

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN  
INTERIOR RESTORAN PIZZA HUT  
DI SEMARANG JAWA TENGAH**



**KARYA DESAIN**

Oleh :  
**Indrawati**

**PROGAM STUDI DESAIN INTERIOR  
JURUSAN DESAIN  
FAKULTAS SENI RUPA  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
2007**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN  
INTERIOR RESTORAN PIZZA HUT  
DI SEMARANG JAWA TENGAH**



**KARYA DESAIN**

Oleh :  
**Indrawati**  
NIM. 011 1220 023

Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar sarjana S-1 dalam bidang Desain Interior  
2007

Tugas Akhir Karya Desain Berjudul :  
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PIZZA HUT  
DI SEMARANG JAWA TENGAH, diajukan oleh Indrawati, NIM 011 1220 023,  
Progra Studi S.1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni  
Indonesia Yogyakarta, telah dipertanggungjawabkan Tim Pembina Tugas Akhir pada  
tanggal 6 Februari 2007 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/ Anggota



Rahmawan DP., S.Sn., M.Si.  
NIP. 132 230 377

Pembimbing II/ Anggota



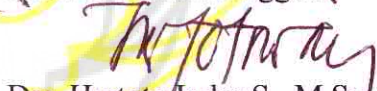
Drs. Tata Tjandrasat  
NIP. 131 567 128

Cognate / Anggota



Dra. Suastiwi, M. Des.  
NIP. 131 771 566

Ketua Program Studi  
Desain Interior/ Anggota



Drs. Hartoto/Indra S., M.Sn.  
NIP. 131 908 825

Ketua Jurusan Desain/ Anggota



Drs. A. Hendro Purwoko  
NIP. 131 284 654

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Drs. Sukarman  
NIP. 130 521 245

*Nothing Impossible...  
Don.t Stop to Hope  
Do anything with your capability*



Kupersembahkan untuk Bapak, Mamah  
Suamiku, anaku Kanaya dan semua saudaraku.....

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas rahmat dan karunia Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat serta hidayahNya sehingga Tugas Akhir Karya Desain dengan judul "Perencanaan dan Perancangan Interior Restoran Pizza Hut di Semarang Jawa Tengah" ini dapat diselesaikan dengan baik, meskipun harus melewati proses yang panjang dan melelahkan.

Menyadari dengan segala keterbatasannya, bahwa apa yang dipersembahkan ini masih sangat jauh dari sempurna, maka dengan tangan terbuka penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran dari para pembaca.

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan banyak terimakasih kepada:

1. Rahmawan Dwi Prasetya, S.Sn., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I.
2. Drs. Tata Tjandrasat, selaku Dosen Pembimbing II dan Dosen Wali.
3. Dra. Suastiwi, M. Des. Selaku *Cognate*.
4. Drs. Hartoto Indra S., M.Sn. selaku Ketua Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
5. Drs. A. Hendro Purwoko selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
6. Drs. Sukarman, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
7. Seluruh Pengajar dan Staff Program Studi Desain Interior.
8. Seluruh Keluargaku Bapak, Mamah, Suamiku, Anakku Kanaya yang telah menemaniku dari awal sampai akhir TA, Kakak-kakakku dan Adikku yang juga mau menyusul wisuda, terimakasih atas doa dan kasih sayangnya.
9. Teman-teman TA 2007 dan teman TA seangkatan 2001 Wuri, yang ikut menemani dalam kelulusan tahun ini.
10. Teman angkatan 2001 yang ikut memotivasi
11. Ibu-ibu PKK Denok, Nonik, Enggar dan Wulan yang telah memberikan spirit luar dalam....gek ndang lulus yo...
12. Tim Maket Rofiq, Ponky dan Ulung, thanks Guys

13. Operator Pizza Hut yang telah memberikan informasi-informasi aktual
14. Ibu Dokter Khadijah yang telah memberikan kesempatan 1 hari untuk bisa dan siap maju Pendaran TA
15. Mas Gun dan Mbak Indri, thanks banget atas semua bantuannya
16. Semua Pihak yang telah membantu kelancaran TA ku baik secara langsung maupun tidak langsung.

Semoga Allah senantiasa melimpahkan Rahmat dan membalas budi baik kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir Karya Desain ini. Akhirnya penulis berharap semoga Karya Desain ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 3 Februari 2007

Indrawati



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Judul.....	1
B. Latar Belakang.....	1
C. Sistematika Pendekatan Pemecahan Masalah.....	2
<b>BAB II</b>	
<b>LANDASAN PERANCANGAN.....</b>	<b>3</b>
A. Deskripsi Proyek.....	3
A.1. Tujuan dan Sasaran Perancangan.....	3
A.2. Lingkup dan Cakupan Tugas.....	3
A.3. Data Lapangan Non Fisik.....	4
A.4. Data Lapangan Fisik.....	9
B. Program Perancangan.....	16
B.1. Standarisasi Perancangan Restoran.....	16
B.2. Standarisasi Perancangan Lobby.....	25
B.3. Standarisasi Perancangan Toilet Umum.....	25
B.4. Standarisasi Perancangan Unsur Pembentuk Ruang.....	25
B.5. Standarisasi Tata Kondisional.....	27
B.6. Standarisasi Faktor Higienis.....	28
B.7. Data Standarisasi Antropometri.....	29
B.8. Keinginan Klien dan Rencana Pengembangan.....	34



<b>BAB III</b>	<b>PERMASALAHAN PERANCANGAN.....</b>	<b>36</b>
	<b>A. Pembentukan Karakter Ruang dan Elemen Desain Spesifik.....</b>	<b>37</b>
	A.1. Klasifikasi Restoran.....	37
	A.2. Sistem Servis.....	38
	A.3. Aktifitas dan Pola Interaksi.....	38
	<b>B. Perencanaan Ruang Publik dan Non Publik.....</b>	<b>39</b>
	B.1. Ruang Publik.....	39
	B.2. Ruang Non Publik.....	40
	B.3. Perencanaan Spasial.....	41
	B.4. Perabot.....	42
	B.5. Plumbing.....	43
<b>BAB IV</b>	<b>KONSEP DESAIN.....</b>	<b>44</b>
	<b>A. Konsep Program Perancangan.....</b>	<b>44</b>
	A.1. Tema dan Gaya.....	44
	A.2. Suasana.....	46
	A.3. Program Kebutuhan Fisik dan Non Fisik.....	47
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>61</b>
	<b>DATAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>
	Rencana Anggaran Biaya	
	Gambar Kerja	
	Lembar Asistensi	
	Denah Awal	

## DAFTAR GAMBAR

Gb. 1.1 Pola Pikir Perancangan.....	2
Gb. 2.1 Struktur Organisasi.....	4
Gb. 2.2 Peta Lokasi.....	9
Gb. 2.3 Tampak depan bangunan.....	10
Gb. 2.4 Tampak samping bangunan.....	10
Gb. 2.5 Layout lantai I.....	11
Gb. 2.6 Layout lantai II.....	12
Gb. 2.7 Potongan I.....	13
Gb. 2.8 Potongan II.....	13
Gb. 2.9 Potongan III.....	13
Gb. 2.10 Dinding.....	14
Gb. 2.11 Lantai.....	14
Gb. 2.12 Plafon.....	15
Gb. 2.13 Receptionist's workstation / counter height (Panero, Zelnik, 1979: 189).....	29
Gb. 2.14 Diameter Circular Table for Four / Optimum seating (Panero, Zelnik, 1979: 144).....	30
Gb. 2.15 Service Aisle / Clearance Between Table Corners (Panero, Zelnik, 1979: 227) .....	30
Gb. 2.16 Minimum Clearance Behind Chair in Place (Panero, Zelnik, 1979: 146) .....	31
Gb. 2.17 Minimum Dining Area Width (Panero, Zelnik, 1979: 147).....	31
Gb. 2.18 Tables/Clearance for Waiter Service and Circulation (Panero, Zelnik, 1979: 226) .....	32
Gb. 2.19 Bar/Section (Panero, Zelnik, 1979: 216) .....	32
Gb. 2.20 Cocktail Tables / Seating for Two (Panero, Zelnik, 1979: 217) .....	32
Gb. 2.21 Double lavatory clearances (Panero, Zelnik, 1979: 164) .....	33

Gb. 2.22 Lavatory/female & child anthropometric consideration (Panero, Zelnik,1979: 165) .....	33
Gb. 2.23 Water Closet and Bidet (Panero, Zelnik, 1979: 166) .....	45
Gb. 4.1. Pencapaian tema Gb. 4.2. Transformasi desain.....	45
Gb. 4.3. corporate color.....	46
Gb. 4.4. Simbolis Bahan makanan Pizza.....	47
Gb. 4.4. Zoning Alternatif I.....	50
Gb. 4.5. Zoning Alternatif II.....	50
Gb. 4.6. Sirkulasi Alternatif I.....	51
Gb. 4.7. Sirkulasi Alternatif II.....	51
Gb. 4.8. Kursi makan.....	52
Gb. 4.9. Meja makan.....	53
Gb. 4.10. Meja Kasir Counter.....	54
Gb. 4.11. Sofa Double.....	55
Gb. 4.12. Sofa Panjang.....	56
Gb. 4.13. Bench.....	56
Gb. 4.14. Meja Salad.....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel. 2.1 ketetapan intensitas pencahayaan buatan .....	22
Tabel. 2.2 feature dan teknik pencahayaan.....	22
Tabel. 2.3 jenis sumber dan control noise.....	23
Tabel. 2.4 metode & karakteristik material untuk control akustik.....	23
Tabel. 2.5 metode penanggulangan bahaya kebakaran.....	24
Tabel. 2.6 Konstruksional dan kebutuhan khusus pada public toilet.....	25
Tabel. 2.7 jenis material lantai pada dapur.....	26
Tabel. 2.8 Tipe ceiling pada dapur.....	27
Tabel. 2.9 standarisasi penerangan pada dapur.....	28
Tabel. 2.10 standarisasi faktor higienis.....	29
Tabel. 4.1. Keterangan Sirkulasi.....	52
Tabel. 4.2. Aktifitas pengelola.....	58
Tabel. 4.3. Aktifitas pengunjung.....	59
Tabel. 4.4. Diagram: hubungan antar ruang.....	59
Tabel. 4.5. Daftar Karyawan.....	59
Tabel. 4.6. Program kebutuhan.....	60



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. JUDUL

Perencanaan dan Perancangan Interior Restoran Pizza Hut di Semarang Jawa Tengah.

### B. LATAR BELAKANG

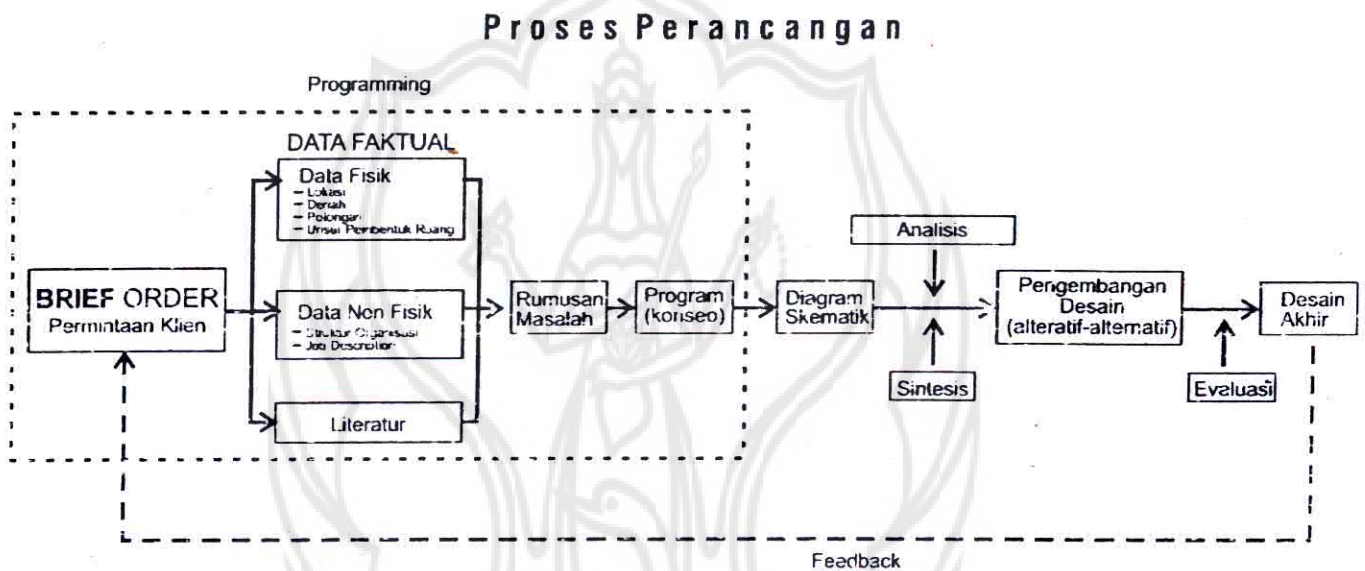
Belakangan ini makin banyak orang Indonesia menggemari makanan cepat saji (*fast food*). Hal ini disebabkan adanya budaya barat yang masuk secara terus menerus yang mengakibatkan penduduk Indonesia secara pelan-pelan terpengaruh terhadap cara pandang dan pola hidup mereka. Ditambah lagi dengan banyaknya investor asing yang ingin mengembangkan usahanya dibidang bisnis restoran berskala internasional di Indonesia, maka bisnis restoran fast food akan semakin menjamur dan semakin banyak pilihan yang ditawarkan. Nama restoran fast food yang adapun mempunyai image yang terkenal di dunia.

Pizza hut adalah salah satu jenis restoran makanan cepat saji dari Amerika yang masuk dan digemari orang Indonesia. Di zaman yang serba modern ini, orang Amerika dengan aktifitas yang sangat padat tidak mempunyai banyak waktu, sehingga mereka menginginkan segala sesuatu yang serba praktis dan cepat. Salah satu aktifitas yang menyita waktu adalah saat makan. Oleh sebab itu makanan cepat saji sudah menjadi kebutuhan bagi mereka.

Hal ini mempengaruhi orang Indonesia yang mempunyai kesibukan dan aktifitas padat maupun yang tertarik dengan budaya tersebut untuk mengikuti pola hidup yang serba praktis dan cepat. Oleh sebab itu kota-kota besar di Indonesia menjadi tujuan utama bagi restoran pizza hut untuk membuka cabang. Salah satunya yaitu di Semarang. Sebagai kota yang penduduknya lumayan padat dan lahan yang sangat luas hanya ada satu cabang restoran Pizza Hut yaitu di Java Mall dengan luas dan kapasitas yang masih kecil. Hal ini yang memicu bagi penulis untuk memilih kota Semarang sebagai obyek Tugas Akhir sehingga nantinya restoran Pizza Hut yang mempunyai keluasan cukup besar dibanding dengan outlet-outlet lain akan menjadi restoran fast food yang bisa dibanggakan di kota

Semarang. Semua itu akan semakin menarik perhatian jika ada sentuhan desain interior yang bagus disamping menu dan pelayanan yang ditawarkan. Karena hal ini sangat mempengaruhi image pizza hut sebagai restoran cepat saji berkelas internasional untuk bisa memberikan sentuhan kenyamanan sebagai sebuah restoran yang berkelas tapi tetap menarik perhatian konsumen.

### C. SISTEMATIKA PENDEKATAN PEMECAHAN MASALAH



Gb. 1.1 Pola Pikir Perancangan

