

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DAN BAR

BLACK CANYON COFFEE

DI BALI

TUGAS AKHIR



PERANCANGAN

Shella Majid Marjan

1011769023

**Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana dalam bidang Desain Interior
2014**

Tugas Akhir Karya Desain berjudul:

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DAN BAR “BLACK CANYON COFFEE” DI BALI diajukan oleh Shella Majid Marjan, NIM 1011769023, Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta, dan telah disetujui Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 11 Juli 2014.

Pembimbing 1

M. Sholahuddin, S.Sn., M.T.
NIP.19701019 199903 1 001

Pembimbing 2

Nor Jayadi, S.Sn., M.A.
NIP.19750805 200801 1 014

Cognate

Anom Wibisono, S.Sn., M.Sc.
NIP.19720314 199802 1 001

Ketua Program Studi Desain Interior

Martino Dwi Nugroho, M.A.
NIP. 19770315 200212 1 005

Ketua Jurusan Desain

M. Sholahuddin, S.Sn., M.T.
NIP.19701019 199903 1 001

Mengetahui:

**Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta**

Dr. Suastiwi, M. Des.
NIP.19590802 198803 2 002



PERSEMBAHAN

Karya Seni ini saya persembahkan kepada :

Ibuku Suti Rahayu dan Bapakku Marjan tercinta

Kakakku Dyan Indramajid Rahayu Putra

Keluarga besar H. Amat Miharjo

Keluarga besar alm. ibu Alfiah

Almamaterku

Dan Teman-temanku semuanya

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian dan penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan rasa hormat, pada kesempatan ini disampaikan juga ucapan terima kasih kepada:

1. M. Sholahuddin, S.Sn., M.T., Ketua Jurusan Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Serta sebagai Dosen Pembimbing I.
2. Nor Jayadi, S.Sn., M.A., Dosen Pembimbing II.
3. Anom Wibisono, S.Sn., M.Sc., sebagai *Cognate*.
4. Dr. Suastiwi, M.Des., Dosen Wali.
5. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, dan seluruh staf Akmawa Fakultas Seni Rupa, dan Perpustakaan Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
6. Desainer, Drafter, Staf, karyawan/karyawati Tata Wastu Asia yang memberikan banyak ilmu serta materi-materi.
7. Bapak Marjan dan Ibu Suti Rahayu, bapak dan ibuku tercinta yang telah memberikan dorongan, semangat, dukungan materi dan non-materi, serta doa yang tak henti-hentinya.
8. Kakakku satu-satunya yang turut mendukung, Dyan Indramajid RP.
9. Andre, Ayun, Marganingsih, Humaira, Firsty, Mas Arifin (Ipin), Pangeran Timur, Arik Dadang, Onya, dan teman-teman lain yang turut membantu proses.
10. Marching Band Saraswati Institut Seni Indonesia Yogyakarta yang telah memberikan banyak kenangan dan ilmu serta teman.
11. Teman-teman Cassanova *colorguard dance*.

12. Cempluk, Toing, Gembuk, Deny dan teman-teman Candisari.
13. Geny, Toki, Gembul, Safa, Fari, yang selalu menemani aku saat mengerjakan Tugas Akhir.
14. Teman-teman Sangkar Labirin (angkatan 2010)
15. Semua pihak yang telah membantu selama saya berada di ISI yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Terimakasih dan semoga menjadi berkah serta kebaikan bagi semua. Penulis berharap kritik dan saran yang membangun agar dapat menjadi lebih baik lagi. Demikian Penulisan Tugas Akhir Penciptaan Karya Seni ini penulis susun, semoga dapat bermanfaat bagi masyarakat seni pada khususnya dan masyarakat umum.



Yogyakarta, 13 Juli 2014

Penulis

Shella Majid Marjan

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Persembahan	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR FOTO.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Judul	1
B. Latar Belakang	1
BAB II. LANDASAN PERANCANGAN	4
A. Deskripsi Proyek.....	4
1. Tujuan Perancangan.....	4
2. Sasaran Perancangan.....	4
3. Manfaat	4
4. Permasalahan	5
5. Lingkup dan Cakupan Tugas.....	5
6. Tinjauan Data.....	9
B. Program Perancangan.....	24
1. Pola Pikir Perancangan.....	24
2. Data Literatur.....	24
3. Data Existing.....	46
BAB III. PERMASALAHAN PERANCANGAN	51
1. Citra Ruang.....	51
2. Sirkulasi dan Tata Letak.....	51
3. Unsur Pembentuk Ruang.....	51
4. Furnitur	52

5. <i>Sign</i> Sistem	52
6. Elemen estetis.....	52
BAB IV. KONSEP DESAIN	53
A. Konsep Program Perancangan.....	53
1. Gaya Perancangan.....	53
2. Tema Perancangan.....	53
3. Penerapan Gaya dan Tema.....	54
B. Konsep Program Perencanaan dan Perancangan.....	59
1. Lantai 1	59
a. <i>Terrace</i>	59
b. <i>Lobby</i>	59
c. Area Makan	61
d. Area Makan Privat	61
e. Bar	62
f. Kasir	62
g. <i>Children Playground</i>	62
h. Area Santai	63
i. <i>Stage</i> Musik	63
2. Lantai 2.....	63
a. Area Makan	63
b. Area Makan Privat	64
c. Koridor	64
C. Konsep Perancangan Spasial.....	64
1. Pencahayaan	64
2. Penghawaan	65
3. Akustik	65
D. Konsep Perancangan Fisik	66
BAB V. PENUTUP.....	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70

REFERENSI	72
LAMPIRAN	73
1. RAB	
2. Foto Poster Perancangan	
3. Katalog Perancangan	
4. Foto Skema Bahan	
5. Foto Aksonometri/Hasil Animasi/Maket	
6. Lembar Asistensi	
7. Lembar Evaluasi	
8. Gambar Kerja	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Logo <i>Black Canyon Coffee Restaurant and Bar</i>	10
Gambar 2.2. Proyek Restoran <i>Black Canyon Coffee</i> e Bali.....	10
Gambar 2.3. Struktur Organisasi Restoran <i>Black Canyon Coffee</i>	11
Gambar 2.4. Situasi <i>Black Canyon Coffee</i>	16
Gambar 2.5. Situasi <i>Black Canyon Coffee</i>	16
Gambar 2.6. Peta Udara <i>Black Canyon Coffee</i>	16
Gambar 2.7. Peta Udara <i>Black Canyon Coffee</i>	17
Gambar 2.8. Denah Bangunan Lantai 1	20
Gambar 2.9. Denah Bangunan Lantai 2	20
Gambar 2.10. Layout Lantai 1	21
Gambar 2.11. Layout Lantai 2	21
Gambar 2.12. Perspektif 3D Lantai 1	21
Gambar 2.13. Pola Pikir Perancangan.....	24
Gambar 2.14. Restoran Utsuwa.....	31
Gambar 2.15. Restoran Utsuwa.....	32
Gambar 2.16. Layout dan Fasad Restoran Utsuwa.....	32
Gambar 2.17. Restoran Luxis Jepang.....	33
Gambar 2.18. Restoran Luxis Jepang.....	33
Gambar 2.19. Restoran Luxis Jepang.....	34
Gambar 2.20. Biji Kopi Biasa dan Biji Kopi Luwak.....	35
Gambar 2.21. Standarisasi Tempat Duduk Sofa.....	42
Gambar 2.22. Standarisasi Area Duduk.....	42
Gambar 2.23. Standarisasi Jarak Sirkulasi dan Furnitur Ruang Makan.....	43
Gambar 2.24. Standarisasi Bar.....	43
Gambar 2.25. Standarisasi Sirkulasi Meja Billiard.....	44
Gambar 2.26. Standarisasi Tempat Duduk.....	44
Gambar 4.1. Tema.....	54
Gambar 4.2. Patra Wangga.....	55
Gambar 4.3. Warna.....	56

Gambar 4.4. Kaca Tempered	57
Gambar 4.5. <i>Stainless Steel Pipe</i>	57
Gambar 4.6. Keramik dan Granit.....	58
Gambar 4.7. Material Kayu	58



DAFTAR FOTO

Foto 2.1. Fasad Depan	18
Foto 2.2. KFC	18
Foto 2.3. Bank Arta Graha	19
Foto 2.4. Retail	19
Foto 2.5. Jalan Raya Kartika Plaza	20
Foto 2.6. Teras dan <i>Lobby</i> Lantai 1	22
Foto 2.7. Area Makan dan Bar Lantai 1	22
Foto 2.8. Area Makan Lantai 2	23
Foto 2.9. Area Makan Lantai 2	23



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Lingkup Perancangan Interior	7
Tabel 2.2 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang	14
Tabel 2.3 Karakteristik Restoran.....	24
Tabel 2.4 Jenis Sumber dan Kontrol <i>Noise</i>	39
Tabel 2.5 Metode dan Karakteristik Material untuk Kontrol Akustik	40



ABSTRAK

Restoran dan Bar *Black Canyon Coffee* merupakan franchise kopi terbesar berasal dari Thailand, menyajikan kualitas kopi terbaik dan berbagai menu makanan Indonesia dan juga minuman beralkohol maupun non alkohol serta menyediakan makanan sehat *Thai International Cuisine* dengan harga terjangkau di lokasi yang nyaman. Maksud dari perancangan ini adalah menciptakan desain baru yang estetis, ergonomis, menyediakan pelayanan dan tempat yang memadai agar dapat menciptakan kenyamanan bagi pengunjung serta dapat menunjukkan bahwa Bali merupakan tempat yang dapat menyediakan kebutuhan. Tujuan perancang yaitu merancang interior restoran dan bar “Black Canyon Coffee” dengan menerapkan gaya *Post-modern* yang mampu menghadirkan tema *Coffee* sehingga mencitrakan kesan elegan pada pembentukan ruang. Menerapkan motif patra wangga sebagai unsur tradisional Bali serta material dan furnitur yang modern sehingga dapat menyatu dalam gaya *Post Modern*. Perancangan Interior Restoran dan Bar Black Canyon Coffee ini meliputi area makan, area makan privat, stage, area santai, teras, lobby, kasir, bar, *children playground*, dan koridor. Adapun penerapan tema *coffee* yaitu pada lantai, dinding, elemen estetis dekoratif, sofa, meja bar, meja kasir, dan area lain. Pemilihan konsep diharapkan dapat memenuhi kebutuhan, dan sebagai tempat yang dapat mencitrakan *coffee house*, serta mengenalkan beberapa masakan dan kopi Thailand di kancah Internasional tanpa meninggalkan unsur tradisional setempat.

Kata kunci: restoran, bar, *coffee house*, sirkulasi, ergonomi

BAB I

PENDAHULUAN

A. JUDUL

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DAN BAR “BLACK CANYON COFFEE” DI BALI

B. LATAR BELAKANG MASALAH

Arus wisatawan domestik serta mancanegara di Indonesia kian hari kian meningkat. Hal ini berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia yaitu meningkatnya jumlah wisatawan mancanegara dari September 2008 sekitar 500 ribu jiwa menjadi 700 ribu jiwa pada september 2013. Dampak tersebut paling banyak dirasakan Pulau Bali dengan kunjungan wisatawan sekitar 300 ribu tiap bulannya, sehingga menjadikan wilayah ini sebagai 10 tempat yang paling dicari diseluruh dunia. Konsekuensinya adalah masyarakat harus siap menyediakan pelayanan serta tempat yang memadai agar dapat menciptakan kenyamanan bagi pengunjung serta dapat menunjukkan bahwa Bali merupakan tempat yang dapat menyediakan kebutuhan. Untuk itu, diperlukan desain yang ergonomis, khas dan kekinian sebagai usaha untuk menyediakan pelayanan serta kenyamanan untuk menarik costumers.

Kebutuhan manusia sangat beragam, salah satunya adalah kebutuhan akan pangan. Manusia hidup tidak akan bisa lepas dari makanan dan minuman. Selain itu, makanan dan minuman dapat dijadikan bisnis yang

menjanjikan. Makanan yang lezat, pelayanan yang memuaskan, serta minuman yang nikmat merupakan hal yang wajib disuguhkan bagi pebisnis pangan. Namun, untuk meningkatkan jumlah pengunjung perlu juga diperhatikan faktor tempat, fasilitas serta desain interiornya.

Restoran dan bar merupakan tempat kedua setelah tempat tinggal yang dicari oleh wisatawan. *Restaurant and Bar* merupakan dua jenis tempat yang berbeda. Menurut Marsum WA, (Restoran dan Segala Permasalahannya, 2005) Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik berupa makan maupun minum. Sedangkan Bar dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 1979 BAB I Pasal 1 j, merupakan setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghidangkan minuman keras dan minuman lainnya untuk umum di tempat usahanya.

Black Canyon Coffee merupakan salah satu usaha kuliner yang menggabungkan antara Restoran dan Bar. *Black Canyon Coffee* merupakan franchise kopi terbesar yang berasal dari Thailand yang menyajikan kualitas kopi terbaik. Selain menyediakan kesegaran kopi terbaik juga menyediakan makanan sehat *Thai International Cuisine* dengan harga terjangkau di lokasi ternyaman. Restoran dan Bar ini hanya berukuran 46 x 16 m yang secara zoning ruang, *Restaurant and Bar* ini dibagi menjadi empat bagian ruang utama yaitu: area makan, bar, kasir, dan dapur. Ruang-ruang yang lainnya adalah *children playground*, *storage*, ruang genset, *office engineering*, ruang pompa, ruang panel dan *engineering room*, toilet dan *lobby* yang terbagi

menjadi dua lantai. Terdapat alasan yang mendasari seseorang untuk mulai menekuni usaha pelayanan makanan. Menurut Marsum WA tahun 2005 :

1. Potensi pasar besar sekali dan akan selalu bertambah,
2. Alat-alat penghidangan makanan, sistem, kontrol serta pertolongan fisik lainnya yang telah berkembang selain akan membuat bisnis restoran menjadi semakin mudah dan lancar, juga akan semakin menguntungkan,
3. Dengan meningkatnya travel, banyak waktu luang, serta berbagai hal yang mengakibatkan keadaan tertentu yang menambah alasan untuk makan di luar, akan mengakibatkan pasar pelayanan makanan menjadi semakin besar pula,
4. Harga makanan yang menjadi lebih tinggi merupakan kesempatan yang baik untuk mendapatkan banyak uang.

Maka dari itu, diperlukan desain-desain interior *fresh* yang baru pada ruang makan, bar, dan kasir agar terlihat tidak *old fashion*.

Pemilihan konsep, tema dan gaya desain *Post-modern* dengan tetap membawa arus kontemporer mencitrakan kesan elegan pada pembentukan ruang “Black Canyon Coffee” sebagai tempat bersantai dan menyantap hidangan. Restoran dan Bar ini merupakan salah satu bentuk usaha untuk memenuhi kebutuhan akan pangan serta mengenalkan beberapa masakan dan kopi Thailand di kancah Internasional tanpa meninggalkan unsur tradisional setempat.