

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN
INTERIOR RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA**

Diusulkan Oleh:

CAKRA CAESAR WARDHANA

1310053123



**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

JUNI, 2017

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR, YOGYAKARTA diajukan oleh Cakra Caesar Wardhana, NIM 1310053123, Program Studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disetujui Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 17 Januari 2018

Pembimbing I



Yulyta Kodrat P., M.T.

NIP. 19700727 200003 2 001

Pembimbing II



Ivada Ariyani, S.T., M.Des.

NIP 19760514 200501 2 001

Cognete / Anggota



Bambang Pramono, S.Sn., M.A.

NIP 19730830 200501 1 001

Ketua Program Studi Desain Interior / Anggota



Yulyta Kodrat P., M.T.

NIP. 19700727 200003 2 001

Ketua Jurusan Desain



Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A.

NIP. 19770315 200212 1 005

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



Dr. Suastriwi, M.Des.

NIP. 19590802 198803 2 002

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam laporan Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak ada yang secara tertulis diacu dalam laporan Tugas Akhir ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.



Yogyakarta, 17 Januari 2018

Cakra Caesar Wardhana

NIM 1310053123

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran Ikan Bakar Makassar Yogyakarta” ini, yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar keserjanaan 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, Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
2. Nabi besar Muhammad SAW, sosok yang senantiasa menjadi suri teladan bagi umatnya.
3. Mama saya Wardiana AG Cangara, sosok perempuan terkuat dihidup saya yang selalu memberikan motivasi, dorongan, kasih sayang, dan doa yang tidak pernah putus. Terimakasih banyak mama karya ini persembahkan atas seluruh peluh dan keringatmu.
4. Papa saya Kilat Andi Baya, walaupun papa jauh di Sulawesi tetapi motivasi, dan dorongan papa selalu menjadi semangat untuk saya.
5. Saudara kandung saya Dirga Ganthara, sosok adik yang membuat saya menjadi seorang kakak yang beruntung. Terimakasih adikku atas semua canda tawa, motivasi, dan doamu.
6. Bunda saya Sri Riyantiningsih dan Putrinya yang saya cintai Assilmi Yasya Millatina Affandi terimakasih atas semua dorongan, motivasi, canda tawa, dan doa yang kalian berikan.
7. Yth. Ibu Yulyta Kodrat P, M.T. sebagai Dosen Wali, Dosen Pembimbing I, Ketua Program Studi Desain Interior. Yth Ibu Ivada sebagai Dosen Pembimbing II yang

selama satu semester penuh memberikan dorongan, kritik, saran, dan motivasi yang membangun selama proses pengerjaan Tugas Akhir. Yth Bapak Bambang Pramono, S.Sn., M.A selaku *Cognate* terimakasih atas masukan yang telah bapak berikan

8. Yth. Ibu Dr. Suastiwi, M. Des. Selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
9. Yth. Bapak Martino Dwi Nugroho, S.Sn., MA selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
10. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama saya menempuh proses studi.
11. Seluruh keluarga Ikan Bakar Makassar yang telah memberikan pengalaman terbaik selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
12. Teman-teman Ulakepuloh, Dandy, Hasbie, dan Daus Tuban terimakasih atas waktu yang terbuang sia-sia berkat kerjaan kita gibahin orang. Segala doa yang terbaik untuk kalian semua.
13. Teman-teman seperjuangan GRADASI (Desain Interior angkatan 13)
14. Terimakasih untuk mas Vian, dan dea olanda yang telah memberikan saya harapan di *last minute* kalian luar biasa. Seluruh pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir saya serta menjadi tempat bertukar pikiran.
15. Teman-teman seperjuangan GRADASI (Desain Interior angkatan 13)

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam proses penyusunan Tugas Akhir Karya Desain ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 17 Januari 2018

Penulis

Cakra Caesar Wardhana

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN HASIL UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Metode Desain	2
1. Proses Desain	2
2. Metode Desain	3
BAB II PRA DESAIN	
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Tinjauan Pustaka Objek	5
2. Tinjauan Khusus	9
B. Program Desain	20
1. Tujuan Desain	20
2. Sasaran Desain	20
3. Data	21
A. Deskripsi Umum Proyek	21
B. Data Non Fisik	22
C. Data Fisik	25
D. Data Literatur	43
4. Daftar Kebutuhan	52

BAB III PERMASALAHAN DAN IDE SOLUSI DESAIN

- A. Pernyataan Masalah 66
- B. Ide Solusi Desain 69

BAB IV PENGEMBANGAN DESAIN

- A. Alternatif Desain 74
 - 1. Alternatif Estetika Ruang 74
 - 2. Alternatif Penataan Ruang 91
 - 3. Alternatif Pembentuk Ruang 101
 - 4. Alternatif Pengisi Ruang 106
 - 5. Alternatif Tata Kondisional Ruang 111
- B. Evaluasi Pemilihan Desain 121
- C. Hasil Desain 127
 - 1. Rendering perspektif 127
 - 2. Layout 137
 - 3. Detail Khusus 139
 - 4. *Bill Of Quantity (BoQ)* 143

BAB V PENUTUP

- A. Kesimpulan 145
- B. Saran 145

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Metode Desain Rosemary Kilmer	3
Gambar 2. Baju Bodo Tahun 1990-an	15
Gambar 3. Tari Pakarena	17
Gambar 4. Rumah Panggung	17
Gambar 5. Kapal Pinisi	19
Gambar 6. Peta Lokasi Ikan Bakar Makassar	21
Gambar 7. Pola Aktivitas Pengelola Restoran Ikan Bakar Makassar	24
Gambar 8. Pola Aktivitas Pengunjung Restoran Ikan Bakar Makassar	24
Gambar 9. Fasad Restoran Ikan Bakar Makassar	25
Gambar 10. Area Parkir Bagian Utara	26
Gambar 11. Denah Ruang Ikan Bakar Makassar	27
Gambar 12. Area Bebakaran	28
Gambar 13. Area Bebakaran	28
Gambar 14. Area Pantry	32
Gambar 15. Area Kasir	32
Gambar 16. Area Dapur	36
Gambar 17. Area Dapur	36
Gambar 18. Area Penyimpanan Ikan	37
Gambar 19. Area Kamar Mandi, dan Ruang Karyawan	38
Gambar 20. Ruang Karyawan Atas	39
Gambar 21. Ruang Karyawan Atas	40
Gambar 22. Kamar Mandi	41
Gambar 23. Diagram Identifikasi Masalah dengan Metode PoE	66
Gambar 24. Bangunan Tumbuh	70
Gambar 25. MoodBoard	71
Gambar 26. Ilustarsi Bangunan Tumbuh Vertical	75

Gambar 27. Ilustarsi Bangunan Tumbuh Vertical	76
Gambar 28. Tahap Perencanaan Ikan Bakar Makassar	76
Gambar 29. Tahap 1 Perencanaan Ikan Bakar Makassar	77
Gambar 30. Tahap 1 Pola Pembangunan Restoran	78
Gambar 31. Tahap 1 Perencanaan Ikan Bakar Makassar	79
Gambar 32. Tahap 2 Pola Pembangunan Restoran	81
Gambar 33. Tahap 3 Perencanaan Ikan Bakar Makassar	82
Gambar 34. Pola Perencanaan Tahap Akhir	84
Gambar 35. MoodrBoard Tema Perancangan	85
Gambar 36. Moodboard Suasana Ruang	86
Gambar 37. Elemen Dekoratif	87
Gambar 38. MoodBoard Warna	88
Gambar 39. Komposisi Bentuk	89
Gambar 40. Referensi Penerapan Ornamen	89
Gambar 41. Komposisi Material	90
Gambar 42. Diagram Matriks (Hubungan Kedekatan Ruang Tahap 1&2)	91
Gambar 43. Diagram Matriks (Hubungan Kedekatan Ruang Tahap 3)	91
Gambar 44. Diagram Aktivitas Owner (Client)	92
Gambar 45. Diagram Aktivitas Pelanggan	92
Gambar 46. Diagram Aktivitas <i>Waitress</i>	93
Gambar 47. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 1	94
Gambar 48. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 1	94
Gambar 49. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 1	95
Gambar 50. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 1	95
Gambar 51. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 2	96
Gambar 52. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 2	96
Gambar 53. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 2	97
Gambar 54. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 1	97

Gambar 55. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 3	98
Gambar 56. Alternatif 1 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 3	98
Gambar 57. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Pelanggan Tahap 3	99
Gambar 58. Alternatif 2 Zoning dan Sirkulasi Staff Tahap 3	99
Gambar 59. Alternatif Layout Tahap 1	100
Gambar 60. Alternatif Layout Tahap 2	100
Gambar 61. Alternatif Layout Tahap 3	101
Gambar 62. Rencana Lantai	102
Gambar 63. Rencana Lantai	102
Gambar 64. Rencana Dinding	103
Gambar 65. Backdrop Cashier Area	103
Gambar 66. Backdrop Indoor Dining	104
Gambar 67. Backdrop Outdoor Dining	104
Gambar 68. Rencana Plafon	105
Gambar 69. Rencana Plafon	105
Gambar 70. Alternatif Desain Kursi	106
Gambar 71. Alternatif Desain <i>Ceiling Fan</i>	106
Gambar 72. Alternatif Desain <i>Planter</i>	107
Gambar 73. Alternatif Desain <i>WashBashin</i>	107
Gambar 74. Alternatif Desain <i>Cashier Desk</i>	108
Gambar 75. Alternatif Desain <i>Counter Kitchen</i>	108
Gambar 76. Alternatif Desain <i>Fish Display</i>	109
Gambar 77. Alternatif Desain <i>Banquet Seating</i>	109
Gambar 78. Alternatif Desain <i>Stool</i>	110
Gambar 79. Alternatif Desain <i>Stacking Bed</i>	110
Gambar 80. Eksterior Restoran Tahap 1	127
Gambar 81. Eksterior Restoran Tahap 1	127
Gambar 82. Dining Area Tahap 1	128

Gambar 83. <i>Open Kitchen</i> dan <i>Dining Area</i> Tahap 1	128
Gambar 84. <i>Open Kitchen</i> Tahap 1	128
Gambar 85. <i>Dining Area</i> Tahap 2	129
Gambar 86. <i>Open Kitchen</i> Tahap 2	129
Gambar 87. <i>Fish Display</i> Tahap 2	130
Gambar 88. <i>Open Kitchen</i> dan <i>Dining Area</i> Tahap 2	130
Gambar 89. Eksterior Restoran Tahap 3	131
Gambar 90. <i>Cashier Area</i> Tahap 3	131
Gambar 91. <i>Open Kitchen</i> Tahap 3	132
Gambar 92. <i>Lobby Area</i> Tahap 3	132
Gambar 93. <i>Indoor Dining Area</i> Tahap 3	133
Gambar 94. <i>Indoor Dining Area</i> Tahap 3	133
Gambar 95. <i>Outdoor Dining Area</i> Tahap 3	134
Gambar 96. Perspektif Manual Indoor Dining Area	135
Gambar 97. Perspektif Manual Outdoor Dining Area	135
Gambar 98. Aksonometri	136
Gambar 99. Rencana Layout Tahap 1	136
Gambar 100. Rencana Layout Tahap 2	137
Gambar 101. Rencana Layout Tahap 3	137
Gambar 102. <i>Kitchen Counter</i>	138
Gambar 103. Meja Kasir	138
Gambar 104. Backdrop <i>Cashier Area</i>	139
Gambar 105. Meja dan Kasir	139
Gambar 106. <i>Stool</i> Waiting Area	140
Gambar 107. <i>Ceiling Fan</i>	140
Gambar 108. <i>Waitress Station</i>	141
Gambar 109. <i>Fish Display</i>	141

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Kebutuhan Tahap 1	52
Tabel 2. Daftar Kebutuhan Tahap 2	56
Tabel 3. Daftar Kebutuhan Tahap 3	60
Tabel 4. Solusi Desain	72
Tabel 5. Evaluasi Pemilihan Desain	121
Tabel 6. RAB Restoran Ikan Bakar Makassar	143



**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA**

Cakra Caesar Wardhana

cakracaesarwardhana@gmail.com

Abstract

Ikan Bakar Makassar a restaurant that serves typical Makassar refined products. Restaurant is constrained by the constraints of area and budget, therefore the client needs a concept to answer restaurant problems. From these problems then created the concept of "Bangunan Tumbuh". Bangunan Tumbuh is a concept that was adapted from the "Rumah Tumbuh" in which patterns of development be gradual and can be done in the long term. Ikan Bakar Makassar restaurant through three stages of planning that each stage has their own design orientation. The first stage, restaurant orientation is the empowerment of space as much as possible for rapid economic turnaround. The second stage, the compaction of the eating zone and the empowerment of the kitchen to create a balance of space. The third stage, strengthening the character / aesthetics of the restaurant, and creating the atmosphere of Makassar in the interior of the restaurant. With the concept of Bangunan Tumbuh is expected to be a problem solving and answer the needs of clients for contemporary design orientation (contemporary).

Keywords: Interior, Makassar, Bangunan Tumbuh

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN IKAN BAKAR MAKASSAR
YOGYAKARTA**

Cakra Caesar Wardhana

cakra Caesarwardhana@gmail.com

Abstrak

Restoran Ikan Bakar Makassar ialah restoran yang menyajikan olahan laut khas Makassar. Restoran ini terkendala dengan batasan areal dan budget, oleh karena itu klien membutuhkan sebuah konsep untuk menjawab permasalahan restoran. Dari permasalahan tersebut maka tercipta konsep “Bangunan Tumbuh”. Bangunan tumbuh merupakan konsep yang diadaptasi dari “Rumah Tumbuh” dimana pola pembangunan dilakukan secara bertahap dan dapat dilakukan dalam jangka waktu panjang. Restoran Ikan Bakar Makassar melalui tiga tahap perencanaan yang setiap tahapannya mempunyai orientasi desain masing-masing. Tahap pertama, orientasi restoran ialah pemberdayaan ruang semaksimal mungkin untuk perputaran ekonomi yang cepat. Tahap kedua, pemadatan zona makan dan pemberdayaan dapur agar tercipta keseimbangan ruang. Tahap ketiga, memperkuat karakter/estetika restoran, dan menciptakan atmosfer Makassar didalam interior restoran. Dengan konsep bangunan tumbuh diharapkan menjadi penyelesaian masalah dan menjawab kebutuhan klien untuk orientasi desain yang kekinian (contemporer).

Kata kunci: Restoran, Makassar, Bangunan Tumbuh

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut data statistik Badan Pusat Statistik (BPS) laju perekonomian DIY tercatat mengalami pertumbuhan sebesar 4,9 persen selama 2015 kemarin, Kinerja ini diukur dari laju pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) 2015 yang mencapai Rp101,4 triliun dengan PDRB Perkapita sebesar Rp27,56 juta. Berdasarkan data yang dirilis BPS DIY, pertumbuhan perekonomian DIY pada 2015 terjadi di hampir semua lapangan usaha. Tiga lapangan usaha dengan tingkat kontribusi terbesar adalah industri pengolahan (13,05 persen), pertanian, kehutanan dan perikanan (10,70 persen), dan penyediaan akomodasi dan makan minum (10,24 persen) (Tribun Jogja, 5 feb 2016). Perkembangan kuliner di Yogyakarta semakin hari semakin meningkat, semakin banyak restoran/café baru dengan rasa dan suasana yang unik. Meningkatnya jumlah restoran/café baru membuat persaingan dalam bisnis kuliner menjadi semakin ketat dan menuntut para pengelola restoran untuk lebih berinovasi dalam menjalankan bisnisnya.

Gaya hidup (*Life Style*) sudah menjamur diseluruh bagian Yogyakarta, terutama yang berdampak langsung adalah bisnis kuliner. Tidak sedikit dari pemilik restoran merenovasi total bangunannya hanya untuk mengikuti perkembangan gaya hidup. Mereka meyakini dengan mengikuti perkembangan jaman bisnis kuliner mereka tidak mati dan tersaingi dengan kompetitor yang lain. Apabila diamati lebih dalam bisnis kuliner di Jogja sangat bergantung dengan gaya hidup (*life style*) yang ada sehingga kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan primer tetapi juga kebutuhan tersier. Meningkatnya persaingan juga kian dirasakan oleh Restaurant Ikan Bakar Makassar yang terletak di Ruko Babarsari Depok, Sleman, Yogyakarta. Restoran ini memiliki tempat yang sangat strategis dikarenakan restoran berhadapan langsung dengan jalan utama.

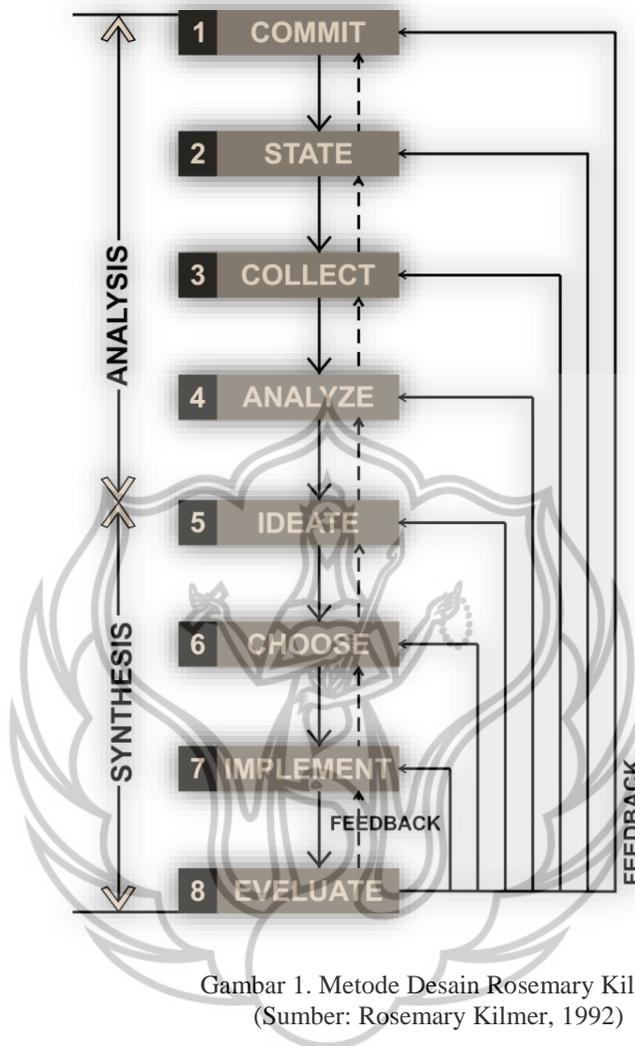
Restoran ini sudah berdiri 3 tahun lamanya tanpa perubahan bangunan sedikitpun, terlihat dibangunan dan element pendukung lain yang sudah mulai rusak. Bakaran dengan api besar adalah sebuah boomerang dimana hal tersebut merupakan karakter bakaran Makassar di lain sisi polutan dari hasil bakaran merusak material bangunan dan mengganggu pelanggan. Selain itu pencahayaan sangat kurang ditambah lagi dengan asap dari pembakaran yang tidak jarang masuk kedalam ruangan. Aktifitas serta alur sangat padat dikarenakan zoning yang tidak tepat, tidak adanya ruang tunggu untuk tamu yang mengantri mendapatkan meja dikarenakan pemetaan meja yang kurang efektif. Padahal bisa dibilang alur pergantian pelanggan sangat cepat tetapi fasilitas tidak dapat memadai. Tidak adanya tempat loading barang dan penyimpanan barang. Jarak dapur kotor, dapur utama, dan pembakaran yang tidak tepat sehingga menimbulkan beberapa kesalahan yang cukup fatal. Serta minimnya tempat parkir untuk kendaraan roda dua dan roda empat.

Masyarakat tidak hanya membutuhkan kepuasan untuk jasmani juga untuk kepuasan visual. Maka perancangan desain interior Restoran Ikan Bakar Makassar sangat diperlukan untuk memberikan impresi baru terhadap customer tetap ataupun customer baru. Sehingga Restoran Ikan Bakar Makassar dapat mengikuti arus perkembangan zaman terkait gaya hidup masyarakat Yogyakarta.

B. Metode Desain

1. Proses Desain

Metode desain yang digunakan dalam merancang Restoran Ikan Bakar Makassar ialah metode desain Rosemary Kilmer. Menurut (kilmer, 1992) metode desain dapat dipecah menjadi delapan langkah, meliputi: *commit, state, collect, analyze, ideate, choose, implement, evaluate*.



Gambar 1. Metode Desain Rosemary Kilmer
(Sumber: Rosemary Kilmer, 1992)

2. Metode Desain

a. Pengumpulan Data dan Penelusuran Masalah

Pengumpulan data dapat dilakukan melalui wawancara, survey pengguna atau pemakai, dan dari penelitian yang telah diterbitkan. Cara menggambarkan permasalahan ialah dengan memikirkan apa saja yang perlu diselesaikan untuk menyelesaikan masalah, membuat visual diagram yang akan membantu desainer dalam memvisualkan dan

mengelompokkan seluruh informasi yang didapat. Visual diagram dibuat dengan mempertimbangkan seluruh aspek yaitu fisik, sosial psikologi, dan ekonomi.

b. Metode Pencarian Ide dan Pengembangan Desain

Dalam pencarian ide desainer harus meneliti informasi yang didapat mengenai permasalahan dan mengelompokkannya dalam kategori-kategori yang berhubungan. Data dan informasi yang didapat harus disaring dan hanya yang berpengaruh terhadap solusi akhir dan berkaitan dengan permasalahan. Dalam pencarian ide dapat dilakukan dengan dua tahap, tahap pertama ialah dengan fase menggambar mencakup gambar diagram, plan, sketsa yang menunjang kebutuhan dan fungsi ruang berupa Bubble Diagram yang secara umum menggambarkan proporsi ukuran area, sirkulasi, dan batas-batas. Tahap kedua ialah dengan menuangkan inspirasi dan ide dalam kalimat yang mempertimbangkan aspek fungsional dan estetika. Dalam mendapatkan ide dapat dilakukan dengan cara bermain peran, bertukar pikiran dan diskusi kelompok.

c. Metode Evaluasi Pemilihan Desain

Desainer harus memilih pilihan terbaik dilihat dari konsep yang cocok dengan budget, kebutuhan, hal objektif dan keinginan klien. Dalam menentukan solusi terbaik dapat dilakukan dengan *Personal Judgement*, *Comparative Analysis* dan *Consultant or User Decision*.