitor*) saling bersilangan sehingga memicu hambatan operasional yang signifikan pada jam sibuk, serta penataan zonasi ruang dan area meja yang kurang optimal sehingga berdampak pada berkurangnya privasi serta kenyamanan psikologis pengunjung saat bersantap. Hambatan-hambatan fisik tersebut diperburuk oleh karakter identitas visual interior eksisting yang dinilai terlalu generik dan mulai kehilangan relevansi terhadap preferensi estetika pasar modern, sehingga gagal membangun ikatan emosional yang kuat dengan konsumen demi mempertahankan daya saingnya di Yogyakarta.

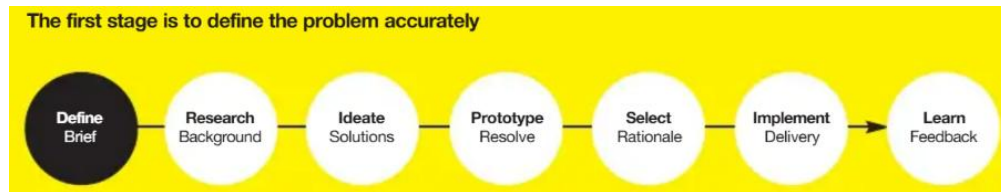
Merespons evaluasi operasional tersebut, pihak manajemen Baki Restaurant and *Venue* memutuskan untuk melakukan transformasi total, baik dari segi lini menu maupun konsep spasial, menuju kuliner Timur Tengah. Langkah strategis ini didasari oleh analisis *demand* digital yang masif di Yogyakarta, di mana melalui tinjauan data *Google Trends* untuk wilayah *Special Region of Yogyakarta* dalam lima tahun terakhir, kata kunci kuliner Timur Tengah seperti nasi kebuli, biryani, dan shawarma menunjukkan volume minat penelusuran web yang stabil, eksis

secara berkelanjutan, serta kerap mengalami lonjakan peminat yang signifikan secara berkala. Karakter masyarakat Yogyakarta yang heterogen dan didominasi oleh kalangan mahasiswa, wisatawan, serta komunitas urban menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat tinggi terhadap eksplorasi rasa baru dan ruang komunal bernuansa eksotis. Namun, berdasarkan pemetaan terhadap kompetitor sejenis di wilayah Yogyakarta, sebagian besar restoran Timur Tengah yang ada saat ini dinilai masih terjebak pada dua corak ekstrem yang kontradiktif. Di satu sisi terdapat pendekatan tradisional-literal yang menampilkan visual interior Timur Tengah secara sangat padat melalui penerapan replika lengkungan arabesk yang masif, penggunaan karpet berpola berat, serta sistem pencahayaan temaram yang cenderung kaku dan artifisial. Di sisi lain, muncul pendekatan modern-minimalis yang justru terlalu menyederhanakan konfigurasi ruang hingga kehilangan substansi eksotisme, karakter, serta kehangatan khas budaya asalnya.

Kondisi dikotomi tersebut pada akhirnya menyisakan sebuah *gap* pasar atau sub-tema yang belum tergarap secara optimal di Yogyakarta, yaitu sebuah ruang komunal yang mampu mengadopsi esensi spasial Timur Tengah seperti prinsip keterbukaan ruang, drama permainan cahaya-bayangan, dan kekayaan tekstur material bumi namun dikemas dalam bahasa estetika yang lebih bersih, segar, fungsional, serta relevan dengan gaya hidup masyarakat urban masa kini. Berdasarkan celah pasar tersebut, proyek Perancangan Interior Baki Restaurant and *Venue* ini hadir sebagai jawaban konseptual yang tepat. Perancangan ini tidak sekadar memindahkan elemen visual Timur Tengah secara mentah ke dalam tapak, melainkan melakukan sebuah pertemuan budaya (*cultural meeting*) arsitektural yang diwujudkan melalui eksplorasi material lokal khas Yogyakarta. Melalui pendekatan ini, interior baru Baki Restaurant and *Venue* dirancang secara komprehensif untuk mengurai problem sirkulasi dan operasional masa lalu, menyajikan atmosfer Timur Tengah yang kuat, namun tetap berdiri secara kontekstual dengan lokasinya di Yogyakarta. Dengan demikian, Baki Restaurant and *Venue* yang baru akan tampil sebagai destinasi *lifestyle dining* urban yang memiliki kedalaman narasi, kenyamanan spasial yang optimal, serta daya pikat visual yang tinggi bagi masyarakat Yogyakarta.

B. Metode Desain

1. Proses Desain



Gambar 1. 1 Diagram *Design Thinking*
(sumber: *Design Thinking*, Gavin Ambrose, Paul Harris, 2010)

Metode desain yang digunakan dalam perancangan Restoran Baki Yogyakarta mengadaptasi proses desain dari Gavin Ambrose & Paul Harris dalam buku *Design Thinking* (2010), sebuah pendekatan terstruktur namun fleksibel yang sangat relevan untuk proyek interior pada masyarakat urban karena menekankan pada eksplorasi, pemecahan masalah, dan pengembangan konsep berbasis riset. Melalui pendekatan ini, tahapan perancangan diterapkan secara komprehensif, mulai dari pendefinisian kebutuhan dan permasalahan sirkulasi pengguna, pengumpulan data terkait aktivitas konsumen urban serta preferensi gaya hidup dalam pemenuhan *lifestyle dining*, analisis kondisi eksisting restoran, hingga riset perkembangan kultur kuliner Timur Tengah secara global dan lokal di Yogyakarta sebagai dasar pembentukan konsep. Selanjutnya, proses bergerak secara dinamis pada pengembangan ide, penyusunan alternatif solusi desain lewat pemodelan, pemilihan konsep yang paling relevan, serta penerapan dokumen desain secara menyeluruh agar sesuai dengan kebutuhan operasional restoran, sehingga kombinasi seluruh alur ini memastikan hasil akhir transformasi interior Restoran Baki tidak hanya memiliki nilai estetika yang segar, tetapi juga fungsional dan efektif bagi masyarakat urban masa kini.

2. Metode Desain

a. *Define* – Perumusan Masalah Utama

Pada tahap awal, Ambrose & Harris (2010) menekankan pentingnya mengidentifikasi parameter proyek dan memetakan masalah inti yang ingin diselesaikan sebelum perancang melangkah ke fase kreatif. Tahap *Define* merupakan proses menyaring, memilih, dan merumuskan fokus perancangan secara tajam agar arah pengembangan desain menjadi jelas.

Pada tahap ini, desainer berfokus pada perumusan masalah fundamental yang dihadapi oleh Restoran Baki Yogyakarta, antara lain:

- 1) Mengidentifikasi problem sirkulasi operasional internal (service) dan sirkulasi pengunjung (visitor) pada kondisi eksisting yang saling bersilangan.
- 2) Menemukan kendala pada zonasi penataan area meja yang mengurangi privasi serta kenyamanan psikologis pengunjung saat bersantap.
- 3) Menetapkan kebutuhan manajemen untuk melakukan transformasi konsep menuju kuliner Timur Tengah sebagai strategi keluar dari stagnasi performa restoran.

b. *Research* – Penelitian dan Pengumpulan Data

Menurut Ambrose & Harris, setelah masalah didefinisikan, desainer harus melakukan pengumpulan data empiris (background research) untuk memahami konteks ruang, tren, dan perilaku pengguna secara mendalam (*knowing the user*). Tahap ini menjauhkan desainer dari asumsi pribadi dan mendekatkannya pada fakta lapangan.

Dalam pelaksanaannya pada perancangan Restoran Baki, desainer melakukan beberapa analisis data seperti:

- 1) Analisis Demand Digital: Meninjau tren, minat, dan preferensi masif masyarakat terhadap kuliner Timur Tengah melalui platform digital.
- 2) Pemetaan Kompetitor (Competitor Mapping): Mengidentifikasi kelemahan spasial serta memetakan celah pasar (gap market) dari restoran Timur Tengah sejenis yang ada di wilayah Yogyakarta.
- 3) Studi Eksisting Tapak: Melakukan pengukuran langsung (site measurement) serta observasi terhadap interaksi fisik staf dan konsumen di dalam restoran.

c. *Ideate* – Pencarian Gagasan dan Pendapat

Dalam buku *Design Thinking* (2010), Ambrose & Harris menyebut tahap ideasi sebagai fase menghasilkan gagasan (*generating*), yaitu proses eksploratif untuk memunculkan sebanyak mungkin alternatif

solusi potensial melalui pemikiran luas (*divergent thinking*), sketsa cepat, dan eksperimen visual tanpa batasan kreatif di awal.

Tahap *Ideate* pada perancangan Restoran Baki memberikan ruang bagi desainer untuk:

- 1) Mengeksplorasi alternatif pengaturan tata letak (*layout*) baru demi mengurai kemacetan alur sirkulasi ruang.
- 2) Mengembangkan alternatif elemen visual ruang melalui sketsa ide dasar, diagram hubungan antar-ruang, dan penyusunan moodboard.
- 3) Mengeksperimenkan aspek atmosfer ruang melalui permainan drama cahaya-bayangan serta pemilihan material yang menonjolkan kekayaan tekstur bumi.

d. *Prototype* – Perwujudan Model Awal

Dalam pendekatan Ambrose & Harris, pembuatan prototipe masuk ke fase pengembangan (*developing*), yaitu menerjemahkan ide-ide abstrak hasil tahap ideasi menjadi bentuk representasi nyata agar dapat diperiksa bagaimana ide tersebut akan berfungsi dalam konteks spasial yang sebenarnya. Prototipe di sini diposisikan sebagai alat bantu berpikir untuk melihat kekurangan konsep.

Dalam perancangan interior Restoran Baki, tahapan *Prototype* ini diwujudkan ke dalam dua produk digital, yaitu:

- 1) Gambar Kerja Dua Dimensi (2D): Penyusunan denah rencana tata letak (*layout plan*), tampak potongan, dan rencana lantai untuk memastikan akurasi antropometri dan fungsionalitas sirkulasi secara teknis.
- 2) Visualisasi Tiga Dimensi (3D): Pembuatan visualisasi komputer (3D rendering) dengan tingkat detail tinggi untuk mensimulasikan penerapan tekstur material bumi, penataan furnitur, dan simulasi efek pencahayaan alami di dalam ruang.

e. *Select* – Pemilihan Alternatif Desain Terbaik

Tahap *Select* merupakan fase krusial menurut Ambrose & Harris untuk mengevaluasi semua alternatif gagasan yang sudah diwujudkan

dalam bentuk *prototype*, lalu memilih satu solusi terbaik yang paling rasional, efektif, dan sesuai dengan batasan proyek.

Pada tahap ini, desainer menguji draf-draf rancangan terhadap parameter kebutuhan operasional restoran dan kenyamanan pengunjung. Proses pemilihan dibantu dengan metode komparasi menggunakan *A/B Testing* sebagai cara yang digunakan untuk melakukan komparasi. Melalui proses evaluasi simulasi ini, dipilihlah alternatif tata letak dan visualisasi final yang paling matang untuk diterapkan pada Restoran Baki Yogyakarta.

f. *Implement* – Finalisasi Dokumen Akhir

Tahap *Implement* merupakan fase akhir dari siklus Ambrose & Harris, di mana rancangan yang telah terpilih pada fase sebelumnya difinalisasi secara matang menjadi produk desain komprehensif yang siap untuk dieksekusi secara nyata di lapangan.

Pada tahap akhir metode desain ini, desainer menyempurnakan model visualisasi tiga dimensi (3D) final serta menyusun dokumen gambar teknik detail yang komprehensif (*Detail Engineering Design/DED*). Dokumen inilah yang akan menjadi luaran akhir perancangan, berfungsi sebagai panduan teknis yang valid untuk mewujudkan transformasi total interior Restoran Baki Yogyakarta secara nyata.