

**PERANCANGAN INTERIOR THE MANGLUNG  
VIEW & RESTO GUNUNGKIDUL  
YOGYAKARTA**



**PENCIPTAAN/PERANCANGAN**

Oleh :

**Alexander Saifullah**

**NIM 1511989023**

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

**2019**

## ABSTRACT

Name : Alexander Saifullah  
Study Program : Interior Design  
Title : Interior Design of The Manglung View & Resto  
Gunungkidul Yogyakarta

The Manglung View & Resto stands in the Gunungkidul area of Yogyakarta which has exotic natural scenery and part of the area affected design of the new Bali tourist destination. This restaurant is located in the Bukit Bintang area, customers can enjoy views of the city of Yogyakarta from the hill. However, this restaurant only focuses on specialties from the view of a good place and forgetting the place itself which is designed as it is. The design method used is Design Thinking, to apply this method the author collects data and facts in the field by directly visiting the location, feeling the atmosphere in the restaurant, gathering information from visitors and restaurant owners so that the concept of "evolution from destruction" appears. This concept is inspired by the obstacles that often occur in Gunungkidul. Because every dry season the community is hit by drought, so people are not surprised and are used to the drought that they are facing. But it cannot be allowed to continue, there needs to be an evolution of all of that. This concept is applied with the sustainable design approach which is the perspective of designers to preserve a healthy environment through human wisdom in an effort to preserve the global ecosystem now and in the future. Therefore, the author would like to display an atmosphere that supports nature from that location in the interior of the restaurant with a sustainable design approach to increase of character restaurant itself and so it will inspire the public about utilizing natural resources optimally, being responsible, preserve the environment and bring the benefit for surrounding community.

**Keyword : interior, restaurant, natural, sustainable**

## ABSTRAK

Nama : Alexander Saifullah  
Program Studi : Desain Interior  
Judul : Perancangan Interior The Manglung View & Resto  
Gunungkidul Yogyakarta

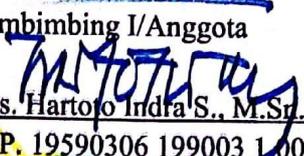
The Manglung View & Resto berdiri di kawasan Gunungkidul Yogyakarta yang memiliki pemandangan alam yang eksotik dan termasuk bagian dari wilayah yang terkena dampak perancangan destinasi wisata baru. Restoran ini terletak di area Bukit Bintang, dari tempat ini pelanggan dapat menikmati pemandangan kota Yogyakarta dari atas bukit. Namun, restoran ini hanya memfokuskan keistimewaan dari view tempat yang bagus dan melupakan tempatnya itu sendiri yang dirancang se-adanya. Metode desain yang digunakan adalah *Design Thinking*, untuk menerapkan metode ini penulis mengumpulkan data dan fakta-fakta dilapangan dengan langsung mendatangi lokasi, merasakan suasana didalam restoran, menggali informasi dari pengunjung maupun pemilik restoran sehingga muncul konsep "*evolution from destruction*". Konsep ini terinspirasi dari kendala kekeringan yang sering terjadi di Gunungkidul. Karena setiap musim kemarau masyarakat dilanda kekeringan, sehingga masyarakat tidak kaget dan sudah terbiasa dengan kekeringan yang dihadapi. Namun hal itu tidak bisa dibiarkan terus menerus terjadi, perlu adanya evolusi dari semua itu. Konsep ini diterapkan dengan pendekatan *sustainable design* yang merupakan sudut pandang desainer untuk melestarikan lingkungan yang sehat melalui kearifan manusia dalam upaya melestarikan ekosistem global saat ini maupun di masa mendatang. Oleh karena itu, penulis ingin menampilkan atmosfer yang mendukung alam dari lokasi tersebut pada interior restoran dengan pendekatan sustainable desain untuk meningkatkan karakter dari restoran itu sendiri dan agar dapat menginspirasi masyarakat tentang memanfaatkan sumber daya alam secara optimal, bertanggung jawab, tidak merusak lingkungan dan dapat bermanfaat bagi masyarakat sekitar.

**Kata kunci : interior, restoran, alam, sustainable**

Tugas Akhir Penciptaan/Perancangan berjudul :

**PERANCANGAN INTERIOR THE MANGLUNG VIEW & RESTO GUNUNGKIDUL YOGYAKARTA** diajukan oleh Alexander Saifullah, NIM 1511989023, Program Studi S-1 Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 16 Juli 2019 dan telah dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Anggota

  
Drs. Hartoto Indra S., M.Sn.  
NIP. 19590306 199003 1 001

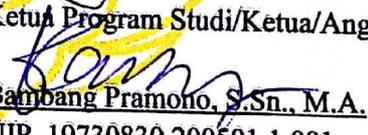
Pembimbing II/Anggota

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

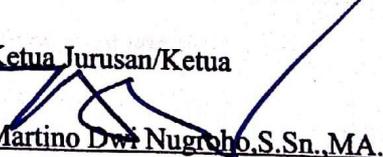
Cognate/Anggota

  
Dony Arsetyasmoro, S.Sn., M.Ds.  
NIP. 19790407 200604 1 002

Ketua Program Studi/Ketua/Anggota

  
Bambang Pramono, S.Sn., M.A.  
NIP. 19730830 200501 1 001

Ketua Jurusan/Ketua

  
Martino Dwi Nugroho, S.Sn., MA.  
NIP. 19770315 200212 1 005



## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Yang utama dari segalanya..

Sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT.

Atas izin dan ridho-Nya, serta syafaat dari Nabi Muhammad SAW, barokah, dan karomah dari Syekh Abdul Qodir Jaelani, telah memberikan hamba kekuatan dalam menyelesaikan tugas akhir yang sederhana ini.

Kupersembahkan karya sederhana ini kepada semua orang yang sangat kukasihi dan kusayangi.

### **Ibu dan Bapak Tercinta**

Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada tara, Alex persembahkan karya kecil ini untuk kalian yang telah memberikan kasih dan sayang. Dukungan serta cinta kasih yang kalian berikan tidak mungkin terbalas dengan selembar kata cinta dan persembahan ini. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat ibu dan bapak bahagia ☺.

### **Adik dan Kakak Tersayang**

Untuk adik dan kakak tersayang, tiada yang paling menyenangkan saat kumpul bersama, walaupun sering bertengkar, tapi hal itu selalu memberikan warna yang tidak akan bisa digantikan dengan oleh apapun.

Terimakasih atas dukungannya ☺.

### **My Princess**

Untuk nyonya Nabila Intan Syavira, terimakasih sudah selalu mensupport Alex yang bego dan pemalas ini. Dalam penatnya hidup serta tenggat deadline yang mendesak, kamu selalu hadir untuk memberikan semangat dan motivasi yang membantu membuatku bisa bangkit kembali.

Makasih ya, Love you ☺.

### **My Partner**

Untuk mas Diki dan mas Mahdi, terimakasih karena telah memberikan kerjaan, pengalaman dan wawasan yang tak ternilai harganya. Tanpa bimbingan dan panduan dari kalian aku tidak akan bisa menjadi seperti yang sekarang. Semoga kita semua menjadi orang yang sukses dan diberkahi oleh Allah SWT.

Amin Ya Rabb..

### **Tim Bahagia**

Untuk sahabat yang paling aku sayangi, yang begitu setia menemani, membantu dengan sepenuh hati, Gugun, Fava, Adrian, Loka, Razak, Ruth, Taki, Ucus dan Widodo. Terimakasih atas perhatian yang selalu kalian berikan. Sesulit apapun keadaan yang aku alami, kalian selalu ada untuk mendampingi, baik suka maupun duka. Selalu memberikan support yang luar biasa, kalian terbaik !. Semoga Allah SWT selalu melindungi kalian dan kita terus kompak sampai akhir hayat.

Amin Ya Rabb..

### **Sak Omah**

Untuk teman-teman se-angkatan yang paling keren, Tidak terasa sudah 4 tahun berlalu sejak kita memasuki kampus yang luarbiasa ini. Tugas yang bertubi-tubi, lembur karena deadline, kegiatan kepanitiaan serta banyak lagi kenangan yang tak terlupakan. Terimakasih sudah mengenalku, sudah sama-sama berjuang dan saling mendukung satu sama lain, mulai dari awal kuliah hingga selesainya tugas akhir ini. Semoga kita semua selalu diberi yang terbaik oleh Allah SWT.

Amin Ya Rabbal Alamin..

--Alexander Saifullah--

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah atas izin Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Perancangan Interior The Manglung View & Resto Gunungkidul Yogyakarta”.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa proses penyusunan tugas akhir ini telah melalui banyak sekali hambatan dan rintangan, namun berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, maka akhirnya penulisan ini dapat diselesaikan.

1. Ibu Dr. Suastiwi Triatmodjo, M.Des. selaku Dekan Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. Bapak Martino Dwi Nugroho, S.Sn., MA. selaku Ketua Jurusan Desain Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. Bapak Bambang Pramono, S.Sn., M.A. selaku Ketua Program Studi S1 Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Bapak Drs. Hartoto Indro S., M.Sn. selaku Pembimbing I.
5. Bapak Anom Wibisono, S.Sn., M.Sc. selaku Pembimbing II.
6. Bapak Danang Febriyantoko, S.Sn., M.Des. selaku dosen wali.
7. Seluruh Dosen, Karyawan, dan seluruh Civitas Akademika Institut Seni Indonesia Yogyakarta yang telah memberikan semangat dan banyak membantu dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca sebagai masukan untuk penyempurnaan karya-karya yang akan datang. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca khususnya dalam bidang desain interior.

Yogyakarta, 21 Juli 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL LUAR</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Metode Desain .....	2
1. Proses Desain.....	2
2. Metode Desain .....	4
<b>BAB II. PRA DESAIN</b>	
A. Tinjauan Pustaka .....	6
1. Tinjauan Pustaka Objek .....	6
2. Tinjauan Pustaka Teori Khusus .....	12
B. Program Desain .....	15
1. Tujuan Desain .....	15
2. Sasaran Desain .....	15
3. Data .....	15

4. Daftar Kebutuhan .....	28
<b>BAB III. PERMASALAHAN DESAIN</b>	
A. Pernyataan Masalah .....	29
B. Ide solusi desain .....	29
<b>BAB IV. PENGEMBANGAN DESAIN</b>	
A. Alternatif Desain.....	36
1. Alternatif Estetika Ruang .....	36
2. Alternatif Penataan Ruang .....	39
3. Alternatif Pembentuk Ruang .....	45
4. Alternatif Pengisi Ruang .....	48
5. Alternatif Tata kondisi Ruang .....	52
B. Evaluasi Pemilihan Desain.....	53
1. Evaluasi Penataan Ruang .....	53
2. Evaluasi Pengisi Ruang .....	54
C. Hasil Desain.....	55
1. Perspektif/Rendering.....	55
2. Detail Khusus.....	59
<b>BAB V. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	60
B. Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1.</b>	Tim Brown Design Thinking diagram.....	3
<b>Gambar 2.1.</b>	Logo The Manglung View & Resto.....	15
<b>Gambar 2.2.</b>	Lokasi The Manglung View & Resto .....	16
<b>Gambar 2.3.</b>	Fasad Bangunan The Manglung View & Resto .....	16
<b>Gambar 2.4.</b>	Denah Bangunan The Manglung View & Resto .....	17
<b>Gambar 2.5.</b>	Potongan Bangunan The Manglung View & Resto .....	17
<b>Gambar 2.6.</b>	Area makan (dining area) 1 lantai 1.....	18
<b>Gambar 2.7.</b>	Area makan (dining area) 1 lantai 2.....	19
<b>Gambar 2.8.</b>	Area Mini bar .....	19
<b>Gambar 2.9.</b>	Area makan (dining area) 2 lantai 1.....	19
<b>Gambar 2.10.</b>	Area makan (dining area) 2 lantai 2.....	20
<b>Gambar 2.11.</b>	Area makan (dining area) 3.....	20
<b>Gambar 2.12.</b>	Area makan (dining area) 3.....	20
<b>Gambar 2.13.</b>	Ukuran dimensi meja dan manusia.....	25
<b>Gambar 2.14.</b>	Ukuran dimensi meja dan manusia .....	25
<b>Gambar 2.15.</b>	Ukuran dimensi meja dan manusia .....	25
<b>Gambar 2.16.</b>	Ukuran dimensi meja pada restoran.....	26
<b>Gambar 2.17.</b>	Ukuran tempat kecil .....	26
<b>Gambar 2.18.</b>	Pengaturan meja secara paralel.....	26
<b>Gambar 2.19.</b>	Pegaturan meja secara diagonal.....	27
<b>Gambar 3.1.</b>	Mind Mapping .....	29
<b>Gambar 3.2.</b>	Identifikasi wilayah gunungkidul .....	31

<b>Gambar 3.3.</b>	Pengkatagorian sustainable desain .....	31
<b>Gambar 3.4.</b>	Ilustrasi ideation prinsip 1.....	32
<b>Gambar 3.5.</b>	sketsa ideation prinsip 5.....	34
<b>Gambar 4.1.</b>	Moodboard tema perancangan .....	36
<b>Gambar 4.2.</b>	Penerapan elemen dekoratif .....	37
<b>Gambar 4.3.</b>	Komposisi warna .....	38
<b>Gambar 4.4.</b>	Komposisi bentuk .....	38
<b>Gambar 4.5.</b>	Komposisi material .....	39
<b>Gambar 4.6.</b>	Pola aktivitas .....	40
<b>Gambar 4.7.</b>	Diagram Matriks .....	41
<b>Gambar 4.8.</b>	Zoning .....	42
<b>Gambar 4.9.</b>	Organisasi ruang dan pola sirkulasi .....	42
<b>Gambar 4.10.</b>	Layout alternatif 1.....	43
<b>Gambar 4.11.</b>	Layout alternatif 2.....	44
<b>Gambar 4.12.</b>	Rencana lantai .....	45
<b>Gambar 4.13.</b>	Sketsa rencana dinding .....	46
<b>Gambar 4.14.</b>	Sketsa rencana plafon .....	47
<b>Gambar 4.15.</b>	Perspektif dining area 1 lantai 1.....	55
<b>Gambar 4.16</b>	Perspektif dining area 1 lantai 1.....	56
<b>Gambar 4.17</b>	Perspektif dining area 1 lantai 1.....	56
<b>Gambar 4.18</b>	Oil burner dining area 1 lantai 1.....	56
<b>Gambar 4.19</b>	Perspektif dining area 1 lantai 2.....	57
<b>Gambar 4.20</b>	Perspektif dining area 1 lantai 2.....	57
<b>Gambar 4.21</b>	Perspektif dining area 2 .....	57

<b>Gambar 4.22</b>	Perspektif dining area 2 .....	58
<b>Gambar 4.23</b>	Perspektif dining area 2 .....	58
<b>Gambar 4.24</b>	Perspektif corridor dining area 3 .....	58
<b>Gambar 4.25</b>	Perspektif corridor dining area 3.....	59
<b>Gambar 4.26</b>	Detail peta corridor dining area 3.....	59
<b>Gambar 4.27</b>	Detail khusus rak restoran .....	59

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1.</b>	Tabel daftar kebutuhan .....	29
<b>Tabel 4.1.</b>	Tabel daftar furniture pabrikan .....	48
<b>Tabel 4.2.</b>	Tabel daftar furniture custom .....	49
<b>Tabel 4.3.</b>	Tabel Daftar Furnishing .....	51
<b>Tabel 4.4.</b>	Tabel perhitungan titik lampu .....	52
<b>Tabel 4.5.</b>	Tabel evaluasi penataan ruang .....	53
<b>Tabel 4.6.</b>	Tabel evaluasi furniture .....	54
<b>Tabel 4.7.</b>	Tabel evaluasi furnishing .....	55

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

The Manglung View & Resto berdiri di kawasan Gunungkidul Yogyakarta yang memiliki banyak pemandangan alam dan pantai yang eksotik. Resto ini terletak di area Bukit Bintang, dari tempat ini pelanggan dapat menikmati pemandangan kota Yogyakarta dari atas bukit. Resto ini baru dibangun selama 5 tahun namun sangat populer, dilihat dari statistik pengunjung dari 3 tahun terakhir yang terus meningkat dari 2016-2017 sekitar 1000-2000 pengunjung tiap bulan menjadi 3000-4000 pengunjung perbulannya pada tahun 2018 ini.

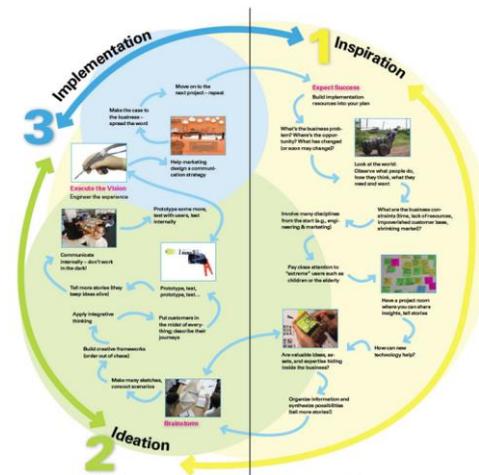
Seperti yang kita ketahui, tentang perancangan destinasi wisata bali baru yang dicanangkan oleh Presiden Joko Widodo sejak tahun 2016. Melalui kementrian pariwisata, beliau memamerkan 10 destinasi wisata bali baru pada acara pertemuan Dana Moneter Internasional - Bank Dunia (IMF-WB) tanggal 8 – 14 Oktober lalu di Nusa Dua Bali. Salah satu destinasinya adalah candi Borobudur yang dijadikan ikon wilayah destinasi prioritas joglosemar (Jogja Solo Semarang). Joglosemar ini tidak hanya terdiri dari tiga kota itu saja, namun juga mencakup daerah kota dan kabupaten disekitarnya. Hal ini direspon positif oleh pemerintah daerah untuk lebih mengembangkan potensi pariwisata daerah yang menjadi unggulan. Pengamat Ekonomi Cyrillus Harinowo mengatakan, karakteristik wilayah di Bali tak ubahnya dengan Gunungkidul. Dia menyontohkan kawasan Nusa Dua Bali. Sebelum terkenal seperti saat ini, Nusa Dua juga dikenal sebagai daerah perbukitan kapur, kering dan tidak ada nilainya. Begitu dibangun, menjadi terkenal seperti itu. "Karakteristik seperti ini dimiliki Gunungkidul. Bahkan karakteristik wisata pantai di Gunungkidul seperti kombinasi wisata Bali dan Labuhan Bajo," katanya di Radika Paradise Villas & Cottages, Gunungkidul, belum lama ini.

Berdasarkan isu diatas diprediksi akan ada lonjakan pengunjung baik wisatawan lokal maupun internasional. Maka dari itu, lokasi The Manglung View & Resto memiliki potensi yang sangat bagus untuk dikembangkan menjadi lebih baik lagi. Akan tetapi, karena restoran ini hanya memfokuskan keistimewaaan dari *view* tempat yang bagus namun melupakan tempatnya itu sendiri yang dirancang se-adanya. Sangatlah disayangkan apabila The Manglung View & Resto masih tetap dalam kondisi seperti itu tanpa adanya sentuhan untuk menunjang fungsi dari restoran zaman sekarang ini, yang bisa memfasilitasi masyarakat selain dari aktivitas makan dan minum, namun dengan dibarengi karakter yang kuat dari tempat itu sendiri.

## **B. METODE DESAIN**

### **1. Proses Desain**

Proses desain merupakan sebuah rangkaian aktivitas perencanaan yang melibatkan cara berpikir desain kedalam sebuah tindakan nyata dengan pendekatan terstruktur untuk mengembangkan dan menghasilkan sebuah ide. Pada perancangan The Manglung View & Resto, proses desain yang dipilih menggunakan pola pikir perancangan "*Design Thinking*". Dalam bukunya Tim Brown dengan Barry Katz yang berjudul *Change By Design : How Design Thinking Transform Organization and Inspires Innovations* (2009). Dalam buku ini Tim Brown mengatakan desain memiliki kekuatan untuk memperkaya hidup kita dengan melibatkan emosi kita melalui gambar, bentuk, tekstur, warna, suara, dan bau. Sifat pemikiran desain yang berpusat pada manusia secara intrinsik mengarah ke langkah yang berikutnya: kita dapat menggunakan empati dan pemahaman kita tentang orang untuk merancang pengalaman yang menciptakan peluang untuk keterlibatan dan partisipasi aktif. Ia mengatakan bahwa cara berfikir seperti inilah yang disebut *design thinking*.



Gambar 1.1 Tim Brown Design Thinking diagram

Sumber : Tim Brown (2009)

Tim brown menjabarkan *design thinking* terbagi menjadi 3 tahapan fase yaitu :

#### a. *Inspiration*

Tahap *inspiration* adalah tahapan proses menemukan sebuah permasalahan atau kesempatan yang mendorong terjadinya pemecahan masalah. Dalam bukunya *change by design*, Brown memulai perjalanan *design thinking* dengan kembali mengingatkan bahwa *design thinking* hadir karena kebutuhannya untuk berinovasi secara cepat, tepat, dan akurat dengan mengembalikan segala sesuatu pada manusianya (*human-centered*). Maka hal pertama yang harus dilakukan adalah dengan mengumpulkan *insight* (sebagai upaya belajar dari orang lain), melakukan *observation* (memerhatikan apa yang orang tidak lakukan, mendengarkan apa yang tidak dikatakan), ber-*empathy* (merasakan dan mencoba berganti posisi menjadi orang lain), *pattern* (menangkap pola), dan kemudian *beyond individual* (mencoba memikirkan hal yang lebih dari itu). Sehingga setelah itu kita dapat menarik sebuah kesimpulan permasalahan didalamnya (*point of view*).

### **b. Ideation**

Pada tahap ini selalu dimulai dengan mengedepankan pemikiran-pemikiran yang diluar dari biasanya (*divergen*). Biasanya dipermulaan untuk menciptakan berbagai macam pilihan dan diakhir memilih pilihan yang paling tepat (*convergent*), Brown biasa menyebutnya *convergent and divergent think*. Bersamaan dengan proses berfikir ini , Brown mengajak untuk melakukan proses analisis dan sintesis. Dalam proses analisis dan sintesis membutuhkan pemikiran terbuka untuk melakukan *brainstorming* proses. Setelah mendapatkan hasil analisis dan sintesis, tahap selanjutnya adalah *prototype* (menjadikan dan membuat bentuk nyatanya). Bagi Brown *prototype* tak harus selalu physical or tangible (bukti yang nyata). *Prototype* hanya memancing diskusi yang lebih mengembang sekaligus mengarah. *Prototype* memiliki tujuan untuk menemukan kelemahan dan kelebihan dari sebuah ide yang akan mengarah menuju *prototype* yang lebih baik lagi.

### **c. Implementaion**

Selanjutnya tahap terakhir yakni *implementation*, proses ini adalah tahapan proses-proses yang telah dilakukan sebelumnya di eksekusi secara nyata. Pada tahap inipun masih ada proses evaluasi, untuk mengamati perubahan dari waktu ke waktu sebagai acuan perencanaan selanjutnya.

## **2. Metode Desain**

Berdasarkan penjelasan desain proses yang diuraikan diatas, dalam merancang desain interior The Manglung View & Resto ini, penulis menggunakan 3 metode umum yang dilakukan berdasarkan pola pikir *design thinking* yakni :

**a. Metode Pengumpulan Data & Penelusuran Masalah**

Dalam proses desain menurut buku *Change By Design : How Design Thinking Transform Organization and Inspires Innovations*, metode pengumpulan data & penelusuran masalah masuk dalam fase “*Inspiration*”. Cara yang digunakan penulis ialah mengumpulkan data dan fakta-fakta dilapangan dengan langsung mendatangi lokasi, merasakan suasana didalam restoran, menggali informasi dari pengunjung mengenai fasilitas yang dibutuhkan dan informasi dari pemiliknya yang bersifat intern seperti profil perusahaan, data gambar kerja, dll untuk menelusuri masalah yang terdapat pada tempat tersebut.

**b. Metode Pencarian Ide & Pengembangan desain**

Setelah mendapatkan informasi dan data-data yang cukup barulah melangkah ke-tahap *ideation*, mulai melakukan *brainstorming* untuk menghasilkan pemikiran segar untuk mencari solusi dari permasalahan yang didapat. Beberapa ide yang telah terkumpul dari proses *brainstorming* kemudian dipilih lagi untuk mendapatkan ide konsep mana yang sekiranya lebih menyelesaikan permasalahan. Selanjutnya mengembangkan ide dengan membuat prototype (maket studi), penggambaran 2D atau 3D.

**c. Metode Evaluasi Pemilihan Desain**

Metode ini adalah tahap akhir yakni “*implementation*”, penulis melakukan evaluasi hasil perancangan dengan cara mendapatkan umpan balik (*feedback*) dari klien untuk mengembangkan ide agar lebih sempurna, dan untuk mengetahui bagian manakah dari ide tersebut yang perlu ditingkatkan.