

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN PELABUHAN MERAK
KOTA MERAK-BANTEN**



PENCIPTAAN/PERANCANGAN

Oleh:

Eni Anjarsari

**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2013**

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN PELABUHAN MERAK
KOTA MERAK-BANTEN**

UPT PERPUSTAKAAN ISI YOGYAKARTA	
INV	A.325/H/S/2013
KLAS	
	25/9/2013



PENCIPTAAN/PERANCANGAN

Oleh:

Eni Anjarsari



**PROGRAM STUDI S-1 DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2013**



**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN PELABUHAN MERAK
KOTA MERAK-BANTEN**



PENCIPTAAN/PERANCANGAN


Eni Anjarsari
NIM : 091 1653 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
2013**

Proposal Tugas Akhir Karya Desain berjudul:

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PELABUHAN MERAK -
BANTEN.** Diajukan oleh Eni Anjarsari, NIM. 091 1653 023, Program Studi
Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia
Yogyakarta, telah disetujui oleh :

Pembimbing I,


Ivada Ariyani S.T., M. Des.

NIP. 19760514 2005012 001

Pembimbing II,


Drs. Antonius Hendro Purwoko

NIP. 19540922 198303 1002

Cognate,


Drs. Hartoto Indra S., M. Sn.

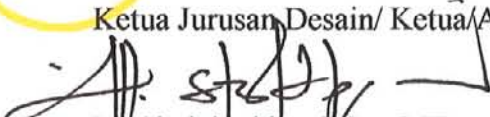
NIP. 19590306 199003 1 001

Ketua Program Studi Desain Interior


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

NIP. 19770315 2002 1 005

Ketua Jurusan Desain/ Ketua/Anggota


M. Sholahuddin, S.Sn., MT.

NIP. 19701019 199903 1 001

Mengetahui:

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


Dr. Suastiwi., M. Des.

NIP. 19590802 198803 2 002



*Tuhan yang maha esa
untuk kedua orang tuaku tercinta
(suardi dan sukarni)
My sweetheart
(fendy ahmad ananda)*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmatnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir Perancangan Interior Restoran Pelabuhan Merak. Dimana tugas akhir ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata 1 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 ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang memberikan rahmat sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir Perancangan Interior Restoran Pelabuhan Merak.
2. Dr. Suastiwi., M. Des., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
3. M. Sholahuddin., S.Sn., MT., selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
4. Martino dwi nugroho., S.Sn., selaku Ketua Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta
5. Ivada Ariyani., S.T., M.Des., selaku Dosen Pembimbing I.
6. Drs. Antonius Hendro Purwoko, selaku Dosen Pembimbing II.
7. Drs. Hartoto Indra S., M. Sn., selaku Cognate
8. Drs. Antonius Hendro Purwoko, selaku Dosen wali.
9. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, dan seluruh staf Akmawa Fakultas Seni Rupa, dan Perpustakaan Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
10. Kedua orang tuaku, suhardi dan sukarmi, terima kasih telah memberi yang terbaik.
11. Fendy ahmad ananda, terima kasih untuk semuanya.
12. "DIMENSION MAKET" mas bro Yayan, Pendhot ku, Tatag dan Faisal terima kasih atas bantuan maketnya.
13. Gerda cilik dan Faisal terimakasih atas CPU dan corat – coretnya.

14. Mbak Sartika, terima kasih untuk garisnya.
15. Tete dan Lia, terima kasih untuk tintanya.
16. Teman – teman interior 2009 “artas bawah”, terima kasih semangatnya.
17. Teman seangkatan tugas akhir.
18. Seluruh pihak belum terdaftar satu persatu yang telah membantu penyelesaian tugas akhir ini.

Yogyakarta 03 april 2013

Penulis



Eni Anjarsari

DAFTAR ISI

Halaman judul	i
Lembar pengesahan	ii
Persembahan	iii
Kata pengantar	iv
Daftar isi.....	vi
Daftar foto.....	viii
Daftar gambar	ix
Daftar tabel.....	x
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. Manfaat perancangan.....	3
4. Data lapangan	3
5. Objek yang akan dirancang.....	7
6. Keinginan klien.....	7
B. Cangkupan tugas.....	7
1. Desain	7

2. Pameran	7
C. Program perancangan	8
1. Pola pikir perancangan.....	8
2. Tinjauan umum.....	8
3. Tinjauan khusus.....	31
BAB III PERMASALAHAN PERANCANGAN	33
A. Citra ruang	33
B. Sirkulasi	33
C. Furnitur	33
D. Material.....	33
E. Penghawaan	34
F. Zoning.....	34
BAB IV KONSEP DESAIN	35
A. Konsep program perancangan	35
1. Tema dan gaya perancangan.....	35
2. Penjabaran konsep.....	35
3. Kriteria desain.....	36
B. Konsep perancangan grafis.....	37
C. Daftar kebutuhan furniture.....	38
BAB V PENUTUP.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	

DAFTAR FOTO

Foto 1.1 lokasi yang akan dibangun restoran.....	6
Foto 1.2 lokasi yang akan dibangun restoran.....	6
Foto 1.3 geladak.....	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo ASDP	4
Gambar 1.2 peta lokasi	5
Gambar 1.3 denah restoran	5
Gambar 1.4 potongan restoran.....	5
Gambar 1.5 pola pikir perancangan.....	8
Gambar 1.6 Standarisasi ukuran meja dan ruang gerak.....	27
Gambar 1.7 Standarisasi ukuran kursi dan ruang gerak	27
Gambar 1.8 Standarisasi ukuran meja kotak.....	27
Gambar 1.9 Standarisasi ukuran meja bundar	28
Gambar 1.10 Standarisasi ukuran meja	28
Gambar 1.11 Standarisasi pengaturan tata letak.....	29
Gambar 1.12 Standarisasi jarak untuk pelayan.....	29
Gambar 1.13 Standarisasi jalur pelayanan dan jarak bersih antar kursi	29
Gambar 1.14 Standarisasi jalur pelayanan dan jarak bersih antar meja	30
Gambar 1.15 Standarisasi tempat duduk bangket / jarak bersih untuk keleluasaan pribadi.....	30
Gambar 1.16 lambung kapal.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 pemilihan material lantai sesuai dengan lokasi dan intensitas penggunaan	15
Tabel 1.1 pemilihan material lantai sesuai dengan lokasi dan intensitas penggunaan (lanjutan).....	16
Tabel 1.1 pemilihan material lantai sesuai dengan lokasi dan intensitas penggunaan (lanjutan).....	17
Tabel 1.2 pemilihan material dinding sesuai dengan lokasi	18
Tabel 1.3 kategori pencahayaan dan nilai pencahayaan untuk tipe umum aktifitas dalam interior	23
Tabel 1.3 kategori pencahayaan dan nilai pencahayaan untuk tipe umum aktifitas dalam interior (lanjutan).....	24
Tabel 1.4 kategori pencahayaan pada area aktifitas.....	24
Tabel 1.5 metode penanggulangan secara aktif terhadap bahaya kebakaran.....	25
Table 2.1daftar kebutuhan furnitur	38
Table 2.1daftar kebutuhan furnitur (lanjutan).....	39

ABSTRAK

Restoran pelabuhan merak adalah restoran milik ASDP Persero. Tujuan dari perancangan interior Restoran Pelabuhan Merak adalah Merancang interior restoran Pelabuhan Merak dengan tema pelabuhan dengan pertimbangan jenis restoran, letak restoran serta keinginan klien yaitu interior restoran yang dapat memfasilitasi pengguna jasa transportasi di pelabuhan melalui citra ruang, layout, organisasi ruang, sirkulasi, elemen pembentuk ruang, furnitur, dan aksesoris interior. Untuk mencapai suasana restoran yang diinginkan maka konsep perancangan mengangkat tema pelabuhan dan gaya post modern.

Perancangan interior Restoran Pelabuhan Merak ini menerapkan unsur – unsur kapal untuk mencapai tema pelabuhan karena restoran ini tidak berada tepat di area pelabuhan sehingga dirasa perlu untuk menghadirkan nuansa pelabuhan. Bentuk – bentuk dari bagian kapal disederhanakan dan diterapkan pada elemen – elemen pembentuk ruang, furnitur serta aksesoris interior lainnya.

Dengan diterapkannya konsep pelabuhan dan gaya post modern diharapkan restoran ini akan menjadi restoran yang mendapatkan tempat khusus dihati pengunjung.

Kata kunci: restoran, post modern, konsep pelabuhan, restoran pelabuhan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PELABUHAN MERAK-BANTEN.

B. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini transportasi mempunyai peranan penting dalam laju pertumbuhan sektor ekonomi suatu negara. Faktor-faktor penunjang pada pusat transportasi pun mulai lebih diperhatikan, seperti tersedianya tempat untuk istirahat, restoran, tempat beribadah, toilet, akses untuk *difable*, manula, ibu menyusui serta fasilitas penunjang lainnya. Hal ini dilakukan demi kenyamanan dan keamanan serta fleksibilitas pengguna jasa transportasi.

Salah satu fasilitas penunjang yang sering menjadi perbincangan adalah restoran. Pada pusat-pusat transportasi fasilitas restoran terkadang didesain seadanya dan terlihat kumuh sehingga kurang diminati. Padahal jika fasilitas-fasilitas penunjang tersebut diolah dengan baik pasti akan menjadi pemasukan lain yang menjanjikan.

Restoran adalah suatu tempat yang diolah secara komersial, dengan memberikan pelayanan yang baik kepada pengunjung berupa makanan dan minuman. Restoran ada yang berada di dalam hotel, pabrik maupun berdiri sendiri (Marsum W.A, 2005 : 7).

Pada pusat – pusat transportasi banyak disediakan restoran dengan berbagai macam menu dan kapasitas. Seperti halnya pelabuhan Merak. Pada awalnya Pelabuhan Merak hanya mempunyai restoran – restoran kecil yang kapasitasnya tidak dapat menampung jumlah pengguna angkutan transportasi pada pelabuhan merak tersebut, sehingga restoran menjadi salah satu proyek wajib saat ada pelebaran sayap Pelabuhan merak Banten.

Dalam pembangunan proyek ini akan diterapkan dua jenis restoran, restoran yang pertama adalah restoran untuk kelas menengah dan yang ke dua

adalah restoran untuk kelas menengah ke bawah. Untuk restoran kelas menengah akan di terapkan jenis *family type restaurant* dan kafe, sedangkan untuk kelas menengah kebawah akan diterapkan jenis *canteen*. Hal ini dimaksudkan untuk memfasilitasi pengguna jasa transportasi lainnya sesuai dengan daya beli mereka.

Permasalahan yang sering timbul pada restoran – restoran dipusat transportasi adalah kondisi ruang yang terlihat kumuh, kurang nyaman, dan perabot yang dibuat seadanya tanpa melihat aspek ergonomi sehingga tidak dapat memberikan kenyamanan para pengunjung.

Melihat dari banyaknya permasalahan diatas perancangan interior restoran Pelabuhan merak akan difokuskan pada beberapa aspek yaitu citra ruang, sirkulasi, perabot, zoning, penghawaan dan material yang akan digunakan juga dipertimbangkan demi mencapai suasana yang diinginkan.

Mengacu pada fokus perancangan diatas dan sesuai dengan permintaan klien yang menginginkan restoran dengan nuansa pelabuhan dan mencitrakan ASDP sebagai perusahaan pelayaran internasional maka interior restoran pelabuhan Merak akan didesain dengan tema pelabuhan dengan menerapkan gaya post modern. Untuk mencapai nuansa ruang yang diharapkan maka tema pelabuhan akan diterapkan pada elemen pembentuk ruang, furnitur, dan aksesoris interior.