

PERANCANGAN INTERIOR

EAT & DRINK LOKAL STAY

KOTA YOGYAKARTA



KARYA DESAIN

Oleh:

ENDRO ARIF

091 1697 023

PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR

JURUSAN DESAIN

FAKULTAS SENI RUPA

INSTITUT SENI INDONESIA

YOGYAKARTA

2014

PERANCANGAN INTERIOR

EAT & DRINK LOKAL STAY

KOTA YOGYAKARTA



KARYA DESAIN

ENDRO ARIF

091 1697 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 2014

Tugas Akhir Pengkajian Berjudul:

PERANCANGAN INTERIOR EAT & DRINK LOKAL STAY KOTA YOGYAKARTA diajukan oleh Endro Arif Nim, 0911697023, Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut seni Indonesia Yogyakarta, telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. A.Hendro Purwoko

NIP: 19540922 198303 1 002

Pembimbing II

Setya Budi Astanta, S.Sn.M.Sn.

NIP: 19730129 200501 1 001

Cognate

Ivada Ariyani, ST. M.Des.

NIP: 19760514 200501 2 001

Ketua Program Studi Desain Interior

Martino Dwi Nugroho, S.Sn .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

Kelaparan mencuat dari kedalaman.

Kaum tak bertuan menyerukan dahaga.....

Bejuang bejuang hampa.

Bekelana bepetakan pasir.....



Tugas Akhir Karya Desain ini kusembahkan untuk kedua orang tuaku dan keluarga tercinta.

juga untuk seluruh jiwa suci yang melantunkan keindahan bercengkrama.....

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, yang 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 Program Studi Desain Interior, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Drs. A.Hendro Purwoko selaku dosen Pembimbing I.
5. Setya Budi Astanta, S.Sn. selaku dosen Pembimbing II.
6. Orang Tuaku, yang selalu memberi doa dan dukungan.
7. CV. MISC selaku konsultan desain yang telah mengizinkan proyek dan memberikan data - data ini untuk bisa menjadi bahan TA.
8. Pihak restoran yang telah memberi kesempatan untuk memberi Izin kepada penulis untuk merancang Eat & drink LOKAL stay.
9. Teman-teman Angkatan 2009, teman kontrakan.
10. Dan seluruh pihak yang telah membantu yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir karya desain ini masih jauh dari sempurna, karena itu kritik dan saran akan sangat membantu agar penulis berusaha lebih baik lagi dikemudian hari. Akhir kata penulis berharap agar Tugas

Akhir karya desain ini dapat bermanfaat bagi seluruh lapisan masyarakat,
khususnya mahasiswa desain interior.

Yogyakarta, 22 Juni 2014

Penulis



Endro Arif

ABSTRAK

Eat & drink LOKAL stay merupakan salah satu restoran yang baru yang ada di Yogyakarta. Keberadaan yang mempengaruhi perkembangan dunia *food & beverage* juga bisnis yang semakin ketat tentunya memerlukan penanganan yang maksimal. Perkembangan tersebut terlihat pada bentuk perancangan dengan memasukkan unsur budaya lokal jawa dan unsur modern yang bertujuan untuk memperkenalkan budaya lokal jawa kepada para wisatawan yang mengunjungi kota Yogyakarta.

Dalam Tugas Akhir Karya Desain ini perancangan interior meliputi seluruh ruang dan area yang ada, dengan pembagian area dalam dan luar. Untuk area dalam meliputi ruang restoran, bar, kitchen dan kantor. Sedangkan area luar untuk area makan dan entertainment stage. Total luas perancangan 800 m².

Untuk mencapai suasana yang diinginkan berikut fasilitas-fasilitas yang dapat menunjang aktifitas di dalamnya, maka dalam perancangan ini dipertimbangkan beberapa faktor antara lain: gaya dan tema, sirkulasi, tata letak, elemen ruang dan estesisnya, tata kondisi dan pemilihan perabot. Sedangkan untuk gaya dipilih gaya eklektik, menyesuaikan bentuk arsitekturnya. Gaya ini akan dipadukan tema "*hadirnya nuansa budaya Jawa di dalam sebuah restoran modern*", yaitu sebuah tema yang diangkat dari kearifan budaya lokal Jawa.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan	ii
Halaman Persembahan	iii
Katapengantar	iv
Abstrak	vi
Daftar Isi.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Judul	1
B. Latar Belakang Masal.....	1
BAB II TINJAUAN PERUAHAAN	
A. Diskripsi Proyek	3
1. Tujuan Perancangan eat & drink lokal stay	3
2. Sasaran Perancangan eat & drink lokal stay.....	3
3. Data Lapangan	3
a. Data non fisik	3
b. Data fisik	6
B. Program Perancangan	10
1. Pola Pikir Perancangan	10
2. Dokumen Perancangan	10
3. Keinginan Klien	11
4. Literatur.....	11
A.1. Restoran	11
a. Pengertian Restoran	11
b. Jenis-jenis Restoran	11
c. Aktifitas	15
d. Sirkulasi	16
e. Tata Letak	16
f. Unsur Pembentuk Ruang	17
g. Tata kondisi	18

h. Perabotan	19
i. Standarisasi Perancangan Perabot	20
j. Aksesoris	27
B.1. Kitchen	27
a. Pengertian Kitchen	27
b. Aktivitas	27
c. Sirkulasi	27
d. Tata Letak	28
e. Unsur Pembentuk Ruang	29
f. Tata Kondisi	30
g. Perabot	31
h. Standarisasi Perancangan Kichen	31
C.1. Office	34
a. Pengertian Office	34
b. Aktivitas	34
c. Sirkulasi	35
d. Tata Letak	35
e. Unsur Pembentuk Ruang	35
f. Tata Kondisi	36
g. Perabot	37
h. Setandarisasi Perancangan Office	37
D.1. Gaya	42
E.1. Gaya Eklektik	43
F.1. Gaya Modern	43
G.1. Banguan Rumah Jawa	44
H.1. Daftar Kebutuhan Ruang dan Aktifitas	47
a. Program Kebutuhan Ruang dan Aktifitas	49
b. Program Kebutuhan Furniture	44

BAB III PERMASALAHAN PERANCANGAN

A. PERMASALAHAN PERANCANGAN SECARA UMUM	51
--	-----------

BAB IV KONSEP DESAIN

A. KONSEP DASAR	52
1. Tema dan Gaya Perancangan	52
a. Tema Perancangan	52
b. Gaya Perancangan	52
2. Penjabaran Konsep	53
3. Kriteria Desain	53
B. KONSEP PERANCANGAN RUANG	54
1. Restoran	54
2. Kitchen	59
3. Office	61
C. KONSEP TATA KONDISIONAL RUANG	63
C.1. Restoran	63
C.2. Kitchen	63
C.3. Office	64
BAB V PENUTUP	
A. KESIMPULAN	65
B. SARAN	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Klasifikasi Restoran eat & drink lokal stay.....	4
Tabel 1.2 Persyaratan intensitas cahaya pada restoran	18
Tabel 1.3 Daftar kebutuhan ruang dan aktivitas eat & drink lokal stay	47
Tabel 1.4 Daftar kebutuhan ruang eat & drink lokal stay	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Logo eat & drink lokal stay	3
Gambar 1.2. Struktur Organisasi Restoran eat & drink lokal stay	5
Gambar 1.3. Site Plan Restoran eat & drink lokal stay	6
Gambar 1.4. Site Plan Restoran eat & drink lokal stay	7
Gambar 1.5. Denah Layout Restoran eat & drink lokal stay	7
Gambar 1.6. Lokasi Restoran eat & drink lokal stay	8
Gambar 1.7. Lokasi Restoran eat & drink lokal stay	9
Gambar 1.8. Bagan Pola Perancangan	10
Gambar 1.9. Diameter Circular Table for Six / Optimum Seating	20
Gambar 1.10. Diameter Circular Table for Four / Optimum Seating	21
Gambar 2.1. Diameter Circular Table for Four / Optimum Seating	21
Gambar 2.2. Service Aisle / Clearance Between Table Corners	22
Gambar 2.3. Minimum Chair Clearance / No Circulation.....	22
Gambar 2.4. Minimum Clearance Behind Chair in Place	23
Gambar 2.5. Minimum Dinning Area Width	23
Gambar 2.6. Minimum Clearance for Two Behind Extended Chair	24

Gambar 2.7. Tables / Clearance for Waiter Service and Circulation	24
Gambar 2.8. Service Aisle / Clearance Between Chair	25
Gambar 2.9. Bar and Back-Bar	25
Gambar 2.10. Bar / Section	26
Gambar 3.1. Bar / Clearance Public Side	26
Gambar 3.2. Sistem sirkulasi yang efisien dengan pemisahan jakur	28
Gambar 3.3. Counter and Base Cabinets / General Clearance	31
Gambar 3.4. Cabinet Reach Comparison	32
Gambar 3.5. Mix and Preparation Center	32
Gambar 3.6. Range Center	33
Gambar 3.7. Range Center	33
Gambar 3.8. Standarisasi display visual	37
Gambar 3.9. Standarisasi tempat duduk	38
Gambar 3.10. Standarisasi meja kerja eksekutif	38
Gambar 4.1. Standarisasi meja kerja dengan kabinet ars	39
Gambar 4.2. Standarisasi meja kerja dengan mesin ketik	39
Gambar 4.3. Standarisasi meja kerja dengan kursi tamu	40
Gambar 4.4. Standarisasi meja kerja dengan kabinet arsip.....	40
Gambar 4.5. Standarisasi meja kerja dengan tempat duduk tamu dan sirkulasi	41
Gambar 4.6. Standarisasi meja rapat	41
Gambar 4.7. Standarisasi kursi	42
Gambar 4.8. Motif Wajikan	47
Gambar 4.9. Contoh Restoran Indoor Venue	55
Gambar 4.10. Contoh Restoran Indoor Venue	56
Gambar 5.1. Contoh Restoran Indoor Venue	56
Gambar 5.2. Contoh Restoran Outdoor Venue	57
Gambar 5.3. Contoh Restoran Outdoor Venue	58
Gambar 5.4. Contoh Restoran Outdoor Venue	58
Gambar 5.5. Contoh Kitchen	59
Gambar 5.6. Contoh Kitchen	60

Gambar 5.7. Contoh Kitchen 60
Gambar 5.8. Contoh Office 61
Gambar 5.9. Contoh Office 62
Gambar 5.10. Contoh Office 62



BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul

PERANCANGAN INTERIOR EAT & DRINK LOKAL STAY KOTA YOGYAKARTA

B. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan sektor yang paling pesat berkembang di Yogyakarta. Sebagai akibat dari maju dan berkembangnya sektor pariwisata Yogyakarta, berbagai penunjang berkembangnya pariwisata di Yogyakarta seperti misalnya Restoran, penginapan, spa, *resort*, *villa*, hiburan dan lain-lain. Salah satu sarana penunjang pariwisata di Yogyakarta yang sangat berpotensi untuk dikembangkan adalah restoran. Salah satu yang didesain untuk menarik minat pengunjung adalah Restoran eat & drink lokal stay. Restoran eat & drink lokal stay merupakan restoran yang dikembangkan oleh seorang berkebangsaan Indonesia sendiri yang ingin bermaksud mengenalkan kebudayaan lokal tetapi dengan kemasan desain yang lebih mudah yaitu dengan memasukkan unsur modern.

Dengan tempat di Jl. jembatan merah, gajayan dengan luas 800 m² yang sedikit masuk kedalam gang, sangat menarik jika restoran ini di desain dengan keunikannya yaitu dengan gaya eklektik dengan memasukkan unsur tradisional Yogyakarta dan unsur modern dengan demikian seseorang akan mudah teringat dan ingin mengunjungi restoran eat & drink lokal stay kembali. Tema yang digunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada di lapangan adalah "*hadirnya nuansa budaya Jawa di dalam sebuah restoran modern*". Tema ini teraplikasi pada bentuk bangunan Joglo, pertimbangannya terhadap bangunan tradisional. Sedangkan dari *modern* sendiri terwujud dari tema desain, pola ruang, bentuk ruang, dan material yang dipakai. Tema ini diharapkan mampu menciptakan desain interior restoran yang berbeda, dan sebuah bangunan yang berkelanjutan yang aman dan nyaman digunakan untuk beraktivitas di restoran.

Restoran yang memiliki ciri khas tersendiri memberikan nilai tambah yang akan menarik minat para pengunjung, untuk datang dan menikmati. Bukan sebagai hiburan semata tapi lebih kepada kebutuhan sehari – hari. Restoran eat & drink lokal stay nantinya diharapkan dapat memberikan suasana lokal jawa yang tenang dan santai serta memberikan hiburan, pelayanan penyajian yang unik dan khas bagi para pengunjungnya.

