

**PERANCANGAN INTERIOR
SERAFIN COFFE AND PATISSERIE
SOLO - JAWA TENGAH**



PENCIPTAAN/PERANCANGAN

Disusun oleh :

FENDY AHMAD ANANDA

**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2015**

**PERANCANGAN INTERIOR
SERAFIN COFFE AND PATISSERIE
SOLO - JAWA TENGAH**



PENCIPTAAN/PERANCANGAN

FENDY AHMAD ANANDA

0911671023

**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
2015**

Tugas Akhir Perancangan Berjudul:

**PERANCANGAN INTERIOR SERAFIN COFFEE AND PATISSERIE
SOLO - JAWATENGAH** diajukan oleh Fendy ahmad ananda NIM 0911671023,
Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni
Indonesia Yogyakarta, telah disetujui oleh:



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

Dr. Suastiwi., M. Des

NIP.19590802 198803 2 001

*Tuhan melihat masalahmu, mengerti air matamu, & merasakan rasa sakitmu. Ia
hanya sejauh doa-mu...*

The past can't see you, but the future is listening - See more at: ..



*Tuhan Yang Maha Esa
Untuk kedua orang tua ku .*

(Iskandar-Dwi Kuntari)

And My sweetheart

(Eni Anjarsari)

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan di Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Suastiwi Triatmodjo M.Des., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. M. Sholahuddin, S.Sn, MT., selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Martino Dwi Nugroho, MA., selaku Ketua Prodi Desain Interior, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Ir. Hartiningsih, M.T., selaku Dosen Pembimbing I.
5. Drs. Tata Tjandrasat Arieyuana., selaku dosen Pembimbing II
6. Anom Wibisono, S.Sn., selaku Cognate.
7. Nor Jayadi, S.Sn., selaku Dosen Wali.
8. Kedua orang tuaku, yang selalu memberikan doa dan dukungan yang terbaik.
9. Eni Anjarsari, terima kasih untuk semuanya.
10. Dan seluruh pihak yang terkait membantu menyelesaikan tugas akhir ini tidak dapat disebutkan satu persatu untuk itu saya ucapkan terima kasih.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir karya ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran akan sangat membantu agar penulis dapat berusaha lebih baik lagi dikemudian hari dan kedepannya menjadikan lebih bermanfaat.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir karya desain ini dapat bermanfaat bagi seluruh lapisan masyarakat, khususnya mahasiswa desain interior.

Yogyakarta, 24 Februari 2015

Penulis



Fendy Ahmad Ananda

DAFTAR ISI

Halaman judul	i
Lembar pengesahan	ii
Halaman persembahan	iii
Kata pengantar	iv
Daftar isi	vi
Daftar gambar.....	ix
Abstrak	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Judul.....	1
B. Latar belakang.....	1
BAB II LANDASAN PERANCANGAN.....	3
A. Deskripsi proyek	3
1. Tujuan perancangan	3
2. Sasaran perancangan	3
3. Data lapangan.....	3
4. Visi dan Misi.....	4
5. Data fisik.....	4
B. Cangkupan Tugas	10
1. Desain	10
2. Pameran.....	11
C. Program perancangan	11
1. Pola pikir perancangan	11
2. Tinjauan umum	12
3. Tinjauan khusus	28
BAB III PERMASALAHAN DESAIN	37

A. Element pembentuk ruang	37
1. Lantai	37
2. Dinding	37
3. Plafon	37
B. Furnitur	37
C. Material	37
D. Layout	38
E. Elektrikal mekanikal	38
BAB IV KONSEP DESAIN	39
A. PROGRAM PERANCANGAN	39
1. Tema dan gaya perancangan	39
2. Penjabaran konsep	40
3. Kriteria desain	47
B. PERANCANGAN RUANG	49
Suasana interior yang ingin dicapai	49
BAB V PENUTUP	52
A. KESIMPULAN	52
B. SARAN	52
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Serafin coffe and patisserie	3
Gambar 1.2 Site plan restoran serafin coffee and patisserie	4
Gambar 1.3 Site plan restoran serafin coffee and patisserie	5
Gambar 1.4 Bangunan tampak depan	5
Gambar 1.5 Bangunan tampak samping kanan.....	6
Gambar 1.6 Bangunan tampak samping kiri	6
Gambar 1.7 Bangunan serafin tampak depan	7
Gambar 1.8 Denah layout restoran Serafin coffee and patisserie	7
Gambar 1.9 Tampak belakang	8
Gambar 1.10 Tampak samping kiri	8
Gambar 2.1 Ruang bagian depan pintu masuk.....	9
Gambar 2.2 Ruang bagian tengah	9
Gambar 2.3 Lorong penghubung ruang depan dan belakang	10
Gambar 2.4 Struktur bagan pola pikir perancangan	11
Gambar 2.5 Standarisasi ukuran meja dan ruang gerak	25
Gambar 2.6 Standarisasi ukuran kursi dan ruang gerak	25
Gambar 2.7 Standarisasi ukuran meja kotak	25
Gambar 2.8 Standarisasi ukuran meja bundar	25
Gambar 2.9 Standarisasi ukuran meja.....	26
Gambar 2.10 Standarisasi pengaturan tata letak	26
Gambar 3.1 Standarisasi pengaturan tata letak	27
Gambar 3.2 Standarisasi jalur pelayanan dan jarak bersih antara kursi	27
Gambar 3.3 Standarisasi jalur pelayanan dan jarak bersih antara meja	28
Gambar 3.4 Standarisasi tempat duduk bangket/jarak keleluasaan pribadi	28
Gambar 3.5 Furnitur shabby chic	30
Gambar 3.6 Material kayu	30

Gambar 3.7 Material besi	31
Gambar 3.8 Fabric.....	31
Gambar 3.9 Phanthone color vintage	32
Gambar3.10 Contoh finishing wash	32
Gambar 4.1 Contoh aplikasi finishing wash	33
Gambar 4.2 Ornament shabby chic	34
Gambar 4.3 Plafon	35
Gambar 4.4 Dinding	35
Gambar 4.5 Lantai.....	36
Gambar 4.6 Aksesoris pendukung	36
Gambar 4.7 Contoh furnitur shabby chic	40
Gambar 4.8 Phanthone color vintage	41
Gambar 4.9 Furnitur kayu dan dinding kayu	41
Gambar 4.10 Besi untuk material furnitur	42
Gambar 5.1 Fabric.....	42
Gambar 5.2 Wallpaper sulur bunga	43
Gambar 5.3 Contoh gambar dinding di Cafe ACP Fruit.....	44
Gambar 5.4 Contoh gambar plafon unfinished.....	44
Gambar 5.5 Lantai dengan motif atau tegel kunci	45
Gambar 5.6 AC Split	46
Gambar 5.7 Contoh lampu di cafe ACP Fruit	47
Gambar 5.8 Restoran shabby chic bergaya vintage	49
Gambar 5.9 Contoh ruang cafe shabby chic	50
Gambar 5.10 Contoh cafe shabby chic	50
Gambar 6.1 Outdoor shabby chic	50

ABSTRAK

Cikal Bakal Serafin Coffe and Patisserie dahulunya adalah Sebuah rumah dinas manager dan mandor dari pabrik es legendaris di Kota Solo yang ber nama Saripetojo, terletak di jalan Slamet Riyadi no.037 Purwosari Solo Jawa tengah. Berdiri sejak kolonial belanda menduduki kota solo jawa tengah. Serafin coffee & patisserie juga menghuni salah satu bangunan heritage di kota Yogyakarta dan di kota Semarang, melihat banyaknya peminat didua cafe sebelumnya maka Serafin coffee & patisserie membuka cabang di solo dengan menempati rumah dinas manager dan mandor pabrik es Saripetojo Surakarta, dengan mengusung interior gaya vintage, serafin tetap tidak merubah struktur bangunan karena bangunan ini merupakan salah satu cagar budaya kota Solo, yang dipertahankan hanya saja dipergunakan dan beralih fungsi menjadi sebuah cafe yang bernama Serafin Coffe and Patisserie.

Dalam Tugas Akhir Karya Desain ini perancangan interior Serafin coffee and patisserie meliputi area indoor dan outdoor. Perancangan untuk area dalam meliputi ruang utama communal area, waiting area, privat area, dan couple area, sedangkan untuk luar meliputi semi indoor dan out door itu sendiri. Permasalahan yang sering timbul pada restoran-restoran yang menggunakan bangunan bersejarah adalah desainnya yang tidak mampu mewakili bangunan itu sendiri atau pengolahan desain yang membuat karakter bangunan itu hilang. Melihat adanya permasalahan tersebut perancangan interior restoran serafin akan difokuskan pada citra ruang.

Mengacu pada fokus perancangan dan sesuai dengan permintaan klien yang menginginkan suasana yang menunjukkan karakter bangunan tersebut maka perancangan restoran ini akan menggunakan tema shabby chic dengan menerapkan gaya vintage.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN SERAFIN COFFE AND PATISSERIE

B. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini perkembangan bisnis kuliner sangat pesat. Semua hal yang berbau kuliner menarik disetiap daerah pasti akan diburu oleh pejelajah kuliner, akan tetapi hal ini tidak dibarengi dengan tingginya kesadaran mengangkat budaya sendiri. Kebanyakan restoran hanya menyediakan tempat yang menarik tanpa ada nilai edukasi budaya maupun sejarah didalamnya. Perlunya membuat sebuah suasana ruang dalam restoran yang mampu menceritakan sejarah dapat menjadi alternatif lain yang menarik. Pembangunan restoran disebuah bangunan cagar budaya selain mampu menarik minat pembeli juga mampu menghidupkan kembali bangunan cagar budaya yang terkadang kondisinya sudah sangat usang, entah karena dimakan usia maupun karna perawatannya yang tidak baik.

Pada akhirnya banyak daerah yang mempunyai bangunan heritage mulai sadar untuk menjaga dan melestarikan peninggalan sejarah dengan mengolahnya entah sebagai objek wisata, museum bahkan menjadikannya restoran. Salah satunya adalah bangunan tua disolo yang akan didesain ulang menjadi sebuah restoran yang diberi nama “serafin coffe dan patisserie”.

Dalam pembangunannya serafin coffe dan patisserie sasaran penjualan akan ditujukan untuk kalangan menengah dengan menerapkan jenis cafetarian restaurant.

Permasalahan yang sering timbul pada restoran-restoran yang menggunakan bangunan bersejarah adalah desainnya yang tidak mampu mewakili bangunan itu sendiri atau pengolahan desain yang membuat karakter bangunan itu hilang. Melihat adanya permasalahan tersebut

perancangan interior restoran serafin akan difokuskan pada citra ruang, perabot, dan material yang akan diaplikasikan pada bangunan tua tersebut.

Mengacu pada fokus perancangan diatas dan sesuai dengan permintaan klien yang menginginkan suasana yang menunjukkan karakter bangunan tersebut maka perancangan restoran ini akan menggunakan tema shabby chic dengan menerapkan gaya vintage. Untuk mencapai suasana ruang yang diinginkan maka tema shabby chic akan diterapkan melalui pada elemen pembentuk ruang, furnitur, dan aksesoris interior.

