

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO  
HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN  
TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR**

**TUGAS AKHIR KARYA**



Disusun Oleh:

**CATARINA PRASETYO PUTRI**

**NIM. 15150120**

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA  
SURAKARTA**

**2019**

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO  
HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN  
TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR**

**TUGAS AKHIR KARYA**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Mencapai Derajat  
Sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain



Disusun Oleh:

**CATARINA PRASETYO PUTRI**

**NIM. 15150120**

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA  
SURAKARTA  
2019**

**PENGESAHAN**  
**KARYA TUGAS AKHIR**

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “PLUVIO  
HUIS” BERGAYA INDISCHE EMPIRE DENGAN  
TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR**

Oleh

CATARINA PRASETYO PUTRI

NIM. 15150120

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
pada tanggal 15 November 2019

Tim Penguji

Ketua Penguji : Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn

Penguji Bidang : Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A

Pembimbing : Indarto, S.Sn., M.Sn

(.....)

(.....)

(.....)

Deskripsi karya ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Desain (S.Ds) pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, 15 November 2019

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

**Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A.**

NIP. 197207082003121001

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Catarina Prasetyo Putri

NIM : 15150120

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya dengan judul:

**Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” Bergaya *Indishe Empire*  
dengan Tema Nuansa Hujan di Kota Bogor**

adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiarisme dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti hasil jiplakan atau plagiarisme, maka saya bersedia mendapat sanksi dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu saya menyetujui laporan Tugas Akhir ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 15 November 2019

Yang menyatakan,

  
Catarina Prasetyo Putri  
NIM. 15150120

## MOTTO

“Aku menjaganya dengan persis. Hanya saja aku tak lagi punya keberuntungan. Tapi siapa tahu? Mungkin hari ini. Setiap hari adalah hari yang baru. Memang lebih baik kalau beruntung. Tapi aku lebih suka menjadi tepat. Sehingga saat keberuntungan datang kau sudah siap”

(Ernest Hemingway, dari buku *The Old Man and The Sea*.)

“Ketakutan akan penderitaan lebih buruk daripada penderitaan itu sendiri, tidak ada hati yang pernah menderita ketika ia mencari impiannya.”

(Paulo Coelho, dari buku *The Alchemist*)

## ABSTRAK

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR (Catarina Prasetyo Putri, 2019). Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Kota Bogor yang terkenal dengan sebutan Kota Hujan, mengalami peningkatan jumlah wisatawan setiap tahunnya. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan, pembangunan sarana pun juga ikut meningkat. Salah satu sarana bisnis komersial yang berkembang di Bogor yaitu restoran. Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” bergaya *Indische Empire* dengan Tema Nuansa Hujan di Kota Bogor merupakan kegiatan merancang ruang interior restoran menggunakan gaya *Indische Empire* agar para pengunjung dapat merasakan suasana *tempoe doeloe* yang sesuai dengan sejarah Kota Bogor pada saat zaman kolonial Belanda dulu, serta memberikan ambien hujan yang sejuk dan menenangkan sesuai dengan kondisi iklim Kota Bogor pada zaman dulu. Metode pendekatan yang digunakan yaitu pendekatan fungsi, teknik, ergonomi, dan estetika. Perancangan ini nantinya akan menghasilkan wujud visual dan kesan visual dari gaya *indische* dan bernuansa hujan. Restoran “*Pluvio Huis*” ini memiliki fasilitas yang terdiri dari lima *private room*, *indoor dining room*, *outdoor dining room*, *bar*, *dapur*, *office*, *stage area*, *toilet*, ruang karyawan, gudang.

Kata Kunci: Interior, restoran, *Indische Empire*, hujan

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir perancangan karya desain interior dengan judul: Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” Bergaya *Indische Empire* dengan Nuansa Hujan di Kota Bogor. Tugas Akhir Kekaryaannya ini diajukan dalam rangka memenuhi syarat untuk meraih gelar sarjana S-1 Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Kekaryaannya ini tidak akan terselesaikan, tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga baik secara moril dan materil, terutama kepada:

1. Indarto., S.Sn. M.Sn. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir penulis yang dengan kesabaran, semangat, pengingat, dan masukan yang diberikan kepada penulis.
2. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan secara materiil, mendampingi, memberi perhatian dan doa-doa sehingga dapat meraih apa yang penulis cita-citakan.
3. Ahmad Fajar Ariyanto., S.Sn., M.Sn, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan semangat, masukan dan nasehat serta selaku Ketua Program Studi Desain ISI Surakarta.

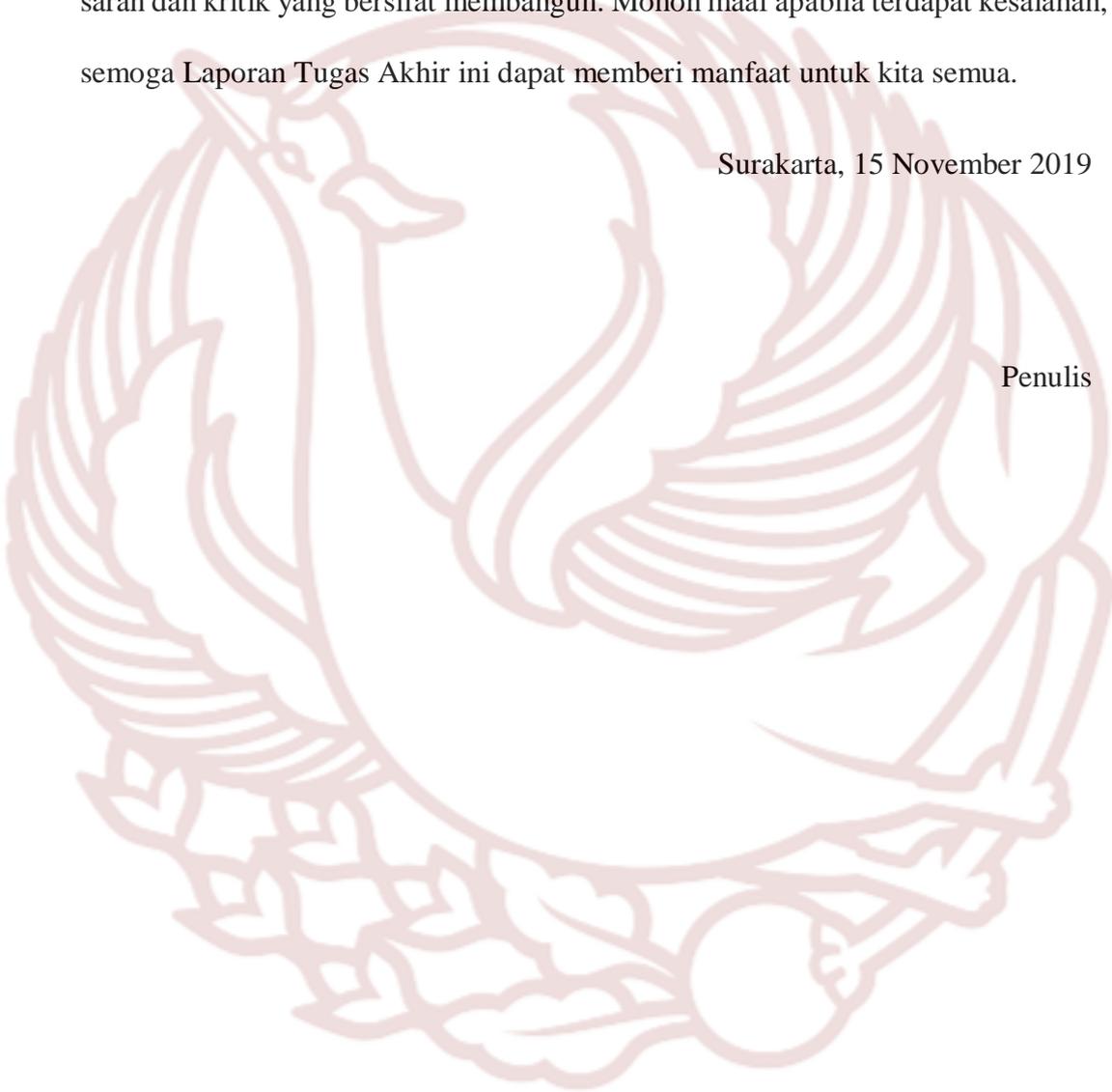
4. Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
5. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis dari semester pertama hingga akhir yang sangat bermanfaat bagi penulis.
6. Hammad Ahmed alias Mamet, dari Dewan Kesenian Kota Bogor yang telah meluangkan waktu untuk diwawancara seputar kehidupan sosial Kota Bogor, serta menginspirasi penulis dalam pembuatan karya tugas akhir ini.
7. Ken Bimo Ramadhana dan Alqiz Lukman, arkeolog yang bersedia menjadi narasumber tentang sejarah Indonesia pada masa kolonialisme.
8. Eva, Mia, Indah, Kartika, Rasyid, Anam, Faris, Fajar, Fafa, Mas Denis, Lala, Janice, Heni, Andin, Safitri, Ule, Miul, Sarah, Mumtaz, Irma, yang selalu memberikan usulan, pencerahan, memberi bantuan dan semangat.
9. Seluruh teman-teman Program Studi Desain Interior angkatan 2015 yang berjuang bersama untuk meraih gelar sarjana.
10. Keluarga besar Himpunan Mahasiswa Desain Interior ISI Surakarta, Kelompok Kerja Kuliah Nyata, sebagai tempat berkarya, belajar, beraktivitas dan bermasyarakat.
11. Serta pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut memberikan semangat kepada penulis.

Penulis selalu mendoakan segala kebaikan dan keikhlasan bantuan yang telah diberikan dari segenap pihak senantiasa mendapat balasan dari Tuhan YME.

Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu masih memerlukan saran dan kritik yang bersifat membangun. Mohon maaf apabila terdapat kesalahan, semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat untuk kita semua.

Surakarta, 15 November 2019

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	ii
<b>PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>MOTTO</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xviii
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Ide / Gagasan Perancangan .....	8
C. Tujuan Perancangan.....	8
D. Manfaat Perancangan .....	8
E. Tinjauan Sumber Perancangan.....	9
F. Landasan Perancangan.....	11
G. Metode Perancangan.....	22
<b>BAB II : DASAR PEMIKIRAN DESAIN</b> .....	27
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan.....	27
1. Tinjauan Objek Perancangan Restoran.....	27
2. Tinjauan Interior Obyek Perancangan .....	55
B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan .....	95

1. Data Lapangan Objek (Restoran AMIGOS) .....	95
2. Interior Obyek Perancangan.....	101
3. Siteplan.....	109
<b>BAB III : TRANSFORMASI DESAIN .....</b>	<b>110</b>
A. Pengertian Restoran.....	110
B. Batasan Ruang Lingkup Garap.....	113
C. Site Plan .....	113
1. Potensi Lingkungan dan Tapak.....	115
2. Aksesibilitas .....	117
3. Lintasan Matahari.....	118
D. Waktu Operasional .....	118
E. Sistem Pelayanan.....	119
F. Struktur Organisasi .....	120
G. Pengguna, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang.....	126
H. Program Ruang .....	128
1. Kapasitas dan besaran ruang .....	128
2. Hubungan Antar Ruang .....	137
3. <i>Grouping - Zoning</i> Restoran .....	138
4. Organisasi Ruang .....	140
5. Sirkulasi .....	142
6. <i>Layout</i> .....	144
I. Tema dan Gaya.....	147
J. Elemen Pembentuk Ruang .....	164

1. Lantai .....	164
2. Dinding .....	169
3. <i>Ceiling</i> .....	175
K. Elemen Pengisi Ruang .....	179
1. Mebel .....	179
2. Aksesoris Interior .....	200
L. Tata Kondisi Ruang .....	203
1. Pencahayaan.....	203
2. Penghawaan .....	207
3. Akustik.....	210
M. Sistem Keamanan .....	211
<b>BAB IV : HASIL DESAIN</b> .....	<b>214</b>
A. Gambar Denah Existing .....	214
B. Gambar Denah Keyplan.....	215
C. Gambar Denah <i>Layout</i> .....	216
D. Gambar Rencana Lantai.....	222
E. Gambar Rencana Ceiling .....	257
F. Gambar Potongan .....	232
G. Gambar Detail Konstruksi Millwork .....	239
H. Gambar Detail Konstruksi Elemen Pembentuk Ruang.....	244
I. Gambar Furniture Terpilih .....	246
J. Skema Bahan dan Warna .....	250
K. Perspektif .....	252

<b>BAB V : PENUTUP</b> .....	257
A. Kesimpulan .....	257
B. Saran .....	258
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	259



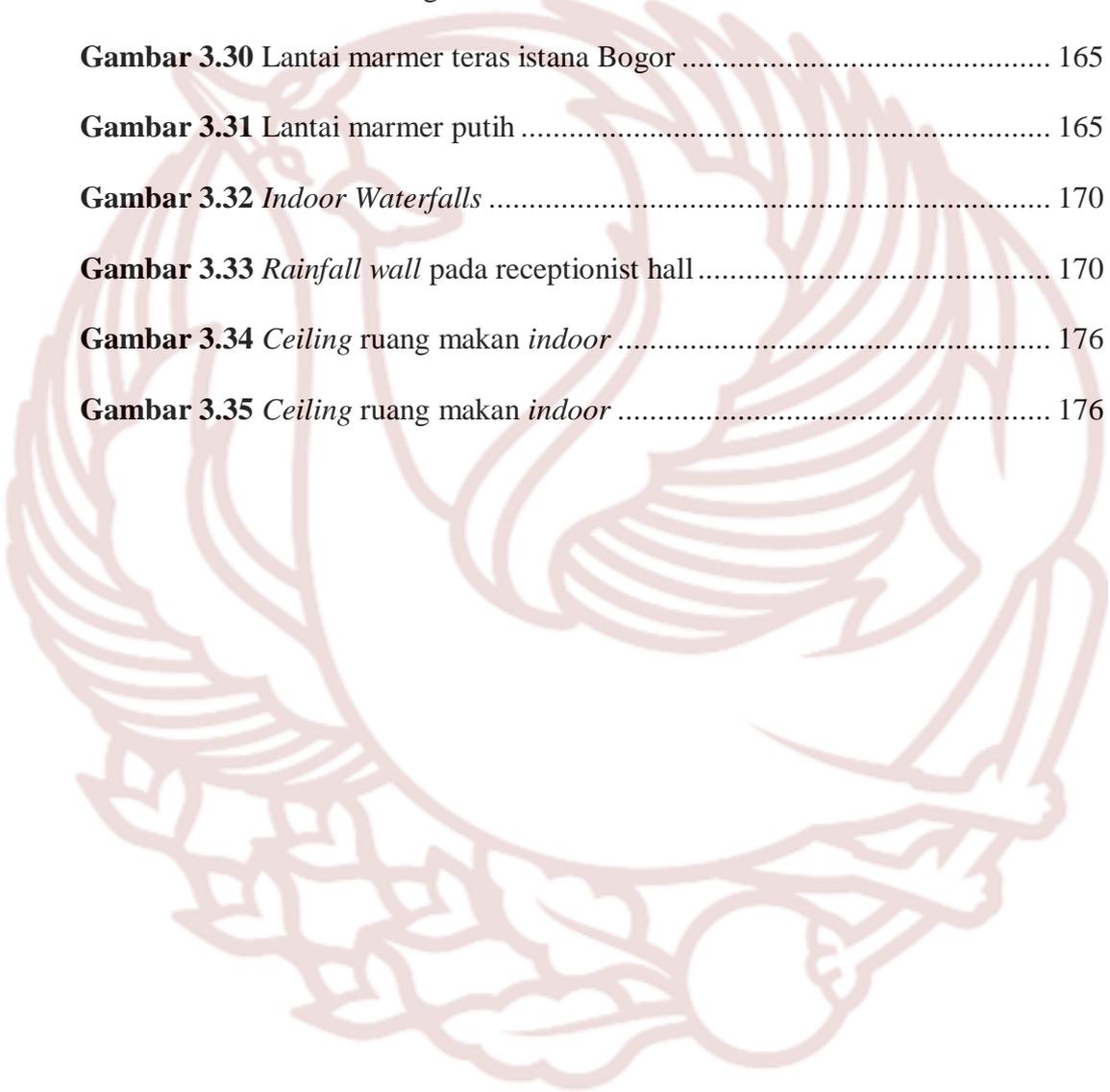
## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b> Perkembangan Jumlah Wisatawan Nusantara yang Berkunjung ke Kota Bogor (Ribuan Orang) Tahun 2013-2016 .....	3
<b>Gambar 1.2</b> Dimensi kursi dan meja makan .....	18
<b>Gambar 1.3</b> Dimensi kursi dan meja makan .....	18
<b>Gambar 1.4</b> Dimensi kursi dan meja makan .....	19
<b>Gambar 1.5</b> Dimensi kursi dan meja bar .....	19
<b>Gambar 1.6</b> Dimensi kursi dan meja bar .....	20
<b>Gambar 1.7</b> Dimensi area dapur .....	20
<b>Gambar 1.8</b> Dimensi area dapur .....	21
<b>Gambar 1.9</b> Dimensi area dapur .....	21
<b>Gambar 1.10</b> Skema pemrograman Kurtz .....	22
<b>Gambar 2.1</b> Struktur organisasi restoran .....	45
<b>Gambar 2.2</b> Produk dapur/ lalu lintas dapur .....	65
<b>Gambar 2.3</b> Dari diagram kasar, oleh arsitek atau perencana ruang menggambar tata letak ruang awal .....	68
<b>Gambar 2.4</b> Logo Amigos .....	95
<b>Gambar 2.5</b> Organisasi restoran Amigos Kemang .....	98
<b>Gambar 2.6</b> Grouping Zoning Restoran Amigos .....	101
<b>Gambar 2.7</b> Pola sirkulasi Restoran Amigos .....	102
<b>Gambar 2.8</b> <i>Layout</i> Lantai 1 Restoran Amigos .....	103
<b>Gambar 2.9</b> <i>Layout</i> Lantai 2 Restoran Amigos .....	103
<b>Gambar 2.10</b> Lantai Restoran Amigos .....	104

<b>Gambar 2.11</b> Lantai Restoran Amigos .....	104
<b>Gambar 2.12</b> Dinding Restoran Amigos .....	105
<b>Gambar 2.13</b> Dinding Restoran Amigos .....	105
<b>Gambar 2.14</b> Dinding Restoran Amigos .....	105
<b>Gambar 2.15</b> <i>Ceiling</i> Restoran Amigos.....	106
<b>Gambar 2.16</b> <i>Ceiling</i> Restoran Amigos.....	106
<b>Gambar 2.17</b> Pencahayaan Restoran Amigos .....	107
<b>Gambar 2.18</b> Pencahayaan Restoran Amigos .....	107
<b>Gambar 2.19</b> Pencahayaan Restoran Amigos .....	107
<b>Gambar 2.20</b> Penghawaan Restoran Amigos.....	108
<b>Gambar 2.21</b> Penghawaan Restoran Amigos.....	108
<b>Gambar 2.22</b> <i>siteplan</i> Restoran Amigos di Kemang.....	109
<b>Gambar 3.1</b> Peta rencana pola ruang kota Bogor.....	114
<b>Gambar 3.2</b> Lokasi perancangan.....	115
<b>Gambar 3.3</b> arah matahari lokasi.....	118
<b>Gambar 3.4</b> Struktur organisasi perancangan .....	120
<b>Gambar 3.5</b> Hubungan antar ruang restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	137
<b>Gambar 3.6</b> <i>Zoning Grouping</i> ruang restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	138
<b>Gambar 3.7</b> <i>Zoning Grouping</i> ruang restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	139
<b>Gambar 3.8</b> Organisasi ruang restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	141
<b>Gambar 3.9</b> Sirkulasi keseluruhan restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	142
<b>Gambar 3.10</b> Sirkulasi pengunjung restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	143
<b>Gambar 3.11</b> Sirkulasi karyawan restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	143

<b>Gambar 3.12</b> Sirkulasi barang restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	144
<b>Gambar 3.13</b> <i>Layout</i> awal restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	145
<b>Gambar 3.14</b> <i>Layout</i> tahap terakhir restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	146
<b>Gambar 3.15</b> Saat tetesan hujan semakin besar, hujan semakin deras dan pada satu titik terbagi menjadi dua tetes. ....	150
<b>Gambar 3.16</b> Tetes kecil berbentuk bulat, tetapi saat mereka membesar, mereka berbentuk seperti roti hamburger .....	150
<b>Gambar 3.17</b> Foto mikro dari tetes hujan .....	150
<b>Gambar 3.18</b> Bentuk tetesan hujan yang ditransformasikan ke dalam furnitur meja resepsionis .....	151
<b>Gambar 3.19</b> Bentuk tetesan hujan ditransformasikan menjadi bentuk meja bar .....	151
<b>Gambar 3.20</b> Bentuk rintik hujan ditransformasikan menjadi dekorasi untuk meja bar .....	152
<b>Gambar 3.21</b> Bentuk tetesan air hujan yang jatuh mengenai kaca kemudian dibuat partisi dengan bahan kaca motif <i>raindown</i> .....	152
<b>Gambar 3.22</b> <i>Rainfall wall</i> pada <i>receptionist hall</i> .....	153
<b>Gambar 3.23</b> Interior Istana Bogor.....	160
<b>Gambar 3.24</b> Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “ <i>Indische Empire</i> ” .....	161
<b>Gambar 3.25</b> Hotel <i>Binnenhof</i> atau <i>Dibbets</i> tahun 1856, lalu pada tahun 1998 berganti nama menjadi Hotel <i>Salak The Heritage</i> . ....	161
<b>Gambar 3.26</b> Gedung <i>Bakorwil</i> Bogor tahun 1870 menjadi 2 lantai. ....	162

<b>Gambar 3.27</b> Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “ <i>Indische Empire</i> ” .....	162
<b>Gambar 3.28</b> Istana Bogor 1825 .....	163
<b>Gambar 3.29</b> Balaikota Bogor tahun 1868 .....	163
<b>Gambar 3.30</b> Lantai marmer teras istana Bogor .....	165
<b>Gambar 3.31</b> Lantai marmer putih .....	165
<b>Gambar 3.32</b> <i>Indoor Waterfalls</i> .....	170
<b>Gambar 3.33</b> <i>Rainfall wall</i> pada receptionist hall .....	170
<b>Gambar 3.34</b> <i>Ceiling</i> ruang makan <i>indoor</i> .....	176
<b>Gambar 3.35</b> <i>Ceiling</i> ruang makan <i>indoor</i> .....	176



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Urutan pelayanan menurut John Cousins.....	41
<b>Tabel 2.2</b> Jenis pelayanan menurut John Cousins.....	42
<b>Tabel 2.3</b> Tabel organisasi ruang menurut pamudji suptandar .....	60
<b>Tabel 2.4</b> Tabel sirkulasi menurut Pamudji Suptandar .....	62
<b>Tabel 2.5</b> Tabel macam material lantai menurut Pamudji Suptandar .....	69
<b>Tabel 2.6</b> Jabatan beserta Jobdesk karyawan restoran Amigos .....	98
<b>Tabel 3.1</b> Jadwal Operasional restoran <i>Pluvio Hui</i> .....	119
<b>Tabel 3.2</b> Jabatan dan Jobdesk di restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	121
<b>Tabel 3.3</b> Tabel pengguna, aktivitas, dan kebutuhan ruang .....	126
<b>Tabel 3.4</b> Tabel program ruang.....	129
<b>Tabel 3.5</b> Tabel Zoning-Grouping Restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	139
<b>Tabel 3.6</b> Tabel Organisaai Ruang menurut Pamudji Suptandar .....	140
<b>Tabel 3.7</b> Tabel desain awal lantai restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	166
<b>Tabel 3.8</b> Tabel desain terpilih lantai restoran <i>Pluvio Huis</i> .....	168
<b>Tabel 3.9</b> Tabel Analisis dinding Receptionist hall .....	171
<b>Tabel 3.10</b> Tabel analisis dinding ruang private 1 &2 .....	172
<b>Tabel 3.11</b> Tabel analisis dinding ruang private 3&4 .....	172
<b>Tabel 3.12</b> Tabel analisis dinding ruang private 5 .....	173
<b>Tabel 3.13</b> Tabel analisis dinding toilet restoran .....	173
<b>Tabel 3.14</b> Tabel Analisis dinding ruang makan indoor .....	174
<b>Tabel 3.15</b> Tabel analisis dinding ruang kantor.....	174
<b>Tabel 3.16</b> Tabel analisis ceiling restoran .....	177

<b>Tabel 3.17</b> Tabel Analisis Mebel di receptionist hall.....	181
<b>Tabel 3.18</b> Tabel analisis mebel di ruang privat 1&2 .....	182
<b>Tabel 3.19</b> Tabel analisis mebel di ruang privat 3&4 .....	183
<b>Tabel 3.20</b> Tabel analisis mebel di ruang privat 5 .....	184
<b>Tabel 3.21</b> Tabel Analisis mebel di ruang makan indoor.....	186
<b>Tabel 3.22</b> Tabel analisis mebel di ruang makan outdoor.....	191
<b>Tabel 3.23</b> Tabel analisis mebel di bar .....	194
<b>Tabel 3.24</b> Tabel analisis mebel di ruang karyawan .....	196
<b>Tabel 3.25</b> Tabel analisis mebel di ruang kantor .....	197
<b>Tabel 3.26</b> Tabel analisis mebel di toilet pengunjung.....	199
<b>Tabel 3.27</b> Tabel analisis aksesoris.....	201
<b>Tabel 3.28</b> Tabel analisis pencahayaan .....	206
<b>Tabel 3.29</b> Tabel analisis penghawaan.....	208
<b>Tabel 3.30</b> Tabel analisis akustik.....	211
<b>Tabel 3.31</b> Tabel Analisis sistem keamanan.....	211

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pembangunan di sektor pariwisata saat ini sedang marak terjadi. Berbagai daerah saling berlomba-lomba membangun kotanya agar ramai dikunjungi wisatawan baik lokal maupun internasional. Dampak terhadap perekonomian wilayah cukup besar. Hal ini menyebabkan pembangunan pariwisata menjadi salah satu sektor yang menjadi prioritas. Salah satu daerah di Indonesia yang sedang dikembangkan kegiatan pariwisatanya adalah Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat. Kota Bogor terletak pada ketinggian minimum 190 m dan maksimum 330 m dari permukaan laut, dengan kondisi iklim bersuhu rata-rata tiap bulan 26° C dengan suhu terendah 21,8° C dengan suhu tertinggi 30,4° C. Kelembaban udara 70 %, Curah hujan rata-rata setiap tahun sekitar 3.500 – 4000 mm dengan curah hujan terbesar pada bulan Desember dan Januari.<sup>1</sup>

Kota Bogor berada di tengah-tengah wilayah Kabupaten Bogor dan dekat Ibukota Indonesia, Jakarta serta Ibukota Provinsi Jawa Barat, Bandung. Keberadaan letaknya yang strategis merupakan potensi untuk pengembangan pembangunan, pertumbuhan ekonomi dan pelayanan, pusat industri nasional, perdagangan, transportasi, komunikasi dan pariwisata. Kedekatan Kota Bogor dengan Jakarta

---

<sup>1</sup>Website Resmi Pemerintah Kota Bogor . 2016. “*Letak Geografis Kota Bogor 2016*” (<https://kotaBogor.go.id/index.php/page/detail/9/letak-geografis>., diakses 25 April 2018)

sebagai salah satu pintu masuk utama wisatawan internasional, merupakan salah satu peluang untuk pengembangan pariwisata.

Kota Bogor pada masa penjajahan Belanda disebut dengan “*Buitenzorg*” yang artinya tanpa kesibukan atau tanpa urusan. Sesuai dengan namanya, kota ini dijadikan sebagai ‘rumah’ bagi para penglaju yang bekerja di ibukota. Semakin mudahnya akses dan singkatnya waktu tempuh Jakarta-Bogor menyebabkan Bogor menjadi salah satu alternatif daerah tujuan untuk bermukim. Kota Bogor tumbuh sebagai kota berbasis pemukiman para pekerja yang mencari nafkah di Jakarta.<sup>2</sup> Hal ini secara nyata terlihat dengan menjamurnya perumahan sejak awal tahun 1990-an. Data tahun 2016 menunjukkan bahwa terdapat 278.249 unit rumah yang ada di Kota Bogor.<sup>3</sup> Banyaknya penduduk dengan gaya hidup perkotaan yang pindah dari Jakarta ke Bogor menyebabkan kebutuhan akan fasilitas perkotaan modern seperti shopping mall, fast food restaurant, dan lain-lain bertambah. Modernisasi kota menjadi lebih cepat dan pengendalian pembangunan kawasan perdagangan menjadi sulit dilaksanakan. Efek globalisasi yang terjadi di kota-kota besar seperti Jakarta ikut menyebar ke kota-kota pinggirannya.

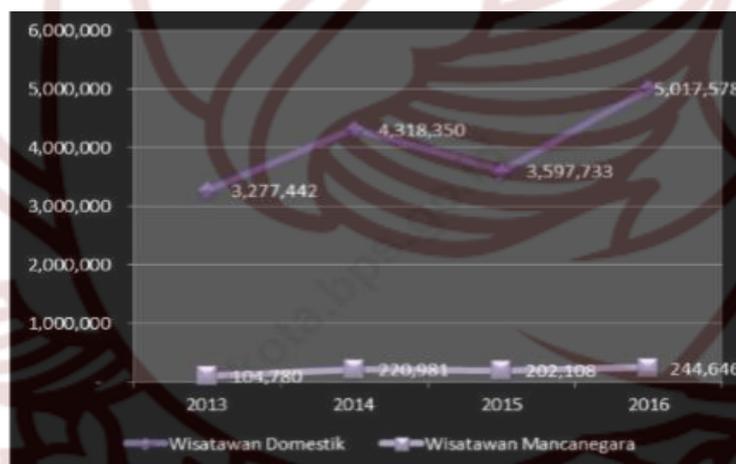
Kota Bogor selain dikenal sebagai kota hujan karena wilayahnya yang terletak di kaki gunung salak sehingga membuat kawasan ini sering dilanda hujan *orografi* (hujan yang terjadi di pegunungan), juga dikenal dengan wisata kulinernya

---

<sup>2</sup>Tohjiwa, Agus Dharma, dkk. 2010. “*Kota Bogor dalam Tarik Menarik Kekuatan Lokal dan Regional*” dalam seminar Seminar Nasional Riset Arsitektur dan Perencanaan (SERAP) 1 HUMANISME, ARSITEKTUR DAN PERENCANAAN, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 16 Januari 2010.

<sup>3</sup> Website Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2017. “*Kecamatan Bogor Dalam Angka 2010*”<sup>7</sup> (<https://Bogorkota.bps.go.id/>, diakses 24 April 2018)

yang menjadi tujuan para wisatawan ketika berkunjung ke kota Bogor. Hampir setiap akhir pekan atau hari libur semua tempat makanan akan penuh. Jumlah wisatawan yang berkunjung pun setiap tahun semakin meningkat, berdasarkan data dari BPS (Badan Pusat Statistik) Kota Bogor tahun 2019, dari tahun 2013 hingga tahun 2016 terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2016, di Kota Bogor wisatawan yang berkunjung sebanyak 5.262.224 orang, terdiri dari 5.014.578 wisatawan domestik dan 244.646 wisatawan mancanegara. Hingga pada tahun 2018 jumlah wisatawan melonjak menjadi 7.965.987, yang terdiri dari 7.573.402 wisatawan domestik dan 392.585 wisatawan mancanegara.<sup>4</sup>



**Gambar 2.1** Perkembangan Jumlah Wisatawan Nusantara yang Berkunjung ke Kota Bogor (Ribu Orang) Tahun 2013-2016

Nilai PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) Kota Bogor atas dasar harga berlaku pada tahun 2018 mencapai 42.216,28 miliar rupiah. Secara nominal nilai PDRB ini mengalami kenaikan sebesar 3.737,81 miliar rupiah dibandingkan

<sup>4</sup>Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2019. “Kota Bogor dalam Angka”. Hal. 262

dengan tahun 2017 yang mencapai 38.478,47 miliar rupiah. Naiknya nilai PDRB ini dipengaruhi oleh meningkatnya produksi di seluruh lapangan usaha dan adanya inflasi. Kategori Lapangan Usaha yang memberikan kontribusi bagi peningkatan PDRB Kota Bogor tahun 2018 didominasi oleh lapangan usaha Perdagangan Besar dan Eceran, Reparasi Mobil, dan Sepeda Motor yaitu mencapai 20,60%. Selanjutnya disusul oleh lapangan usaha Industri Pengolahan sebesar 18,55%, lapangan usaha Transportasi dan Pergudangan 12,44%, lapangan usaha Konstruksi sebesar 11,70%, serta lapangan usaha Jasa Keuangan dan Asuransi sebesar 7,29%. Sementara itu peranan lapangan usaha lainnya masih dibawah 6%. Namun pada lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum mengalami peningkatan dari 4,55% pada tahun 2017 menjadi 4,76% di tahun 2018.<sup>5</sup>

Meskipun demikian, selama kurun beberapa tahun belakangan ini pertumbuhan bisnis perhotelan dan sejenisnya terus tumbuh dan berkembang di Kota Bogor. Ini terbukti dengan banyaknya bangunan hotel baru yang telah berdiri dan beroperasi yang salah satunya mengindikasikan nilai jual Kota Bogor. Dari data yang terdapat pada BPS, kurang lebih sekitar 45 hotel, penginapan, wisma maupun *guest house* yang ada di Kota Bogor. Lalu berdasarkan data jumlah restoran/rumah makan menurut kabupaten/kota di provinsi Jawa Barat tahun 2013-2016, Kota Bogor di tahun 2016 memiliki 162 restoran yang terdaftar di BPS, meningkat dari tahun 2015 yang hanya berjumlah 130 restoran.<sup>6</sup> Sementara itu berdasarkan data

---

<sup>5</sup>Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2018. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Bogor Menurut Lapangan Usaha 2014-2018*. Hal.99.

<sup>6</sup> Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. *Jumla Restoran/ Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat tahun 2013-2016*. Diakses 3 Desember 2018

dari Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Kota Bogor tercatat ada 680 yang mencakup restoran, rumah makan, *café*, catering, dan kurang lebih 100 hotel dengan berbagai level. Menurut Yuno Abeta Lahay selaku ketua PHRI, pendapatan asli daerah (PAD) yang masuk ke Pemkot Bogor berasal dari hotel dan restoran. PAD dari restoran dapat mencapai Rp 91 miliar dan hotel Rp 74 miliar.<sup>7</sup>

Restoran merupakan jenis usaha yang mempunyai karakteristik berbeda dengan jenis usaha lainnya. Sesuai dengan arti dan fungsinya, suatu restoran harus selalu berusaha memberikan kepuasan pada pelanggan. Seperti halnya pada usaha lain yang bersifat komersial restoran dalam kegiatannya bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Banyak faktor yang mempengaruhi kegiatan usaha restoran, yaitu salah satunya ruang atau interior restoran. Maka dari itu diperlukan perencanaan yang matang dan strategis dalam operasional penerapan usaha restoran.

Menikmati sajian yang tersedia di restoran bersama keluarga atau kerabat tentu mampu menjalin komunikasi yang lebih baik. Konsep restoran yang menarik menjadi salah satu faktor nilai tambah yang tidak luput diperhatikan oleh pengunjung. Para pebisnis kuliner saat ini mulai menyematkan tema menarik, bahkan unik agar mampu bersaing dengan bisnis lain dengan menu serupa. Apalagi jika didukung oleh lokasi bisnis kuliner tersebut, misalnya di dekat wisata alam, di tengah kota, dekat dengan keramaian, dsb. Kota Bogor selain terkenal dengan kota hujan, juga memiliki banyak sejarah yang menjadi daya tarik wisatawan yang ingin

---

<sup>7</sup>Website Radar Bogor <http://www.radarBogor.id/2017/08/12/phri-bidik-seluruh-hotel-dan-restoran/>, “PHRI Bidik Seluruh Hotel dan Restoran”. Oleh Radnogmin2. 12 Agustus 2017. Diakses 3 Desember 2018

mengenang masa *tempoe doeloe*, dan Bogor memiliki banyak bangunan peninggalan Belanda dengan arsitektur kolonial sekitar 485 bangunan cagar budaya yang berhasil diinventarisasi. Salah satu gaya arsitektur kolonial yang cukup tua yaitu *Indische Empire*, yang banyak dibangun pada pertengahan abad ke-18 sampai akhir abad ke-19. Misalnya Istana Bogor, gedung Balaikota Bogor, Stasiun Bogor, Kantor Pos Juanda, Lapas Paledang, gedung Bakorwil, gedung Balai Besar Industri Agro (BBIA), SMAN 1 Bogor, gereja Zebaoth dan katedral, lalu rumah-rumah di pusat kota Bogor, semuanya memiliki tatanan gaya *Indische Empire*. *Indische Empire* dengan denah simetri, tembok yang tebal, langit-langit tinggi, lantainya dari marmer, dan setiap rumah disertai dengan kebun-kebun luas.<sup>8</sup> Arsitektur kolonial Belanda lebih mendominasi di Bogor dibanding rumah tradisional Jawa Barat, karena letak kota Bogor yang dekat dengan ibukota Indonesia dan kota Bogor dijadikan sebagai tempat beristirahat pada zaman penjajahan Belanda.

Bogor yang disebut kota hujan kini mulai kehilangan identitasnya sebagai kota hujan karena terkena siklus El Nino yang membuat cuaca di Kota Bogor menjadi kering di pertengahan tahun dan juga bentuk hujan jarang diterapkan dalam desain logo dan lambang untuk interpretasi kota Bogor, lebih sering memakai lambang lain seperti kujang, rusa, Istana Bogor, talas sebagai ikon Kota Bogor.

---

<sup>8</sup>Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal.51

Rusa totol di Istana Bogor bukan asli Bogor, rusa tersebut didatangkan dari Nepal. Kujang juga bukan khas Bogor, karena Kujang merupakan senjata tradisional Jawa Barat. Ada khas Bogor yang lainnya yaitu kenari, kelelawar raksasa (*ahool*), dan lain-lain. Jadi Bogor lebih identik dengan ikon Kota Hujan.<sup>9</sup>

Maka dari itu dalam perancangan ini akan menghadirkan tema hujan dalam bentuk ruang-ruang restoran. Restoran bertemakan hujan ini akan menginterpretasikan bentuk elemen-elemen hujan seperti tetesan hujan, suara gemericik hujan, *ambience* ketika mendung, pada partisi, *furniture*, dan elemen dekorasi ruang, dalam sebuah bangunan dengan bergaya kolonial Belanda abad 18 dan 19 seperti bangunan Belanda yang ada di kota Bogor. Dalam perancangan restoran ini nantinya pelanggan juga dapat mengimplementasikan pengalaman panca indera mereka di restoran. Kemudian dalam restoran ini nantinya juga akan menyajikan menu-menu khas Bogor dan Eropa.

Restoran “Pluvio Huis” mengusung tema nuansa hujan, sesuai dengan namanya ‘*Pluvio*’ berasal dari kata ‘*Pluviophile*’ yaitu istilah dalam dunia psikologi yang berarti pecinta hujan. Sedangkan ‘*Huis*’ berarti ‘rumah’ dalam bahasa Belanda. Dengan nama ini diharapkan para para pengunjung dapat menikmati makanan dengan nuansa kolonial *tempoe doeloe*, merasakan momen-momen relaksasi yang akan mengingatkan akan Bogor sebagai kota hujan serta merasakan sensasi berada di rumah dan melupakan sejenak rutinitas yang ada untuk *me time* (waktu menyendiri), berkumpul bersama keluarga atau teman.

---

<sup>9</sup> Wawancara dengan Hammad Ahmed, dari Dewan Kesenian Kota Bogor, 4 Juni 2018

## **B. Ide / Gagasan Perancangan**

Permasalahan desain dalam perancangan desain interior restoran *Pluvio Huis* di Bogor dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang interior restoran *Pluvio Huis* yang sesuai dengan ergonomi dan fungsi sehingga menciptakan kenyamanan dan dapat mendukung aktivitas penggunanya?
2. Bagaimana penerapan tema nuansa hujan dan gaya *Indische Empire* pada interior restoran *Pluvio Huis*?

## **C. Tujuan Perancangan**

Tujuan dari perancangan desain interior restoran *Pluvio Huis* adalah sebagai berikut :

1. Merancang interior restoran *Pluvio Huis* yang sesuai dengan ergonomi dan fungsi sehingga menciptakan kenyamanan dan dapat mendukung aktivitas penggunanya.
2. Mewujudkan bentuk visual interior restoran *Pluvio Huis* dengan tema nuansa hujan dan gaya *Indische Empire*.

## **D. Manfaat Perancangan**

Perancangan interior restoran *Pluvio Huis* ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya:

1. Untuk masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat berkumpul dan menikmati makan dengan suasana kota hujan Bogor yang ada di restoran ini. Mengingatkan bahwa Bogor adalah kota hujan, dan belajar mencintai/mensyukuri hujan yang turun.

#### 2. Untuk umum

Untuk menambah wawasan dan menjadi inspirasi untuk para pembaca tentang interior restoran, mengenalkan ikon kota Bogor sebagai kota hujan.

#### 3. Untuk institusi

Karya ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bahan pustaka serta dapat berguna bagi perkembangan desain interior dalam dunia akademik khususnya untuk perancangan interior restoran *Pluvio Huis*.

#### 4. Untuk Pemerintah

Dapat menambah pendapatan daerah, membantu untuk mengingatkan ikon Kota Bogor yaitu kota Hujan melalui bangunan dengan interior nuansa hujan kemudian meningkatkan jumlah wisatawan yang datang ke Bogor.

### **E. Tinjauan Sumber Perancangan**

Berdasarkan data lapangan dan pencarian literatur, didapatkan beberapa judul tugas akhir karya mengenai restoran, yakni :

1. Ahmad Abdur Rois dengan jalur karya tugas akhir jurusan Desain Interior, Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta yang berjudul Perancangan Interior Restoran *Jung Java* di pesisir pantai Jepara tahun 2015 dengan mengedepankan salah satu tujuan wisata kuliner di pesisir pantai Jepara

dengan menghadirkan gaya metafora yang menganalogikan kapal, serta mengangkat potensi restoran di pantai Jepara yang belum dimaksimalkan.

2. Bayu Bramanta dengan jalur kekaryaan tugas akhir jurusan Desain Interior, Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta yang berjudul Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di kota Gresik tahun 2018 tentang restoran yang menyajikan makanan organik dan bahan pangan organik dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik.

Dari Tugas akhir yang telah diuraikan di atas diharapkan dapat menjadi referensi dalam perancangan interior restoran *Pluvio Huis* di Bogor ini. Pengunjung akan merasakan sensasi berada di rumah, di kota hujan Bogor, dan atmosfer hujan akan dihadirkan dalam elemen-elemen interior bernuansa hujan. Terkait karya di atas, karya Tugas Akhir Perancangan Interior Restoran *Pluvio Huis* di Bogor berbeda dengan karya Tugas Akhir terkait lokasi, tema, gaya, fasilitas yang diberikan sehingga dapat dipertanggungjawabkan keaslian karyanya karena belum pernah dibuat oleh perancang lain.

## F. Landasan Perancangan

### 1. Pendekatan Fungsi

Desain yang baik yaitu desain yang mampu memenuhi kebutuhan sesuai dengan fungsinya. Pendekatan fungsi dalam desain interior adalah merancang sebuah ruang interior yang memperhatikan aspek kegunaan ruang dan kebutuhan pengguna.

Perancangan interior restoran *Pluvio Huis* di Bogor dengan tema nuansa hujan ini memiliki beberapa fungsi yaitu sebagai tempat makan dan tempat berkumpul. Untuk memenuhi fungsi tersebut ada area yang meliputi:

a. *Receptionist hall*

*Receptionist hall* merupakan fasilitas area yang berfungsi untuk segala kebutuhan administrasi dan memberi informasi tentang pemesanan meja. Pada *receptionist hall* ini pengunjung akan dibuat merasakan hujan lewat *rainfall-wall* yang berliku-liku untuk menuju meja resepsionis.

b. *Dining room indoor*

Fasilitas ruang makan yang berada di dalam bangunan. Diperuntukkan untuk pengunjung yang datang lebih dari 2 orang. Jenis pelayanan pada restoran ini yaitu *table service* ala Belanda yaitu *Rijsttafel*, dimana pelanggan masuk dan duduk, lalu memesan dari buku menu dan makanan diantar oleh *waiter* ke meja makan.

c. *Dining room outdoor*

Fasilitas ruang makan yang berada di luar bangunan atau berada di teras. Disesuaikan dengan pengunjung agar dapat merokok atau menikmati pemandangan luar. Jenis pelayanan pada restoran ini yaitu *table service* ala Belanda yaitu *Rijsttafel*, dimana pelanggan masuk dan duduk, lalu memesan dari buku menu dan makanan diantar oleh *waiter* ke meja makan.

d. *Private room* (Ruang privat)

Fasilitas ruang makan yang berada di dalam bangunan. Terdapat lima ruang yang diperuntukkan untuk pengunjung yang datang untuk menikmati waktu sendirian atau bersama kerabat. Ruang *private* ini menggunakan sistem sewa per tiga jam dan juga pembelian makanan. Disediakan juga buku-buku untuk dibaca, stop kontak, tempat duduk yang panjang, jendela dengan pemandangan air hujan buatan.

e. *Bar area*

Fasilitas yang meliputi ruang kerja barista dan para pengunjung yang ingin minum bir atau alkohol.

f. *Stage* (Panggung)

Fasilitas yang meliputi area panggung *live music* dimana pemain musik yang memainkan lagu bernada *slow* dan penonton dapat menikmatinya secara langsung.

g. *Service area*

Fasilitas seperti toilet dan tempat penyimpanan alat-alat kebersihan.

h. *Kitchen & food storage* (Dapur dan ruang penyimpanan makanan)

Fasilitas yang menunjang para juru masak dan tempat penyimpanan bahan makanan.

i. *Office area* (Ruang kantor)

Fasilitas kantor untuk manager, akuntan, *supervisor*, untuk rapat dengan para *staff* serta bertemu dengan klien untuk kepentingan tertentu. Terdapat *pantry* juga.

j. Ruang Karyawan/*Staff room*

Fasilitas untuk para *staff* menyimpan barang-barang bawaan , serta tempat untuk beristirahat sejenak.

k. Gudang *meubelair*

Fasilitas untuk menyimpan kursi, meja dan kebutuhan dekorasi panggung atau lainnya.

## 2. Pendekatan Estetika

Estetika berasal dari Bahasa latin "*Aesthetivus*" atau Bahasa Yunani "*Aestheticos*" yang merupakan kata yang bersumber dari istilah "*aisthe*" yang memiliki makna merasa. Menurut Immanuel Kant, definisi dari estetika adalah estetika tidak berkaitan dengan bendanya, melainkan kesenangan yang dirasakan ketika melihat benda itu. Untuk menciptakan sebuah ruang interior dibutuhkan suatu estetika. Seorang desainer interior harus dapat menghayati unsur-unsur keindahan yang terdapat dalam suatu bentuk dan unsur-unsur tersebut tidak hanya untuk dimengerti tetapi untuk dihayati dan diungkapkan kembali dalam bentuk-

bentuk yang bisa diterima masyarakat.<sup>10</sup> Dalam pendekatan estetika lebih ditekankan pada aspek-aspek seni dan desain dalam kaitannya dengan “daya tarik estetika”. Daya tarik estetika tersebut dapat muncul dari aspek bentuk (*formal*), kandungan isi (*symbol*), dan ungkapan emosi (*expression*). Elemen bentuk (*formal elements*) terdiri dari garis, raut (*shape*), tekstur, ruang, warna, dan cahaya lalu disusun dengan berbagai cara untuk menghasilkan sebuah komposisi seni dan desain. Kemudian dari sebuah komposisi akan dihasilkan sebuah “prinsip desain” yang terdiri dari kesetimbangan, keberaturan, proporsi, pola, dan irama, yang melalui komponen elemen-elemen itu dapat memberi respon tertentu pada yang melihat.<sup>11</sup>

Pada perancangan restoran *Pluvio Huis* pendekatan estetika diperoleh dari tema dan gaya. Tema dalam interior digunakan sebagai wadah penciptaan suasana. Tema yang diangkat dalam perancangan interior restoran *Pluvio Huis* di Bogor yaitu hujan. Sesuai dengan nama restoran *Pluvio Huis* yang berasal dari istilah psikologi “*Pluviophile*” yang artinya sebutan untuk orang-orang pecinta hujan yang menemukan kebahagiaan dan kedamaian pikiran ketika hujan turun. Pada dasarnya, *pluviophile* terbagi menjadi 2 kata yakni “*Pluvia*” (Bahasa Latin) yang berarti hujan dan “*Phile*” (Bahasa Inggris) yang menerangkan kesukaan orang akan sesuatu, sedangkan “*Huis*” adalah bahasa Belanda dari rumah. Kota Bogor memiliki curah hujan yang tinggi karena letaknya yang berada di dekat gunung. Semakin berjalannya waktu, Bogor mulai kehilangan identitasnya sebagai kota hujan karena

---

<sup>10</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan. Hal 16.

<sup>11</sup> Walker, John A. 2010. *Desain, Sejarah, Budaya; Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta : Jalasutra. Hlm : xxiii.

dilanda *el nino* yang menyebabkan kemarau berkepanjangan. Selain itu ikon hujan mulai tergantikan dengan ikon rusa, padahal rusa merupakan hewan yang di-import dari Nepal <sup>12</sup>, atau ikon kujang yang merupakan senjata tradisional dari Jawa Barat. Maka dari itu dalam perancangan ini bertemakan hujan sebagai interpretasi Bogor sebagai kota hujan, dan para pengunjung dapat lebih mencintai hujan dengan *ambiance* yang akan dibuat di restoran *Pluvio*. Huis ini dan tetap bersemangat dalam beraktivitas. Bentuk elemen-elemen hujan seperti tetesan hujan, suara gemericik hujan, *ambiance* ketika mendung, pada partisi, *furniture*, dan elemen dekorasi ruang, ini nantinya akan diaplikasikan untuk transformasi desain pada elemen pembentuk ruang seperti partisi, elemen pengisi ruang seperti *furniture*, serta dekorasi ruang. Membuat air hujan buatan dan bunyi gemericik air hujan sebagai akustik ruang, dan lain-lain.

Gaya bangunan yang akan digunakan dalam perancangan restoran ini yaitu gaya *Indische Empire*. Bangunan *Indische Empire* yaitu suatu gaya arsitektur yang disesuaikan dengan iklim, teknologi, dan bahan bangunan setempat. Gaya ini berasal dari tepian Batavia, terutama pada abad 17 dan 18. Arsitektur Indis pada abad tersebut merupakan tiruan dari gaya aristokratik, namun pada akhir abad ke 19, gaya *Indische Empire* mulai menyesuaikan diri dengan keadaan dan iklim yang ada di Indonesia, barisan kolom-kolom besar digantikan dengan pipa-pipa baja yang lebih ringan, kemudian adanya teras mengelilingi bangunan untuk menghindari masuknya sinar matahari langsung dan tampiasnya air hujan.

---

<sup>12</sup> Website Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “*Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?*” (<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)

Denahnya simetri penuh, temboknya tebal, langit-langitnya tinggi, lantainya dari marmer,<sup>13</sup> serta adanya teras yang mengelilingi denah bangunan. Kota Bogor memiliki banyak bangunan bekas peninggalan kolonial belanda karena letaknya yang dekat dengan ibukota Batavia (Jakarta), jika dilihat dari sejarah tahun dibangunnya, bangunan belanda di Bogor rata-rata dibangun pada abad 18 dan 19, misalnya kantor pos juanda yang dibangun tahun 1845, stasiun Bogor tahun 1873, hotel salak tahun 1856, gereja zebaoth tahun 1920, gedung balaikota tahun 1886, istana Bogor dibangun tahun 1745, maka dari itu perancangan ini berorientasi pada bangunan *Indische Empire* agar mengingatkan Bogor pada sejarahnya di masa lalu.

### **3. Pendekatan Teknis**

Pendekatan teknis yang terkait dengan perancangan restoran ini terkait dengan pemilihan material dan teknik konstruksi. Pendekatan teknis terdapat pada elemen interior yakni lantai, ceiling, dinding dan elemen pengisi ruangan. Kemudian dengan memerhatikan kondisi penghawaan, pencahayaan, dan akustik ruang. Dengan ini diharapkan dapat memperkuat konsep hujan di restoran *Pluvio Huis* yang sesuai standar keamanan.

---

<sup>13</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal: 51

#### 4. Pendekatan Ergonomi

Ergonomi dan antropometri memiliki arti penting dalam perancangan desain interior, oleh karena dengan memperhatikan faktor-faktor ergonomi dan antropometri para pemakai ruang akan mendapatkan produktivitas dan efisiensi kerja yang berarti suatu penghematan dalam menggunakan ruang. Ergonomi adalah suatu ilmu yang mempelajari tentang kondisi fisik seseorang dalam melakukan kerja meliputi:

- a. Kerja fisik
- b. Efisiensi kerja
- c. Tenaga yang dikeluarkan untuk suatu objek
- d. Konsumsi kalori
- e. Kelelahan
- f. Pengorganisasian sistem kerja<sup>14</sup>

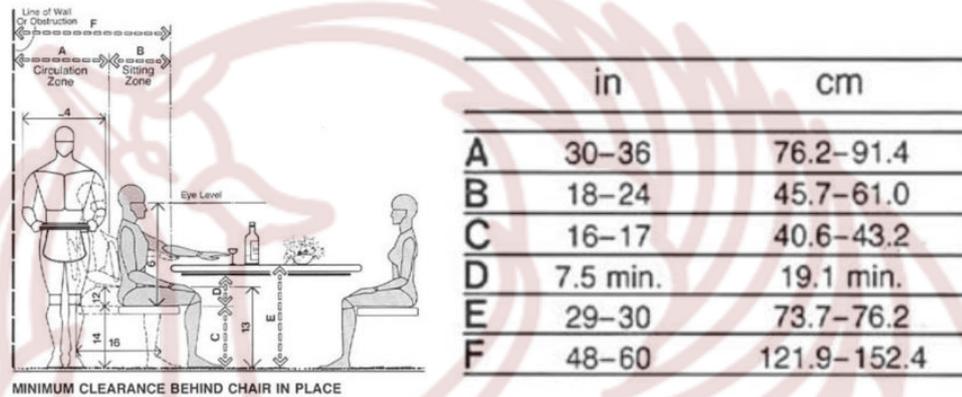
Ergonomi tidak hanya terbatas pada fisik semata, tetapi juga meliputi segala hal yang berkaitan dengan kelima indera manusia yaitu penglihatan, pendengaran, rasa panas/dingin, penciuman, keindahan/kenyamanan. Penglihatan dalam pengaplikasiannya berupa bentuk-bentuk dan warna pada elemen dinding, ceiling, pencahayaan yang nyaman dilihat mata. Pendengaran diaplikasikan berupa akustik ruang, musik live, gemericik air. Rasa panas/dingin berupa penghawaan alami yang berasal dari jendela dan penghawaan buatan dari AC. Penciuman diaplikasikan pada saluran pembuangan udara pada dapur dan toilet supaya bau tidak menyebar

---

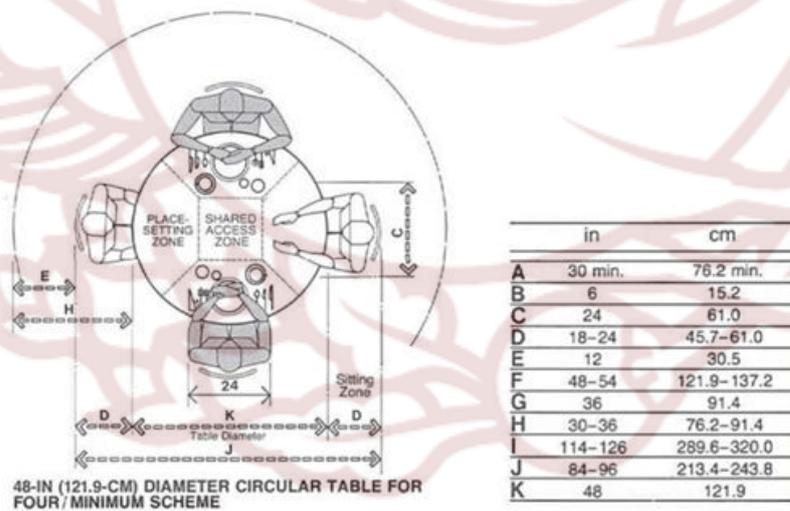
<sup>14</sup>Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan. Hal 51.

ke ruang makan. Kenyamanan diaplikasikan pada kursi dan meja, dapur, bar, meja kasir, dan *furniture* lainnya.

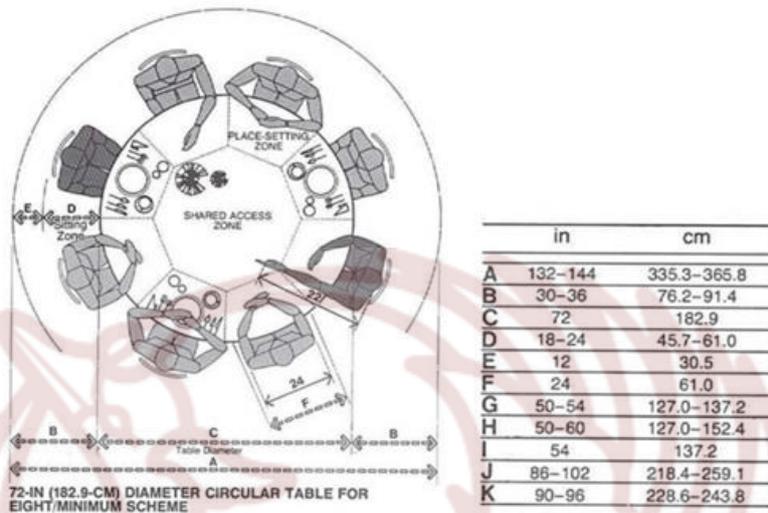
a. Area ruang makan



**Gambar 1.3** Dimensi kursi dan meja makan  
(sumber : Panero, 1979)

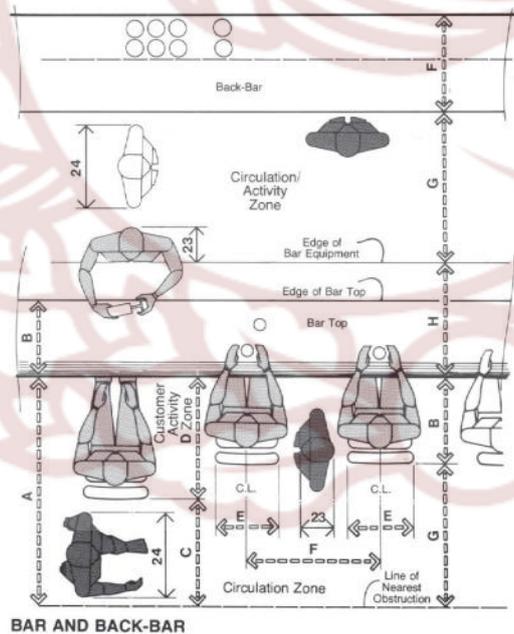


**Gambar 1.4** Dimensi kursi dan meja makan  
(sumber : Panero, 1979)

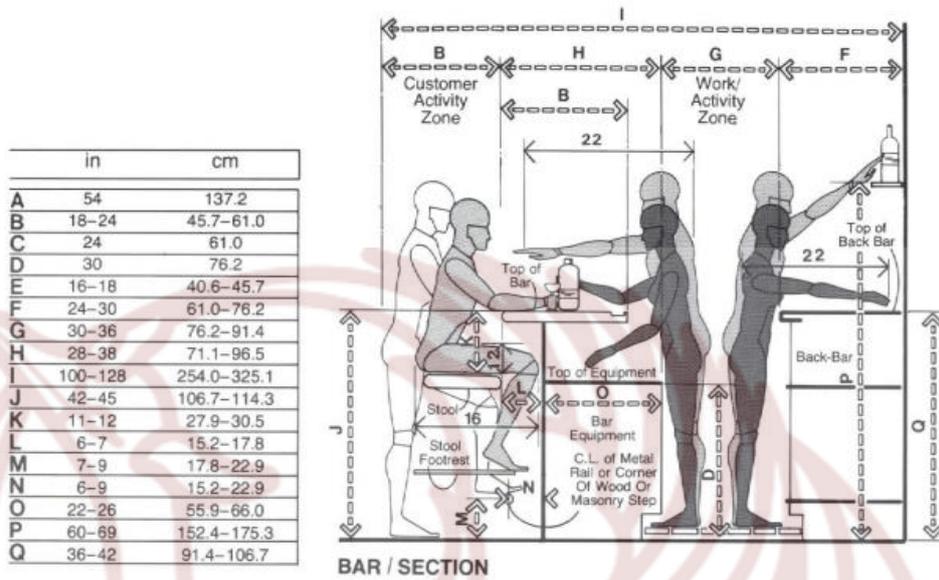


**Gambar 1.5** Dimensi kursi dan meja makan  
(sumber : Panero, 1979)

b. Area Bar



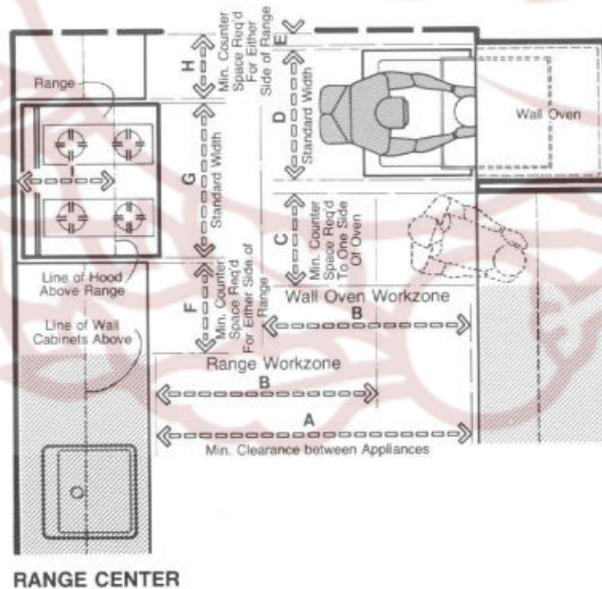
**Gambar 1.6** Dimensi kursi dan meja bar  
(sumber : Panero, 1979)



216 INTERIOR SPACE/DESIGN STANDARDS

**Gambar 1.7** Dimensi kursi dan meja bar  
(sumber : Panero, 1979)

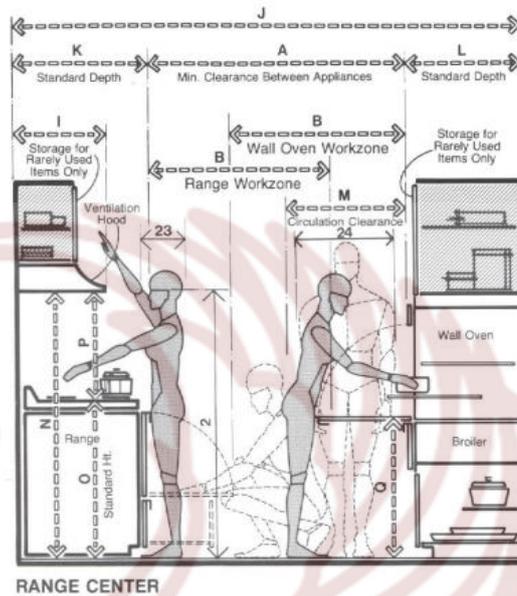
c. Area Dapur



**Gambar 1.8** Dimensi area dapur  
(sumber : Panero, 1979)

Standard minimum design is eye height. In this regard, the distance from the top of the range to the underside of the hood should allow the rear burners to be visible to the user.

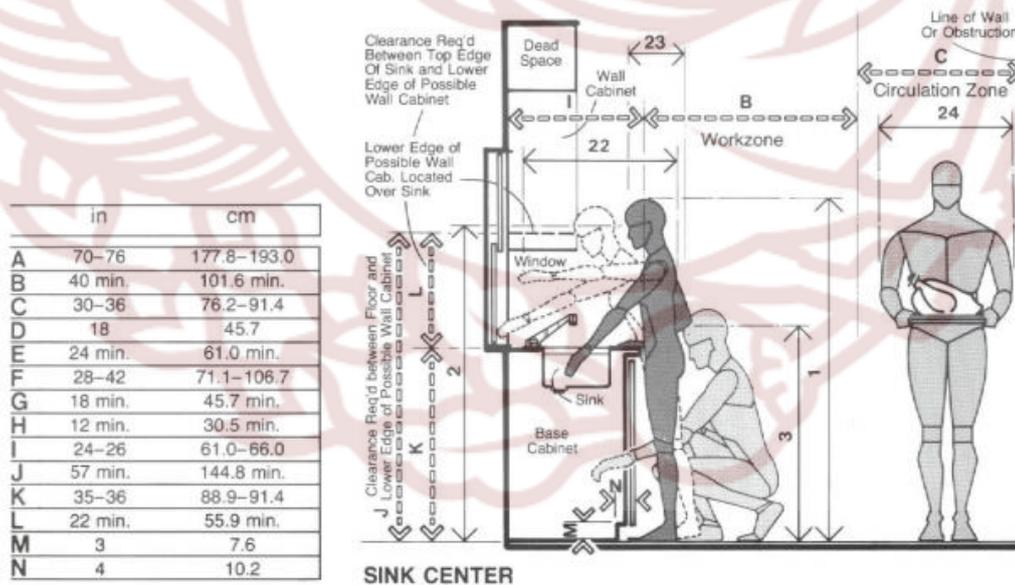
	in	cm
A	48 min.	121.9 min.
B	40	101.6
C	15	38.1 min.
D	21-30	53.3-76.2
E	1-3	2.5-7.6
F	15 min.	38.1 min.
G	19.5-46	49.5-116.8
H	12 min.	30.5 min.
I	17.5 max.	44.5 max.
J	96-101.5	243.8-257.8
K	24-27.5	61.0-69.9
L	24-26	61.0-66.0
M	30	76.2
N	60 min.	152.4 min.
O	35-36.25	88.9-92.1
P	24 min.	61.0 min.
Q	35 max.	88.9 max.



RANGE CENTER

162 INTERIOR SPACE/DESIGN STANDARDS

**Gambar 1.10** Dimensi area dapur  
(sumber : Panero, 1979)



	in	cm
A	70-76	177.8-193.0
B	40 min.	101.6 min.
C	30-36	76.2-91.4
D	18	45.7
E	24 min.	61.0 min.
F	28-42	71.1-106.7
G	18 min.	45.7 min.
H	12 min.	30.5 min.
I	24-26	61.0-66.0
J	57 min.	144.8 min.
K	35-36	88.9-91.4
L	22 min.	55.9 min.
M	3	7.6
N	4	10.2

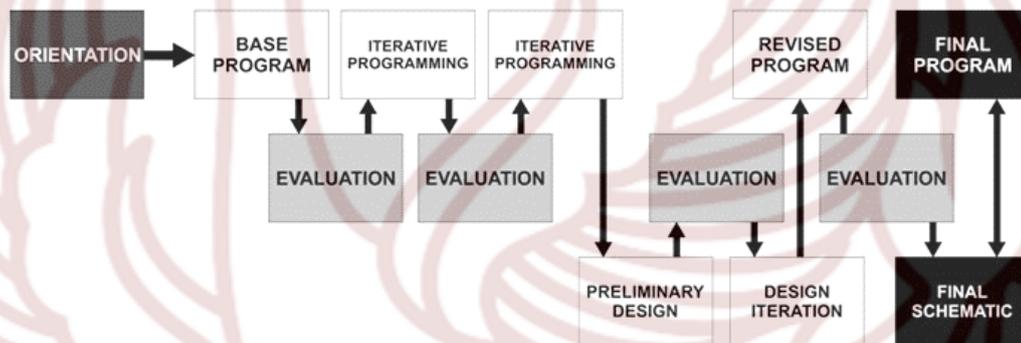
SINK CENTER

160 INTERIOR SPACE/DESIGN STANDARDS

**Gambar 1.9** Dimensi area dapur  
(sumber : Panero, 1979)

## G. Metode Perancangan

Setiap aspek desain tidak pernah terpisah, sejak awal dimulainya perencanaan sampai pada pelaksanaan terdapat kemungkinan untuk terus digubah. Bertolak dari segi fungsi dan organisasi, tahap berikutnya “interior” dikembangkan sebagai desain. Proses desain pada perancangan interior restoran *Pluvio Huis* di Bogor ini menggunakan metode pemrograman Kurtz yang memiliki tahapan sebagai berikut :



**Gambar 1.11** Skema pemrograman Kurtz

Sumber : [primaverarch.com/2014/01/programming-model-pemrograman.html](http://primaverarch.com/2014/01/programming-model-pemrograman.html)

### 1. Tahap Orientasi

Tahap orientasi merupakan tahap pengkajian filosofi, kegiatan dan tujuan yang ingin dicapai dengan klien berdasarkan hasil diskusi dengan klien.

### 2. Tahap pembuatan program dasar

Tahap pembuatan program dasar merupakan Tahap pengkajian kebutuhan klien, kajian literatur pendukung dan rencana awal program

yang terdiri dari organisasi bangunan, organisasi ruang, luasan ruang dan lain-lain.

3. Tahap pengulangan pemrograman.

Tahap pengulangan pemrograman adalah dimana desainer mempresentasikan program dasar kepada klien, mendapat masukan atau *feedback* dari klien yang nantinya dikaji ulang oleh desainer. Proses ini terus berulang hingga terjadi kesepakatan antara desainer dengan klien.

4. Tahap desain.

Tahap desain adalah dimana desainer melakukan penyajian awal desain skematik kepada klien, mendapat masukan dari klien yang nantinya akan direvisi secara berulang hingga terjadi kesepakatan antara desainer dengan klien.<sup>15</sup>

Pemrograman model Kurtz memiliki empat tahapan utama. Peran klien pada model ini adalah sebagai *user* atau *owner* dan klien terlibat dalam setiap pemrograman. Pemrograman model Kurtz lebih menekankan pada proses mendesain selama pemrograman. Hal ini bertujuan untuk memberikan masukan langsung ke dalam program yang diajukan kepada klien.<sup>16</sup>

Kelebihan pemrograman Kurtz adalah adanya *feedback* yang menunjukkan upaya pengkajian tahap-tahap sebelumnya yang tidak sesuai kemudian dilakukan pemrograman ulang dan upaya melakukan *feedback* tidak hanya dilakukan sekali karena bila ada kesalahan ataupun hal yang harus diperbaiki dapat dilakukan secara

---

<sup>15</sup> Saifullah, Ahmad dan Yoyok Wahyu. 2013. Bahan Ajar Metode Penyusunan Program Desain Arsitektur dari Universitas Gadjah Mada, prodi Arsitektur. Hal.62

<sup>16</sup> Saifullah, Ahmad dan Yoyok Wahyu. 2013. Hal.62

berulang. Model pemrograman Kurtz juga memiliki kekurangan karena klien bertindak sebagai *evaluator*. Dengan adanya proses perancangan dalam pemrograman Kurtz menentukan perbaikan program dan final program, menyebabkan hasil menjadi rancu dan kemudian hanya terbentuk desain tunggal. Sehingga hasil pemrograman hanya berupa penyelesaian, bukan *alternatif*.<sup>17</sup>

Keputusan desain yang dihasilkan meliputi:

1. Aktivitas dalam ruang.
2. Kebutuhan ruang.
3. Program ruang.
4. *Layout* (tata letak perabot).
5. Unsur pembentuk ruang.
6. Unsur pengisi ruang.
7. Pengkondisian ruang (pencahayaan, penghawaan, dan akustik ruang).
8. Penciptaan tema/citra suasana ruang.

Output yang berupa keputusan desain yang akan divisualkan dalam bentuk gambar kerja yaitu meliputi:

1. Gambar rencana *Layout*.
2. Gambar rencana *Flooring*.
3. Gambar rencana *Ceiling*.
4. Gambar potongan ruangan.

---

<sup>17</sup> Saifullah, Ahmad dan Yoyok Wahyu. 2013. Bahan ajar Metode Penyusunan Program Desain Arsitektur dari Universitas Gadjah Mada, prodi Arsitektur. Hal.62

5. Gambar detail konstruksi.
6. Gambar furnitur terpilih.
7. Gambar perspektif atau tiga dimensi.

Berdasarkan analisis tersebut akan diperoleh hasil perancangan interior restoran *Pluvio Huis* yang sesuai dengan ilmu bidang interior.

### **F. Sistematika Penulisan**

Berikut ini merupakan sistematika penulisan yang disusun sesuai dengan kebutuhan perancangan dan alur pengerjaan perencanaan karya ini.

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Pendahuluan merupakan pengantar yang memuat Latar Belakang, ide/gagasan perancangan, tujuan perancangan, manfaat perancangan, tinjauan sumber perancangan, landasan perancangan, metode perancangan, dan sistematika perancangan

#### **BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN**

Dalam bab ini berisi tentang data yang diperoleh dari pengumpulan, pengolahan dan analisis yang berupa tinjauan umum atau data literatur baik dari hasil pengamatan, survey, hasil wawancara, berbagai sumber literatur kepustakaan dan internet. Tinjauan khusus berisi data lapangan. Pengumpulan data terkait dan pembandingnya, berisikan pengumpulan data-data kota Bogor.

### BAB III TRANSFORMASI DESAIN

Bab ini berisi tentang proses desain yang di dalamnya memuat tahapan proses desain, gambar kerja, dan desain 3D.

### BAB IV HASIL DESAIN

Berisi tentang hasil karya desain yang berisi gambar denah existing, gambar denah keyplan, lay out, lantai, ceiling dan lighting, potongan, detail konstruksi, millwork, detail konstruksi elemen pembentuk ruang, furniture terpilih, skema bahan dan warna, perspektif.

### BAB V KESIMPULAN

Bagian ini berisi kesimpulan dan saran yang menjelaskan tingkat capaian karya tugas akhir serta saran yang berisi himbauan perancang kepada para mahasiswa maupun lembaga.

## BAB II

### DASAR PEMIKIRAN DESAIN

#### A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan

##### 1. Tinjauan Objek Perancangan Restoran

###### a. Pengertian Restoran

Pengertian restoran menurut Perda Kota Bogor No.6 tahun 2011 bab 1 pasal 1 adalah fasilitas penyedia makanan dan/atau minuman dengan dipungut bayaran, yang mencakup juga rumah makan, kafetaria, kantin, warung, bar, dan sejenisnya termasuk jasa boga dan katering.

Pengertian restoran menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.

Restoran menurut Fred Lawson sebuah tempat dimana makanan atau minuman dapat diperoleh. Ini mencakup berbagai macam tempat dari perusahaan komersial yang dioperasikan untuk keuntungan bagi layanan sosial dan kesejahteraan.<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, and Investment for Food Service Facilities*. United Kingdom : Architectural Press. Hal: 2.

## b. Jenis Restoran

Jenis restoran menurut John R. Walker dalam buku *The Restaurant from Concept to Operatioin*<sup>19</sup>, dibagi menjadi:

### 1) *Casual restaurant*

*“Casual dining is popular because it fits the societal trend of a more relaxed lifestyle.”*<sup>20</sup>

*Casual restaurant* adalah restoran yang populer karena cocok dengan tren sosial dari gaya hidup yang lebih santai. Faktor-faktor yang menentukan termasuk makanan khas, menu bar yang kreatif atau, penyajian *wine* yang sempurna dan dekorasi yang nyaman. Contohnya restoran *Applebee’s*, *Hard Rock Caf’e*, *Chili’s*, *TGI Friday’s*.<sup>21</sup>

### 2) *Centralization / home delivery restaurant*

*“Take-out meals are delivered to the address in minimal time. In cases where customers do their own pickup, requests for meals can be phoned in or faxed to restaurants, cutting wait time at the restaurant.”*<sup>22</sup>

*Centralization / home delivery restaurant* adalah layanan dimana makanan diantar ke rumah, permintaan makanan dapat ditelepon atau dikirim melalui faks ke restoran, sehingga tidak perlu menunggu di restoran.<sup>23</sup>

---

<sup>19</sup> Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 19-51.

<sup>20</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 30-31

<sup>21</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 30-31.

<sup>22</sup> Walker, John R. 2008. Hal:50.

<sup>23</sup> Walker, John R. 2008. Hal:50.

### 3) *Chef owned restaurateur*

*“Chefs who own restaurants have the advantage of having an experienced, highly motivated person in charge, often helped by a spouse or partner equally interested in the restaurant’s success.”<sup>24</sup>*

*Chef owned restaurateur* adalah restoran yang dibangun oleh koki yang berpengalaman dan bermotivasi tinggi, seringkali dibantu oleh pasangannya atau pasangan yang sama-sama tertarik pada restoran. Pemilik/koki yang mendapatkan perhatian publik dengan tampil di program TV, melakukan kegiatan amal, dan memastikan bahwa pers mengetahui bahwa seorang selebriti atau bintang olahraga yang merupakan investor di restoran itu muncul secara pribadi sesekali. Salah satu contoh tim kuliner suami-istri yang paling terkenal adalah Wolfgang Puck dan Barbara Lazaroff.<sup>25</sup>

### 4) *Ethnic restaurant*

*Ethnic restaurant* adalah restoran di mana fokus utama dari menu adalah hidangan yang berasal dari suatu negara atau wilayah selain dari negara di mana ia berada dapat dianggap sebagai restoran etnis. Contohnya restoran Meksiko, Italia, Cina.<sup>26</sup>

---

<sup>24</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 45.

<sup>25</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 45.

<sup>26</sup> Walker, John R. 2008. Hal:37.

#### 5) *Family restaurant*

*“Family restaurants grew out of the coffee shop–style restaurant ... Often they are located in or within easy reach of the suburbs and are informal with a simple menu and service designed to appeal to families.”*<sup>27</sup>

*Family restaurant* yaitu restoran yang dioperasikan oleh keluarga. Restoran keluarga tumbuh dari restoran bergaya *coffee shop*. Seringkali mereka berada di pinggiran kota dan bersifat informal dengan menu dan layanan sederhana yang dirancang untuk menarik keluarga. Beberapa menawarkan anggur dan bir, tetapi kebanyakan tidak menyajikan minuman beralkohol.

#### 6) *Quick service and sandwich restaurant*

*“The challenge for the quick-service operator is to have the staff and product ready to serve the maximum number of customers in the least amount of time.”*<sup>28</sup>

*Quick service and sandwich restaurant* adalah restoran yang berfokus untuk menyediakan makanan bagi pelanggan secepat dan seefisien mungkin. Umumnya tidak ada layanan meja dan makanan dimasak sesuai pesanan dalam waktu singkat. Istilah '*quick serve*' seringkali identik dengan 'makanan cepat saji' dan mayoritas restoran cepat saji beroperasi sebagai restoran berantai yang menggunakan model waralaba. *Quick Service Restaurant* menawarkan menu terbatas yang menampilkan *burger*, ayam

---

<sup>27</sup> Walker, John R. 2008. Hal.:30.

<sup>28</sup> Walker, John R. 2008. Hal.:28.

dalam berbagai bentuk, *taco, burrito, hot dog*, kentang goreng, *gyros, teriyaki*, dan sebagainya. Contohnya restoran *Burger, chicken; convenience store, noodle, pizza*.<sup>29</sup>

#### 7) *Fast casual restaurant*

*“Filling a niche between quick service and casual dining, the defining traits of fast casual restaurants are: the use of high-quality ingredients, fresh made-to-order menu items, healthful options, limited or self-serving formats, upscale decor, and carry-out meals. Fast casual restaurants are on the increase with new concepts continuously opening up.”*<sup>30</sup>

*Fast casual restaurant* adalah penggabungan antara unsur-unsur *quick service* dengan *casual dining* untuk harga yang relatif murah tetapi memberikan suasana dan variasi makanan yang lebih mirip *sit-down dining*. Penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi, item menu yang dibuat sesuai pesanan, menu sehat, format terbatas atau *self-serving* (mandiri), dekorasi kelas atas, dan makanan yang dapat dibawa keluar. Contohnya restoran *Panera Bread, Raving Brands, Atlanta Bread Company, Au Bon Pain, Mama Fu’s Asian House, Doc Green’s Gourmet Salads, Shane’s Rib Shack, and Boneheads Seafood*, dll.<sup>31</sup>

#### 8) *Fine dining restaurant*

---

<sup>29</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 27-28.

<sup>30</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 29

<sup>31</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 29

*“Fine dining refers to the cuisine and service provided in restaurants where food, drink, and service are expensive and usually leisurely”*<sup>32</sup>

*Fine dining restaurant* mengacu pada masakan dan layanan yang disediakan di restoran di mana makanan, minuman, dan layanan mahal dan biasanya santai. Banyak pelanggan ada di sana untuk acara khusus, seperti pernikahan atau ulang tahun. Banyak pelanggan membawa tamu bisnis dan menjadikan biaya makan sebagai pengeluaran bisnis. Para tamu sering diundang karena mereka dapat memengaruhi bisnis dan keputusan lain yang menguntungkan tuan rumah. Contohnya restoran *Charlie Trotter’s, Morton’s The Steakhouse, Flemming’s, The Palm, Four Seasons.*<sup>33</sup>

9) *Independent and franchise restaurant*

*Independent and franchise restaurant* adalah restoran yang menyiapkan segala sesuatunya secara sendiri mulai dari konsep pengembangan, menu, dekorasi. Sedangkan *franchise/waralaba* menurut PP RI No. 42 Tahun 2007 tentang waralaba adalah hak khusus yang dimiliki oleh orang perorangan atau badan usaha terhadap sistem dengan ciri khas usaha dalam rangka memasarkan barang dan/atau jasa yang telah terbukti hasil dan

---

<sup>32</sup>Walker, John R. 2008. Hal:32.

<sup>33</sup>Walker, John R. 2008. Hal:32.

dapat dimanfaatkan dan/atau digunakan oleh pihak lain berdasarkan perjanjian waralaba . Contohnya *McDonald's*, *Union Square Caf'e*, *KFC*.<sup>34</sup>

#### 10) *Steakhouse restaurant*

*“Entry into the steakhouse category of restaurants is appealing to people who may wish to be part of a business that is simplified by a limited menu and that caters to a well-identified market: steak eater”*<sup>35</sup>

*Steakhouse restaurant* adalah bisnis yang disederhanakan dengan menu terbatas dan melayani pasar yang sarannya teridentifikasi dengan baik yaitu para pemakan steak. Semua konsep *steak* memiliki *steak*, tetapi berbagai layanan yang ditawarkan luas, mulai dari layanan *walk-up* hingga *high-end*. Ukuran *steak* yang disajikan bervariasi yang dihitung berdasarkan berat ons.<sup>36</sup>

#### 11) *Theme restaurant*

*“Theme restaurants are built around an idea, usually emphasizing fun and fantasy, glamorizing or romanticizing an activity such as sports, travel, an era in time (the good old days), the Hollywood of yesterday—almost anything.”*<sup>37</sup>

*Theme restaurant* yaitu restoran tema dibangun berdasarkan ide, biasanya menekankan kesenangan dan fantasi, mengagungkan atau meromantisasi kegiatan seperti olahraga, perjalanan, era

---

<sup>34</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 22.

<sup>35</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 34.

<sup>36</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 34.

<sup>37</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 41.

dalam waktu (masa lalu yang indah), dll. Sebagian besar keuntungan di banyak restoran tema berasal dari penjualan merchandise mahal. Restoran tema besar melibatkan investasi besar dan konsultan tenaga kerja, seperti arsitek, pewarnaan, pencahayaan, dan pakar suara. Perawatan warna, kain, dinding dan lantai, furnitur, dan perlengkapan dicampur untuk menciptakan kegembiraan dan drama. Contohnya restoran *Motown Caf'e, New York City*, yang didesain untuk menggambarkan elemen musik dan sejarah musik Amerika, *The Forum of the Twelve Caesars*, dengan tema Romawi, *Rainforest cafe*, misalnya, menciptakan dan mengoperasikan ilusi bahwa tamu ada di hutan hujan.<sup>38</sup>

### c. Klasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut Marsum WA , yaitu <sup>39</sup> :

#### 1) *A'la Carte Restaurant*

*A'la Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapat izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.<sup>40</sup>

---

<sup>38</sup> Walker, John R. 2008. Hal: 41.

<sup>39</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal:8-11

<sup>40</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 8

2) *Table D' hote Restaurant*

*Table D' hote Restaurant* adalah suatu restoran yang khusus menjual makanan menu *table d'hote*, yaitu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan penutup) dan tertentu, dengan harga tertentu pula.<sup>41</sup>

3) *Coffee Shop* atau *Brasserie*

*Coffee Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang biasanya berhubungan dengan hotel, sebuah tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang sesuai. Pada umumnya sistem pelayanannya dengan *American service* (mengutamakan kecepatan), *Ready on plate service* (di mana makanan sudah diatur dan disiapkan di atas piring), atau *buffet* (prasmanan).<sup>42</sup>

4) *Cafeteria* atau *Café*

*Cafeteria* atau *Café* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), sandwich (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya pun terbatas.<sup>43</sup>

5) *Canteen* atau *Kantin*

*Canteen* atau *Kantin* adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah gedung kantor, pabrik atau sekolah.

---

<sup>41</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 8

<sup>42</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 8

<sup>43</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

Tempat di mana para pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*.<sup>44</sup>

6) *Continental Restaurant*

*Continental Restaurant* adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai.<sup>45</sup>

7) *Carvery*

*Carvery* adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel, di mana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.<sup>46</sup>

8) *Dining Room*

*Dining Room* adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah hotel kecil, motel, atau inn. *Dining room* terbuka juga bagi para tamu luar hotel.<sup>47</sup>

9) *Discotheque*

*Discotheque* atau diskotik adalah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambal menikmati alunan

---

<sup>44</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>45</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>46</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>47</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

musik, *live band*, dan memiliki fasilitas utama yaitu Bar. Makanan yang disediakan biasanya berupa *snack*.<sup>48</sup>

#### 10) *Fish and Chip Shop*

*Fish and Chip Shop* adalah suatu restoran dimana dapat membeli berbagai macam kripik (*chips*) dan ikan goreng (biasanya berupa ikan *cod*) yang dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi.<sup>49</sup>

#### 11) *Grill Room (Rotisserie)*

*Grill Room (Rotisserie)* atau disebut juga *steakhouse* adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam daging panggang. Biasanya antara restoran dan dapur dibatasi dengan sekat kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang diinginkan dan melihat sendiri bagaimana memasaknya.<sup>50</sup>

#### 12) *Inn Tavern*

*Inn Tavern* adalah suatu restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasannya dibuat dekat dan ramah dengan tamu-tamu.<sup>51</sup>

#### 13) *Night Club/Super Club*

*Night Club/Super Club* adalah restoran yang biasanya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya

---

<sup>48</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>49</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>50</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 9

<sup>51</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

megah, terdapat *live band*, dan para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.<sup>52</sup>

#### 14) *Pizzeria*

*Pizzeria* adalah suatu restoran yang didirikan khusus untuk menjual Pizza. Terkadang juga menjual makanan khas Italia yang lain seperti *spaghetti, lasagna, pasta, dll.*<sup>53</sup>

#### 15) *Pancake House/ Creperie*

*Pancake House/Creperie* adalah restoran khusus yang menjual *pancake* serta *crepe* yang diisi dengan berbagai manisan.<sup>54</sup>

#### 16) *Pub*

*Pub* adalah tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol. Para tamu mendapatkan minumannya dari meja *counter* dan mereka dapat menikmatinya sambil berdiri atau sambil duduk di kursi. Hidangan yang disediakan berupa *snack, pies, dsb.*<sup>55</sup>

#### 17) *Snack Bar / café / milk bar*

*Snack Bar / café / milk bar* adalah restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat. Para tamu memilih dan mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan.

---

<sup>52</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

<sup>53</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

<sup>54</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

<sup>55</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

Makanan yang disediakan biasanya *hamburger, sausages, & sandwich*.<sup>56</sup>

#### 18) *Speciality Restaurant*

*Speciality Restaurant* adalah suatu restoran yang khusus menyediakan makanan khas dari suatu negara, suasana dan dekorasinya juga disesuaikan dengan ciri dari suatu negara tersebut. Restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia, dsb. Pelayanannya umumnya berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan tersebut.<sup>57</sup>

#### 19) *Terrace Restaurant*

*Terrace Restaurant* adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan namun masih berhubungan dengan hotel atau restoran induk. Di negara-negara Barat pada umumnya dibuka waktu musim panas saja.<sup>58</sup>

#### 20) *Gourmet Restaurant*

*Gourmet Restaurant* adalah restoran yang menyelenggarakan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang disajikan pun lezat-lezat, pelayanannya megah, dan harganya cukup mahal.<sup>59</sup>

---

<sup>56</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 10

<sup>57</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 11

<sup>58</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 11

<sup>59</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 11

### 21) *Family Type Restaurant*

*Family Type Restaurant* adalah suatu restoran sederhana yang dikhususkan bagi tamu rombongan suatu keluarga, restoran ini juga menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak mahal.<sup>60</sup>

### 22) *Main Dining Room*

*Main Dining Room* adalah restoran atau ruang makan utama yang umumnya terdapat di hotel-hotel besar, penyajian makanannya secara resmi, terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Pelayanannya biasanya menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia.<sup>61</sup>

#### **d. Sistem Pelayanan**

Menurut John Cousins<sup>62</sup>, layanan makanan dan minuman sebenarnya terdiri dari dua sub-sistem yang terpisah, yang beroperasi secara bersamaan yaitu:

- 1) Urutan pelayanan (*service sequence*) – berkaitan dengan pengantaran makanan dan minuman ke pelanggan.

Urutan pelayanan (*service sequence*)<sup>63</sup> pada dasarnya merupakan jembatan antara sistem produksi, penyediaan minuman, dan proses pelanggan (*customer process*) atau pengalaman

---

<sup>60</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 11

<sup>61</sup> WA, Marsum. 2005. Hal: 11

<sup>62</sup> Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: Hodder Education, an Hachette UK Company. Hal: 15

<sup>63</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 15-16

pelanggan. Urutan pelayanan ini dirangkum menjadi 11 atau lebih tahapan yaitu:

**Tabel 2.1** Urutan pelayanan menurut John Cousins  
(Sumber: Food and Beverage Service-Hodder Education, 2010)

1.	Layanan persiapan
2.	Menerima pemesanan (booking)
3.	Menyambut dan mengarahkan
4.	Menerima pesanan makanan dan minuman
5.	Menyajikan makanan
6.	Menyajikan minuman
7.	Pembersihan (clearing) selama layanan
8.	Penagihan (billing)
9.	Urusan Pembayaran
10.	Pencucian piring
11.	Pembersihan untuk layanan selanjutnya

2) Proses pelanggan (*customer process*) – berkaitan dengan pengalaman pelanggan untuk dapat memesan, dilayani, mengonsumsi dan memiliki area yang dibersihkan.

Proses pelanggan (*customer process*)<sup>64</sup>, pelanggan yang menerima produk makanan dan minuman diharuskan untuk melakukan atau mematuhi persyaratan tertentu adalah proses pelanggan. Pada dasarnya, pelanggan memasuki area layanan makanan, memesan atau memilih pilihannya dan kemudian dilayani (pelanggan dapat membayar pada saat ini atau nanti).

---

<sup>64</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 16

Ketika mempertimbangkan layanan makanan dan minuman dari perspektif proses pelanggan, ada lima jenis bentuk pelayanan<sup>65</sup> yaitu:

**Tabel 2.2** Jenis pelayanan menurut John Cousins  
(Sumber: Food and Beverage Service-Hodder Education, 2010)

Metode Pelayanan	Service area	pemesanan	Pelayanan/ service	Tempat makan	Pembersihan (clearing)
<i>Table service</i>	Pelanggan masuk dan duduk	Dari menu	Dari staff ke pelanggan	Di meja makan	Oleh staff
<i>Assisted Service</i>	Pelanggan masuk dan biasanya duduk	Dari menu, prasmanan, atau <i>passed tray</i> (baki yang lewat)	Kombinasi dari staf dan pelanggan	Di meja makan	Oleh staff
<i>Self service</i>	Pelanggan masuk	Pelanggan memilih makanan ke baki	Pelanggan membawa	Tempat makan atau <i>take away</i> (dibawa pulang)	siapapun
<i>Single point service</i>	Pelanggan masuk	Memesan pada satu titik	Pelanggan membawa	Tempat makan atau <i>take away</i> (dibawa pulang)	siapapun
<i>Specialized or in situ service</i>	Dimana pelanggan berada	Dari menu atau telah ditentukan sebelumnya	Dibawa ke pelanggan	Disajikan dimana pelanggan berada	Oleh staff atau pelanggan

Berikut penjelasan metode pelayanan makanan dan minuman dari tabel di atas:

- a) *Table service*: suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan

<sup>65</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 17

maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu. Jenis pelayanan ini termasuk *silver service* yang ditemukan di banyak jenis restoran, kafe, dan jamuan makan.

- b) *Assisted service*: pelanggan disediakan makanan di meja dan diharuskan untuk mengambil bagian *self service* dari beberapa bentuk display atau buffet (prasmanan). Jenis layanan ini ditemukan dalam operasi tipe *carvery* dan sering digunakan untuk makan seperti sarapan di hotel
- c) *Self service*: pelanggan diharuskan untuk melakukannya sendiri dari *buffer* atau *counter*. Jenis layanan ini ditemukan di cafeteria dan kantin.
- d) *Single point service*: pelanggan memesan, membayar, dan menerima makanan dan minuman. Layanan ini ditemukan di konter instansi, di sebuah bar di tempat berlisensi, di tempat *fast food*, atau di *vending machine*.
- e) *Specialized service (or service in situ)*: makanan dan minuman dibawa ke tempat dimana pelanggan berada. Layanan ini ada di *tray service* di rumah sakit atau pesawat, *trolley service*, *home delivery*, *lounge* dan *room service*.<sup>66</sup>

Pada zaman kolonial Belanda dulu, terdapat salah satu cara penyajian makanan yang cukup terkenal yang disebut dengan *Rijsttafel* (dibaca "rèisttafel" secara

---

<sup>66</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 18

harfiah dalam Bahasa Belanda berarti "meja nasi"). Penyajian makanan *Rijsttafel* dilakukan dengan menghadirkan beberapa makanan dalam satu meja besar kemudian saat mengambil nasi ataupun lauk, selalu dilayani atau diambilkan oleh pelayan yang bertugas. Banyak keluarga Belanda, khususnya anak keturunan yang pernah tinggal atau datang dari Indonesia menghadirkan menu *Indische Rijsttafel*. Hidangan ini terdiri dari nasi soto, nasi goreng, gado-gado, nasi rames, lumpia, dan sebagainya. Sementara itu, di Indonesia, masyarakat Indis, termasuk priyayi Jawa menghadirkan makanan keluarga dengan perlengkapan dan menu campuran Eropa dan Jawa. Misalnya, *beafstuk*, *resouilles*, dan *soep*.<sup>67</sup>

*Rijsttafel* bukan hanya sekedar makan nasi dengan beberapa lauk pauk, melainkan berbagai macam nasi yang disiapkan dengan cara yang berbeda dengan banyak lauk pauk, setidaknya tujuh, bahkan sampai 40 atau 60 lauk pauk dalam porsi-porsi kecil. Biasanya *rijsttafel* terdiri dari berbagai macam nasi dan mi, mulai dari nasi putih, nasi kuning, nasi uduk, nasi goreng, sampai mihun dan bakmi. Selain itu ada babi kecap dan babi panggang yang berasal dari Bali. Dalam konsep halal, babi akan digantikan dengan daging seperti semur daging. Kemudian ada gado-gado dari Jakarta, rendang dari Padang, perkedel, telur balado, ikan goreng, ayam rica-rica, sayur lodeh, tempe orak-arik, pisang goreng, kerupuk, dan masih banyak lagi. Intinya, semua masakan dari Indonesia bisa disajikan bersama-sama dalam *rijsttafel*.<sup>68</sup>

---

<sup>67</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal 45.

<sup>68</sup> Website Kumparan <https://kumparan.com/@kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178>, 3 Februari 2019, diakses 19 Agustus 2019.

### e. Struktur Organisasi



**Gambar 2.1** Struktur organisasi restoran  
(Sumber: WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Hal: 99)

Organisasi restoran merupakan struktur personalia yang kegiatannya sangat diperlukan untuk mencapai suatu tujuan dari perusahaan.<sup>69</sup> Tujuan akhir restoran adalah memuaskan para pelanggan dan mencari keuntungan secara wajar dan menjaga citra dan nama baik perusahaan. Pekerjaan dan peranan waiter adalah membantu manajemen untuk mencapai tujuan tersebut dengan cara kerjasama yang baik dan bekerja dalam organisasi yang memberikan pelayanan dengan baik kepada para tamu, bekerja efisien, mematuhi aturan yang dikeluarkan manajemen. Bila

---

<sup>69</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal:98

restoran itu tidak berada dalam suatu hotel, maka pemilik merupakan pucuk pimpinan dalam struktur organisasi dan restoran manager dibantu asistennya biasanya mempunyai kekuasaan mengepalai restoran (ruang makan), bar serta dapur. Di dalam ruang makan *Hostess* atau *maître D'hotel* bertanggung jawab kepada manager ruang makan sementara *head waiter* bertanggung jawab kepada supervisor atau pimpinan terdekat.<sup>70</sup>

Guna menunjang operasional restoran, uraian tugas dan tanggung jawab tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) *Restaurant manager*

*Restoran Manager* mengepalai seluruh operasi dari semua restoran atau *outlet* atau pimpinan tertinggi restoran di luar hotel. Secara garis besar, tugas-tugas seorang restoran manager adalah:

- a) Mengontrol seluruh personalia restoran
- b) Mengontrol mengenai pekerjaannya
- c) Mengontrol jam kerja atau absensinya
- d) Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
- e) Menyelenggarakan *training course* baik teori maupun secara praktik kepada seluruh bawahannya
- f) Bertanggung jawab atas operasi seluruh restoran<sup>71</sup>

2) *Asisten Restoran Manager*

---

<sup>70</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:98

<sup>71</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:81

Asisten Manajer memiliki tugas dan tanggung jawab yang sama dengan Manajer restoran yang bertugas membantu manajer restoran dalam menjalankan tugasnya. Asisten manager restoran bertanggung jawab untuk mengarahkan para staf ketika manajer tidak bertugas. Asisten juga berinteraksi dengan pelanggan untuk memastikan bahwa mereka memiliki pengalaman yang memuaskan. Asisten manajer juga bertindak sebagai *quality control*, memastikan karyawan melakukan berbagai tugas, mulai dari menyiapkan makanan, persediaan stok makanan, menagih pembayaran makanan, menangani uang tunai, kartu kredit, mesin kasir, membersihkan meja, mengatur ulang meja, menyapa pelanggan dan menjawab pertanyaan.<sup>72</sup>

### 3) *Bar staff/bartender/mixologist*

Orang-orang yang bekerja di area bar harus bertanggung jawab dan kompeten dalam menyiapkan dan menyajikan berbagai anggur, minuman, dan koktail. Mereka harus memiliki pengetahuan menyeluruh tentang semua minuman beralkohol dan non-alkohol yang ditawarkan di dalam perusahaan, bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat koktail, dan memiliki pengetahuan tentang persyaratan undang-undang lisensi minuman keras untuk memastikan kepatuhan hukum. Seorang ahli *mixologi* atau seni membuat minuman campuran adalah orang yang mencampurkan dan menyajikan minuman beralkohol di sebuah bar. Istilah ini juga digunakan

---

<sup>72</sup> Website Snagjob, oleh Kshafer. 2013. “*Restaurant Assistant Manager Job Description*”, (<https://www.snagajob.com/job-descriptions/restaurant-assistant-manager/>, diakses 1 September 2019, pukul 19.05WIB)

untuk orang yang merupakan pencipta minuman campuran baru. Mereka juga dapat disebut pembuat koktail, bartender koktail atau hanya bartender.<sup>73</sup>

#### 4) *Barista*

Kata *barista* berasal dari Italia. Di Italia, *barista* adalah bartender pria atau wanita yang biasanya bekerja di belakang meja, menyajikan minuman panas dan dingin, serta minuman beralkohol. Meskipun tidak berarti secara khusus, seseorang yang membuat berbagai jenis kopi berbasis *espresso*, sekarang sering menggunakan sebutan ini.<sup>74</sup>

#### 5) *Captain Dining Room*

Captain yang bertugas di *dining room* mendapat tugas untuk bagian spesifik dengan pengawasan langsung. Suatu restoran biasanya dibagi menjadi beberapa kelompok *station*. Sekelompok meja merupakan satu *station* Di sini akan bekerja satu *teamwork* yang terdiri dari beberapa *waiter/waitress* yang dikepalai oleh seorang captain. Di samping bertanggung jawab pada stationnya masing-masing, captain juga harus ikut mengawasi *station* yang berdekatan.<sup>75</sup>

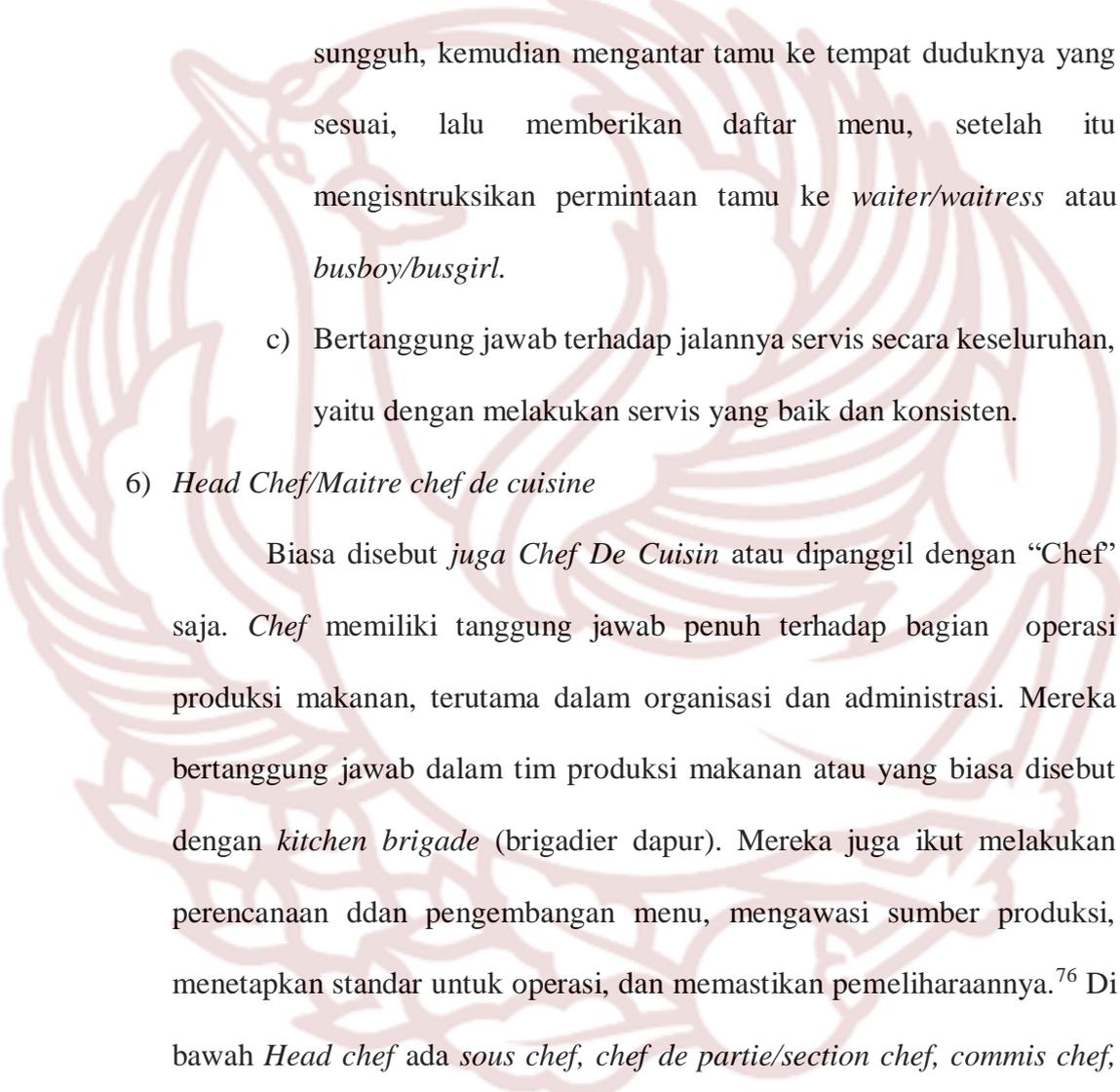
Tugas lain captain yaitu:

---

<sup>73</sup> Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: Hodder Education, an Hachette UK Company. Hal: 24

<sup>74</sup> Cousins dkk, 2010. Hal: 24

<sup>75</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal:87

- 
- a) Sebelum restoran dibuka, secara kontinyu memeriksa ruang makan untuk meyakinkan apakah ruang makan tersebut sudah bersih, rapi, udara segar, dan berfungsi sebagaimana mestinya.
  - b) Menyambut tamu dengan ucapan salam secara sungguh-sungguh, kemudian mengantar tamu ke tempat duduknya yang sesuai, lalu memberikan daftar menu, setelah itu menginstruksikan permintaan tamu ke *waiter/waitress* atau *busboy/busgirl*.
  - c) Bertanggung jawab terhadap jalannya servis secara keseluruhan, yaitu dengan melakukan servis yang baik dan konsisten.

6) *Head Chef/Maitre chef de cuisine*

Biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau dipanggil dengan “Chef” saja. *Chef* memiliki tanggung jawab penuh terhadap bagian operasi produksi makanan, terutama dalam organisasi dan administrasi. Mereka bertanggung jawab dalam tim produksi makanan atau yang biasa disebut dengan *kitchen brigade* (brigadier dapur). Mereka juga ikut melakukan perencanaan dan pengembangan menu, mengawasi sumber produksi, menetapkan standar untuk operasi, dan memastikan pemeliharannya.<sup>76</sup> Di bawah *Head chef* ada *sous chef*, *chef de partie/section chef*, *commis chef*, *kitchen assistant*.

7) *Hostess/Maitre D’hotel*

---

<sup>76</sup> Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: Hodder Education, an Hachette UK Company. Hal: 22

*Hostess* ialah seseorang yang menyambut pelanggan ketika mereka tiba di restoran dan mengucapkan selamat tinggal ketika mereka pergi. Mereka bertugas untuk mengatur reservasi makan untuk para tamu, membawa mereka ke tempat duduk.<sup>77</sup>

8) *Headwaiter/headwaitress*

*Headwaiter/headwaitress* bertanggung jawab penuh atas tim staf dan bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua tugas pra-persiapan yang diperlukan untuk layanan dilaksanakan secara efisien dan tidak ada yang dilupakan. Tugas lainnya adalah sebagai berikut :

- a) Bertanggung jawab atas semua tingkatan pelayanan, termasuk keadaan atau romam dari ruang makan, persyaratan serta tempat duduk bagi para tamu.
- b) Memelihara ruangan serta area restoran agar selalu sehat, bersih, rapi dan menarik.
- c) Roman dari ruangan makan serta semua stafnya hanya dapat dikontrol dengan inspeksi.
- d) Menyiapkan alat-alat yang perlu dikontrol sebelum restoran dibuka.
- e) Menerima informasi-informasi special yang perlu dilaksanakan dan instruksi-instruksi baik dari *chef* maupun manager restoran.

---

<sup>77</sup> Baker, Sandy. 2019. *Job Description for a Restaurant Hostess* ([https://jobs.lovetoknow.com/Job\\_Description\\_for\\_a\\_Restaurant\\_Hostess](https://jobs.lovetoknow.com/Job_Description_for_a_Restaurant_Hostess) ,diakses 27 Agustus 2019, pukul 15.46 WIB)

- f) Menerima pembukuan atau pesanan tempat pada *special event*, *party*, tamu penting, *VIP guest*, dsb.
- g) Menentukan tempat untuk tamu-tamu rombongan dan *VIP* di tempat yang sesuai.<sup>78</sup>

9) *Waiter*

Tugas dan tanggung jawab waiter dapat dibagi menjadi tiga periode yaitu sebelum restoran dibuka (*pre-opening*), selama restoran dibuka (*during operation*), sesudah restoran tutup (*after closing*). Tugas sebelum restoran dibuka yaitu :

- a) Memeriksa tutup meja atau *table setting*
- b) Memeriksa *side stand*
- c) Memberi petunjuk kepada *busboy/busgirl* cara membersihkan alat-alat, sedap-sedap, dan cara kerja yang lain setiap hari.
- d) Mempersiapkan daftar makanan dan minuman<sup>79</sup>

Tugas sewaktu restoran dibuka yaitu :

- a) Membantu *captain* atau *headwaiter* dalam menyambut dan mengantar tamu ke tempat duduk yang sesuai
- b) Mengambil pesanan minuman ke bar atau makanan ke dapur dengan dibantu *busboy/busgirl*
- c) Melayani para tamu secara keseluruhan dengan baik

---

<sup>78</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal:82

<sup>79</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:90-94

- d) Dalam waktu tertentu mengadakan penghitungan atau *inventory* terhadap semua alat di restoran, termasuk juga taplak meja, serbet, lap gelas, dsb.
- e) Memeriksa apakah *soup* sudah dapat dihidangkan karena tamunya telah selesai dengan makanan pembuka, mengecek adakah pesanan makanan yang belum, dsb<sup>80</sup>

Tugas sesudah restoran ditutup:

- a) Merapikan kursi dan menyusunnya di tempatnya masing-masing
- b) Mengganti telapak meja jika perlu
- c) Membersihkan meja dan kursi dari remah-remahan makanan
- d) Membersihkan dan mengeringkan semua alat yang habis dicuci dari tempat pencucian
- e) Menyimpan kembali daftar makanan dan minuman
- f) Merapikan dan membersihkan *side stand* secara keseluruhan
- g) Melaporkan kepada *captain* atau *headwaiter/headwaitress* apabila terjadi kesulitan atau pernyataan tidak puas, komentar dari tamu,
- h) Mematikan lampu atau hubungan *consent* yang sudah tidak dipakai lagi.<sup>81</sup>

#### 10) *Busboy/busgirl*

---

<sup>80</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:90-94

<sup>81</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:90-94

Tugas *Busboy/busgirl* pada prinsipnya sama dengan *waiter/waitress*. Secara umum tugasnya adalah membantu *waiter/waitress*, terutama pada waktu persiapan sebelum melakukan operasional (*mise en place*), mengangkat piring kotor (*clear up*) dan mengambil makanan dari dapur.<sup>82</sup>

#### f. Aspek Yuridis Formal

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 11 Tahun 2014 tentang standar usaha restoran. Pada pasal 1 Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

- 1) Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.
- 2) Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.
- 3) Standar Usaha Restoran adalah rumusan kualifikasi Usaha Restoran dan/atau klasifikasi Usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran.
- 4) Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Restoran untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan

---

<sup>82</sup> WA, Marsum. 2005. Hal:100

pengelolaan Usaha Restoran melalui audit pemenuhan Standar Usaha Restoran.

- 5) Sertifikat Usaha Restoran adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Restoran yang telah memenuhi Standar Usaha Restoran.
- 6) Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU. Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan.
- 7) Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.
- 8) Pemerintah Daerah adalah Gubernur, Bupati atau Walikota, dan perangkat daerah sebagai unsur penyelenggaraan pemerintah daerah.
- 9) Menteri adalah Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- 10) Kementerian adalah Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif<sup>83</sup>

---

<sup>83</sup> Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, No. 11 Tahun 2014, Tentang Standar Usaha Restoran

## 2. Tinjauan Interior Obyek Perancangan

### a. Pengertian Interior

Menurut Francis D. K. Ching, desain interior adalah merencanakan, menata, dan merancang ruang-ruang dalam bangunan. Tatanan fisiknya dapat memenuhi kebutuhan dasar kita sebagai sarana untuk bernaung dan berlindung, menentukan langkah sekaligus mengatur bentuk aktivitas kita, memelihara aspirasi kita, dan mengekspresikan ide-ide yang menyertai segala tindakan kita, mempengaruhi penampilan, perasaan, dan kepribadian kita. Maka dari itu, tujuan desain interior yaitu untuk memperbaiki fungsi, memperkaya nilai estetika dan meningkatkan psikologi dari ruang interior.<sup>84</sup>

Sementara itu menurut Pamudji Suptandar, desain interior adalah karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat tentang tata kehidupan manusia dari suatu masa melalui media ruang. Desain interior menyangkut berbagai macam aspek, teknik, ekonomi, sosial, budaya, dan dalam bentuknya menggambarkan kehidupan manusia, karena di dalamnya terkandung pemikiran dan konsepsi masa lalu, saat ini, dan masa depan. Desain interior dalam ilmu merupakan bagian dari *architectural science*.<sup>85</sup>

---

<sup>84</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal 46

<sup>85</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 11

## **b. Pengertian Interior Restoran**

Menurut John R. Walker, restoran dianggap sama seperti teater. Desain restoran memiliki dua komponen utama. Yang pertama adalah pengaturan panggung dan berbagai alat peraga yang dialami atau dirasakan oleh tamu, ini yang disebut dengan bagian depan rumah. Yang kedua adalah di belakang panggung, atau area dapur, penyimpanan, dan servis. Alokasi ruang untuk panggung belakang biasanya 30 persen dari total luas persegi bangunan, tergantung pada jenis restoran. Desain bagian belakang dan depan bangunan perlu dikorelasikan dengan tema restoran. Desain tercermin di setiap area: eksterior, pintu masuk, holding area, area bar, area makan (termasuk pengaturan meja), dapur, dan area akses pengiriman dan penerimaan. Salah satu elemen terpenting dalam restoran adalah pencahayaan. Warna harus dipilih berdasarkan pencahayaan supaya selaras. Banyak restoran menggunakan warna sebagai tanda pengenal. Ini semua mungkin memiliki efek psikologis untuk menarik orang ke dalam restoran. Perlu pertimbangan yang cermat dalam tata letak area makan terutama meja dan kursi, jalur sirkulasi, dan area servis.

86

---

<sup>86</sup> Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 96.

### c. Persyaratan Interior Restoran

#### 1) *Grouping – zoning*

*Grouping* dan *zoning* dibuat untuk meyakinkan bahwa pada bangunan tersebut terdapat fasilitas ruangan yang cukup untuk pada penghuninya. *Grouping* merupakan pengelompokan ruang berdasarkan kesamaan aktifitas atau skala kepentingan aktifitas yang dapat digabung, didekatkan atau berjauhan (tidak berhubungan sama sekali). *Zoning* merupakan pendaerahan ruang berdasarkan zona publik, privat, semi privat (semi publik), dan servis serta area atau daerah sirkulasi. Ruang yang bersifat publik seperti ruang tamu, lobby, galeri, ruang untuk berkumpul, dan sebagainya. Ruang semi publik yaitu ruangan yang peruntukannya antara pribadi dengan umum. Ruang privat adalah ruang yang peruntukannya khusus dan bersifat pribadi. Ruang servis adalah ruang yang berfungsi untuk pelayanan seperti dapur, toilet, dsb.<sup>87</sup>

Dalam interior restoran umumnya terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian depan dan bagian belakang rumah. Pada bagian depan rumah terdapat jalan masuk (*entryway*), *dining area*, *beverage service area*, *restroom*, kemudian pada area belakang rumah diisi dengan area *hot-cold preparation area*, *serving/plating area*, *bakery*, *dish room*, *receiving area*, *dry-cold storage*, *employee locker room*, *office space*<sup>88</sup>

---

<sup>87</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 39

<sup>88</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. *Design and equipment and food service*. New Jersey : John Wiley & Sons, inc. Hal: 98

Jalan masuk (*entryway*) harus dirancang untuk menunjukkan kepada tamu apa yang mereka inginkan ketika mereka memasuki ruangan dan jika memungkinkan dapat menyediakan pandangan interior restoran. Pada restoran cepat saji, ruang yang dialokasikan untuk pintu masuk akan lebih besar dari seluruh fasilitas, karena di sinilah para tamu berbaris, memesan, membayar pesanan, dan mengambil makanan mereka. Namun, untuk restoran dengan pelayanan *table service* memiliki pintu masuk yang sangat bervariasi, biasanya mencerminkan konsep fasilitas dan menyediakan ruang tunggu kecil untuk kerumunan orang banyak.<sup>89</sup>

Pada perancangan *dining area* atau area makan perlu memperhatikan beberapa pertimbangan karena berperan dalam menciptakan pola aliran restoran, di antaranya proses mengantar makanan dan minuman dari dapur ke meja tamu. Ini merupakan bagian dari logistic, metode dan rutenya digunakan memindahkan barang-barang dari dapur, ke meja makan, dan akhirnya ke tempat pencucian piring (*dish room*). Kemudian dimana pelayan menyiapkan tagihan untuk dikirim ke meja tamu, lalu tamu harus membayar makanan mereka kemana. Pertimbangan jumlah maksimum kursi yang diperbolehkan dalam ruang serta waktu tamu menghabiskan waktu di meja.<sup>90</sup>

Indikator utama *Restroom* (toilet) di restoran adalah toilet bersih, tidak lengket, tidak ada sampah. Penempatan toilet di gedung biasanya tergantung pada lokasi saluran air, sehingga sering berada dekat dapur. Namun ada beberapa ahli

---

<sup>89</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 104

<sup>90</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 43

yang berpendapat bahwa toilet harus ditempatkan di dekat pintu masuk, sehingga para tamu dapat menyegarkan diri sebelum makan, dan ada juga yang berpendapat toilet harus bersembunyi di belakang area makan. Area toilet dapat disesuaikan dengan lokasi pipa restoran dan biasanya dekat dengan bar atau dapur.<sup>91</sup>

Bagian belakang rumah merupakan bagian yang bersifat privat yang hanya dapat dimasuki oleh para karyawan restoran seperti kantor, dapur, gudang penyimpanan makanan, tempat cuci piring, kantor, ruang loker, gudang serbaguna. Desain dapur dapat dibuat berdasarkan jenis menu yang akan disajikan, jumlah tamu yang akan diberi makan pada satu waktu (atau satu kali makan), cara memasak yang akan digunakan (untuk individu atau skala besar), dan sistem layanan yang digunakan untuk mengirimkan makanan.<sup>92</sup> Tempat penyimpanan makanan tergantung bagaimana manajemen menangani pemesanan dan penerimaan. Menentukan tidak hanya jumlah produk yang akan disimpan, tetapi juga berapa hari bahan tersebut akan disimpan sebelum digunakan. Para ahli menyarankan sebuah restoran harus memiliki setidaknya ruang yang cukup untuk menyimpan persediaan satu hingga dua minggu.<sup>93</sup> Untuk area khusus karyawan (*employee area*), karyawan layak mendapat prioritas lebih tinggi dalam proses perencanaan karena memiliki dampak langsung pada sanitasi, moral, produktivitas, dan keamanan. Perlu adanya *locker* untuk menyimpan barang-barang pribadi, kemudian tempat untuk bersantai pada waktu istirahat. Kemudian kantor (*office*) dapat dirancang sesuai dengan kebutuhan, misalnya digunakan untuk akuntansi, penyimpanan dokumen, dan

---

<sup>91</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 109.

<sup>92</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 110.

<sup>93</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 133.

pertemuan karyawan satu persatu. Kantor harus dirancang untuk memungkinkan pemilik manajer, atau koki untuk melakukan tugas-tugasnya secara efisien.<sup>94</sup>

## 2) Organisasi ruang

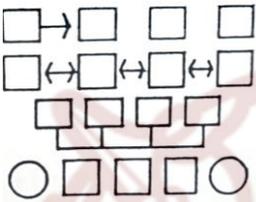
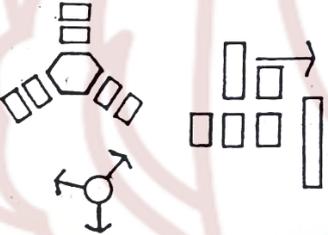
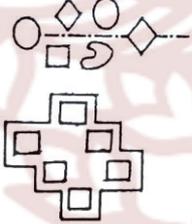
Penentuan organisasi ruang tergantung pada tuntutan program bangunan dengan memperhatikan pengelompokan fungsi ruang, hirarki ruang, kebutuhan pencapaian, pencahayaan, dan arah pandangan. Berikut adalah bentuk-bentuk organisasi ruang<sup>95</sup>:

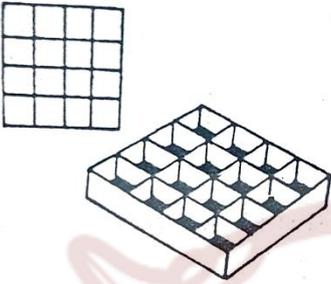
**Tabel 2.3** Tabel organisasi ruang menurut pamudji suptandar

	<p>a) Terpusat</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang-ruang di sekitarnya</li><li>- Ruang sekitarnya memiliki bentuk, ukuran dan fungsi sama dengan ruang yang lain</li><li>- Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik dari bentuk, ukuran maupun fungsi</li></ul>
---	---

<sup>94</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 118.

<sup>95</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 112-114

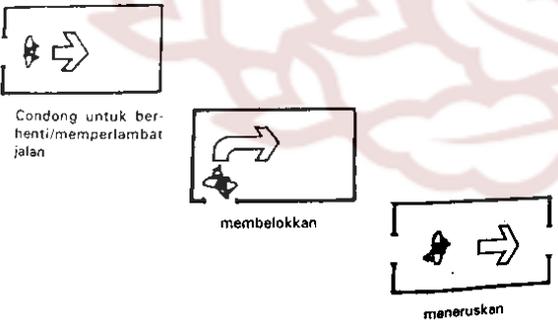
	<p>b) Linear</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdiri dari sederetan ruang</li> <li>- Masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang dan berhubungan secara langsung</li> <li>- Ruang mempunyai bentuk dan ukuran berbeda, tapi yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang</li> </ul>
	<p>c) Radial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kombinasi dari terpusat dan linier</li> <li>- Terpusat mengarah ke dalam, sedangkan radial mengarah ke luar tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang.</li> </ul>
	<p>d) Cluster (kelompok)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk, dan fungsi.</li> </ul>

	<p>e) Grid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola grid (3 dimensi)</li> <li>- Membentuk hubungan antarruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi</li> </ul>
---	---

### 3) Sirkulasi

Sirkulasi berfungsi untuk mengarahkan dan membimbing perjalanan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi dapat memberi kesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang, antara lain dengan penggunaan tanda-tanda pada ruang sebagai petunjuk arah jalan tersendiri. Sirkulasi pada ruangan juga dapat diakibatkan oleh pola penataan dan peletakan ruang. Jenis-jenis pola sirkulasi di antaranya <sup>96</sup>:

**Tabel 2.4** Tabel sirkulasi menurut Pamudji Suptandar

 <p>Condong untuk berhenti/memperlambat jalan</p> <p>membelokkan</p> <p>meneruskan</p>	<p>a) Sirkulasi berdasarkan penempatan ruang dan bukaan pintu.</p>
---	--

<sup>96</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 114-116.

<p>tidak baik, ruang terbagi menjadi dua bagian, membingungkan bagi yang masuk</p> <p>baik, pandangan terarah ke seluruh ruang.</p> <p>jelas, langsung</p> <p>tidak jelas, terhalang</p>	<p>b) Sirkulasi yang terorganisir secara baik yang satu dengan lain dihubungkan dengan sistem lalu lintas yang berkesinambungan. Semua ruang dianalisa dan disesuaikan dengan perkembangan atau perubahan yang terjadi dalam kehidupan.</p>
<p>- baik/menguntungkan - pandangan jelas - orientasi baik</p> <p>- kurang baik - terbagi dua - symetri</p> <p>- tidak baik - pandangan kurang jelas</p> <p>- sangat tidak baik - terbagi-bagi - tidak berketentuan</p>	<p>c) Pengarahan jalan dapat diperkuat dengan peletakan pintu, permainan lantai, permainan plafon, permainan dinding, lampu, gambar, atau lukisan warna dan benda-benda di dalam ruang.</p>
<p>- dengan lapisan lantai</p> <p>- dengan permainan lantai</p>	<p>d) Menggunakan elemen-elemen desain seperti warna yang bervariasi, bentuk, pencahayaan, tekstur, peletakan tanaman, dll, untuk mematahkan koridor yang bentuknya memanjang dan membosankan.</p>

Pola sirkulasi datang-perginya pelanggan, pertimbangan terpenting adalah:

- a) Jumlah keseluruhan per hari, pola kedatangan dan pengelompokan pelanggan dengan berbagai variasi untuk hari kerja / akhir pekan dan musiman (menentukan potensi penjualan, ukuran optimum dan persyaratan staf, kelayakan)
- b) Permintaan puncak, tingkat kedatangan terkonsentrasi, waktu, durasi (mempengaruhi perencanaan sirkulasi, persyaratan layanan dan produksi, rostering staf)
- c) Persyaratan tambahan untuk pesta khusus, mengambil penjualan, kemungkinan perubahan gaya operasi (sarapan, tengah hari, malam)

Dalam restoran manapun, aliran spasial harus meminimalkan tempat di mana jalur pelanggan saling bersilangan atau dengan staf. Jika pola sirkulasi tidak dapat dihindari untuk tumpang tindih maka jalur harus diperluas. Sebelum menyelesaikan denah lantai, penting untuk tim desain untuk memvisualisasikan pola aliran pelanggan dan staf layanan.<sup>97</sup>

Akses ke ruang makan dapat dikerjakan sebagai berikut:

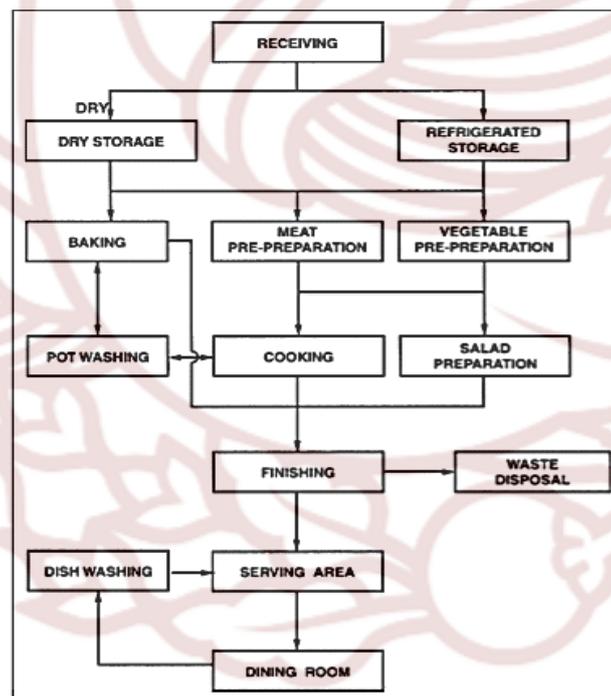
- a) langsung dari jalan atau tempat umum
- b) melalui sebuah bagian atau tangga
- c) melewati *antespace* dengan ruang ganti dan fasilitas toilet yang berdekatan
- d) melewati area penerimaan tamu dengan layanan *lounge* dan bar

---

<sup>97</sup> Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher. 2012. *Successful Restaurant Design*. Hal. 39-40

e) melalui tempat pelayanan untuk koleksi makanan<sup>98</sup>

Berikut adalah alur sirkulasi yang ada di dapur mulai dari jalur penerimaan bahan baku dari saat mereka memasuki bangunan sampai saat mereka menjadi sisa. Area penerima (*receiving area*) adalah tempat makanan dibongkar dari truk pengiriman dan dibawa ke dalam gedung. Sebagian besar restoran menempatkan area penerima mereka dekat dengan pintu belakang. Selanjutnya adalah tempat penyimpanan, penyimpanan dibagi menjadi tempat penyimpanan kering dan penyimpanan berpendingin (*freezer* — di mana sejumlah besar makanan disimpan pada suhu yang tepat sampai dibutuhkan).



**Gambar 2.2** Produk dapur/ lalu lintas dapur  
Sumber: *Design and equipment and food service* oleh  
Costas Katsigris & Chris Thomas, 2009, Hal: 74

<sup>98</sup> Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, and Investment for Food Service Facilities*. United Kingdom : Architectural Press. Hal: 76.

Makanan dari tempat penyimpanan dibawa ke salah satu dari beberapa tempat persiapan, area *baking*, area untuk daging, sayuran atau *item salad*. Mengiris dan memotong dilakukan di sini, untuk menyiapkan makanan untuk pemberhentian berikutnya: area produksi. Ukuran dan fungsi area persiapan sangat bervariasi, sebagian besar tergantung pada gaya layanan dan jenis dapur. Di sini makanan diberikan bentuk terakhir sebelum disajikan: Merebus, menumis, menggoreng, memanggang, memanggang, dan mengukus adalah kegiatan utama daerah ini. Makanan tersebut kemudian ditaruh di piring dan dihias sebelum dibawa keluar pintu di atas nampan saji. Dan itulah akhir dari *food flow line* yang biasanya digunakan. Area penyimpanan harus dekat dengan area persiapan, untuk meminimalkan karyawan yang bolak-balik. Di beberapa dapur, ada ruang bahan terpisah, di mana segala sesuatu yang diperlukan untuk satu resep diatur, untuk diambil atau dikirim ke *station* kerja tertentu. Tempat penyimpanan lebih berguna ketika ditempatkan di dekat area persiapan daripada di dekat area penerima, menghemat langkah untuk pekerja yang sibuk. Area pembuatan roti (*bakery*) biasanya ditempatkan di antara tempat penyimpanan kering dan area memasak, karena *mixer* dan *oven* dapat digunakan bersama dengan area memasak. Area pemotongan daging juga penting, harus dekat dengan lemari es dan bak cuci untuk alasan keamanan dan sanitasi serta untuk memudahkan pembersihan.<sup>99</sup>

---

<sup>99</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. *Design and equipment and food service*. New Jersey : John Wiley & Sons, inc. Hal: 75.

#### 4) *Layout*

Penataan *layout* atau peletakan furnitur berdasarkan pada pertimbangan pola kerja atau urutan pekerjaan untuk mempermudah penggunaanya agar efektif dan efisien.<sup>100</sup> Penyusunan rupa dan bentuk dalam ruang tersebut juga harus memenuhi kriteria-kriteria fungsi dan estetikanya. Aspek fungsi yang perlu diperhatikan yaitu:

- a) Pengelompokan perabot berdasarkan fungsi
- b) Dimensi dan jarak yang sesuai
- c) Jarak sosial yang memadai
- d) Privasi visual dan akustik yang sesuai
- e) Fleksibilitas dan adaptabilitas yang memadai
- f) Sarana penerangan dan sarana elektris lainnya atau mekanis yang sesuai.<sup>101</sup>

Kemudian dari aspek estetika :

- a) Skala ruang dan fungsi yang sesuai
- b) Pengelompokan visual, kesatuan dengan variasi
- c) Interpretasi benda - dasarnya
- d) Komposisi 3 dimensi: ritme, pandangan, atau fokus internal
- e) Rupa, warna, tekstur, dan pola<sup>102</sup>

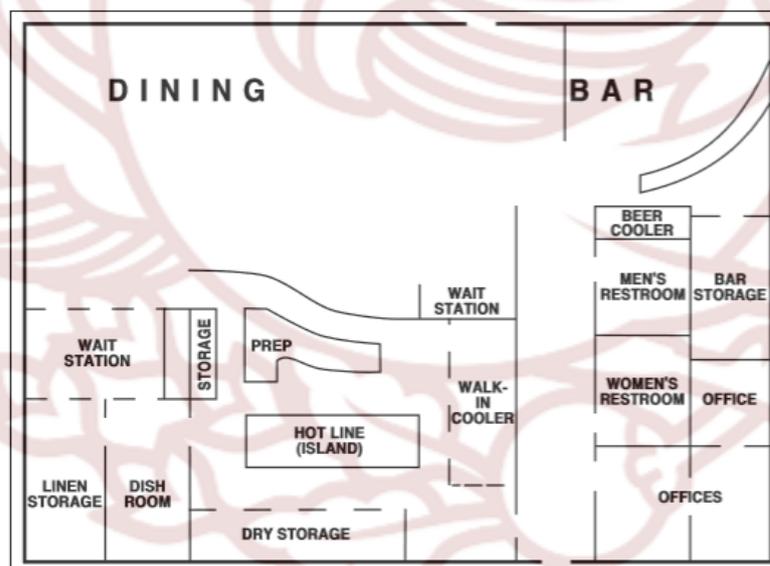
---

<sup>100</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 43

<sup>101</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal 74-75

<sup>102</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal 74-75

Pada ruang untuk panggung belakang biasanya 30 persen dari total luas persegi bangunan, tergantung pada jenis restoran. Kemudian sisanya adalah bagian area untuk tamu. Desain bagian belakang dan depan rumah perlu dikorelasikan dengan tema restoran. Desain dan merek bisnis dapat direpresentasikan di setiap area: eksterior, area masuk dan area *holding*, area bar atau minuman, area makan (termasuk pengaturan meja), dapur, dan penerima (termasuk akses untuk pengiriman), dan tempat penyimpanan.<sup>103</sup> Ketika mendesain *layout* ruang makan, tujuan utamanya yaitu memberikan kenyamanan di tempat duduk pelanggan dan menikmati makanannya. Area makan idealnya memiliki *customer's waiting area*, *customer takeaway counter*, *seating area*, *POS terminals/billing system area* dan interior ruang makan dapat didesain sesuai dengan konsep dan tema restorannya.



**Gambar 2.3** Dari diagram kasar, oleh arsitek atau perencana ruang menggambar tata letak ruang awal  
 Sumber: *Design and equipment and food service* oleh Costas Katsigris & Chris Thomas. hal 100

<sup>103</sup> Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 96

## 5) Lantai

Lantai merupakan bidang datar dan dijadikan sebagai alas dari ruang dimana aktivitas manusia dilakukan di atasnya dan mempunyai sifat atau peranan sendiri-sendiri untuk mempertegas fungsi ruang.<sup>104</sup> Merancang lantai harus memenuhi syarat yaitu kuat (dapat menahan beban) dan mudah dibersihkan. Karakteristik lantai akan memberikan ciri tertentu terhadap ruang yang bersangkutan dengan jenis kegiatan yang ada dalam bidang tersebut. Penggunaan warna juga memberikan kesan terhadap ruangan tertentu. Permainan pola lantai juga dapat memberikan petunjuk atau arah untuk para penghuni. Untuk memperluas serta menyatukan ruang-ruang, memberikan kesan tertentu pada perbedaan tinggi lantai seperti di gereja atau tempat suci lainnya, membuat ruangan terlihat lebih atraktif seperti di diskotik.<sup>105</sup>

Ada beberapa macam material lantai diantaranya:

**Tabel 2.5** Tabel macam material lantai menurut Pamudji Suptandar

Bahan	Karakteristik	Keuntungan	Kerugian	Pemeliharaan
Terrazo	Permanen, tahan kotor, aneka warna	Tahan lama, indah, kotoran tidak tampak	Keras, desain terbatas	Mudah dengan air
Marmer	Permanen, kaku	indah	Mahal, mudah kotor, keras	Digosok, jika kena noda sulit dihilangkan
Kayu	Alamiah, dapat dicat, kedap suara	Tahan lama, melentur	Tidak tahan terhadap insekta	Pemeliharaan mudah, jika terkena rook atau

<sup>104</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 124

<sup>105</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 130-131

				noda dibersihkan dengan lilin atau vernis, jika kena debu diberi lapisan nilam
Ceramic tile	Tahan goresan, Kaya akan bentuk dan corak	Tahan lama, indah, tidak kotor	indah	Pemeliharaan mudah dengan air hangat dan sabun
Vinyl tile	Permukaan dicetak, mudah tergores, menarik	lunak	Tidak untuk daerah yang ramai	Mudah pemeliharaannya
Vinyl asbestos	Pemasangan mudah, tahan alkali, murah, licin, kaya akan warna, corak halus	Tahan lama	Tidak lunak	Mudah pemeliharaannya
Vinyl cushioned tile	Kaya akan warna, meweah, tahan kotor	Comfort, melentur, lunak	manual	Mudah pemeliharaannya
Vinyl solid tile	Tidak licin, tahan terhadap noda, menyerupai warna alam	Tahan lama	-	Mudah pemeliharaannya
Vinyl sheet	Mudah tergores, tahan lemak, tahan alkali	Daya lentur baik, tahan lama, lunak	mahal	Mudah pemeliharaannya
Rubber tile	Kaya akan warna, kedap suara, tahan terhadap noda	Menarik, tahan lama, lentur, tidak berisik	Mahal, licin jika permukaan basah, dapat dirusak oleh	Pemeliharaan dengan detergent halus

			detergent karena lemas	
Cork tile	Tekstur alamiah, murah, mewah, kedap suara	Lenturan baik, tahan lama	Pemasangan khusus, mudah kotor, melekuk (jika belum bersih)	Sulit dibersihkan jika kotor, dapat dibersihkan dengan mudah jika menggunakan lilin
linoleun	Ekonomis, kedap air, tahan lemak, hangat di kaki, dapat dicetak	Tahan lama, melentur, tidak licin	-	Pemeliharaannya mudah
Asphalt tile	Kaya akan warna, berlubang, murah, tahan alkali	lentur	Tidak kedap suara, akan cepat lunak jika kena lemak atau minyak	Pembersihan secara kasar
Granolis tiles	Kuat, murah	-	-	Pemeliharaan mudah
Woll	Kenyal, tahan akan hembusan api, tahan akan gesekan	-	Dapat rusak oleh detergen dan alkali	Pembersihannya sulit
Acrylic	Tahan akan sinar dan gesekan	-	-	Pembersihannya mudah, sangat tahan terhadap kotoran
Molacry	Tahan akan abrasi cendawan, mudah atau dapat direndam	-	-	Pemeliharaannya mudah, dapat dimasukkan ke dalam mesin cuci
Nylon	Tahan terhadap	-	Dapat menimbulkan	Tahan akan kotoran dan

	gesekan, lembut, tahan terhadap jamur		problem listrik di dalam pemasangan dan membutuhkan pengetahuan khusus	asam-asam, pembersihannya mudah
Polyester	Tahan lama, tidak perlu dipel, dapat digunakan dimana saja, tahan terhadap jamur dan serangga	-	Membutuhkan keahlian khusus, dapat menimbulkan arus listrik	-

Lantai pada dapur restoran merupakan bagian yang perlu diperhatikan karena dapur adalah tempat di mana banyak terpapar minyak panas dan perubahan suhu ekstrem, hingga kondisi yang terus menerus lembab, lalu lintas pejalan kaki dan trolley barang yang lewat. Selain itu dapur komersial paling diatur dari semua lingkungan industri dan lantai secara teratur diperiksa oleh inspektur kesehatan yang berkunjung.

Lantai di tempat makanan harus dapat dibersihkan secara efektif dan menyeluruh, tidak boleh menyerap minyak, zat makanan atau air, sarang hama, dan tidak menyebabkan genangan air. Berikut ini adalah daftar permukaan lantai dapur komersial yang cocok:

- a) Baja stainless dengan profil anti-selip dan sambungan las.
- b) Ubin keramik dengan nat epoksi.

- c) Ubin tambang (*quarry tiles*) dengan sealer kedap air.
- d) Lembar atau ubin polivinil dengan sambungan las panas.
- e) *case trowel* dari baja yang dikeraskan dengan *seal* epoksi.<sup>106</sup>

Penggunaan lembaran PVC atau ubin harus dihindari berdekatan dengan peralatan lemak panas seperti deep fryers. Sangat penting bahwa semua lantai dapur komersial dan lantai fasilitas staf memiliki permukaan non-slip. Dalam semua kasus, pemasangan harus dilakukan oleh pedagang yang memenuhi syarat untuk memastikan kepatuhan yang tepat terhadap substrat, dan penyegelan sambungan yang memadai untuk menjaga permukaan yang tahan air. Lantai harus dibersihkan dan dirawat setiap hari sesuai dengan instruksi pabrik untuk mempertahankan ketahanan slip. Sudut permukaan lantai dan dinding dapat menjadi sumber kontaminasi melalui penumpukan lemak dan kotoran. Dianjurkan agar bagian tersebut selalu dibersihkan.<sup>107</sup>

Untuk ruang makan lantai dapat menyesuaikan dengan konsep restoran dan menyesuaikan iklim daerah setempat, serta mudah dibersihkan.

## **6) Dinding**

Dinding merupakan salah satu dari elemen pembentuk ruang. Dalam perancangan interior, dinding memiliki peranan yang penting dan memerlukan perhatian khusus, di samping unsur-unsur lain seperti tata letak, furniture, serta

---

<sup>106</sup> Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*. Hal 30.

<sup>107</sup> Aluline Group. Hal 30.

peralatan yang akan disusun di dalam suatu kesatuan dengan dinding. Setelah fungsi dinding sebagai pembentuk ruang tercapai, dinding juga dapat digunakan sebagai “*point of interest*” untuk menambah estetika ruang. Dinding sendiri juga dapat merusak suasana ruang apabila perencanaannya dipaksakan terutama karena dinding tersebut sudah ada sebelumnya, seperti yang terjadi pada renovasi rumah-rumah kuno.<sup>108</sup> Berikut adalah beberapa jenis bahan yang digunakan sebagai bahan pokok dinding:

- a) Batu : batu kali, batu bata, batako, dll
- b) Kayu : Papan, tripleks, bambu, hardboard, MDF, dll
- c) Metal: aluminium, tembaga, kuningan, plat baja, dll
- d) Gelas : berbagai jenis kaca
- e) Plastik : fiberglass, folding door, acrylic, dll.<sup>109</sup>

Sebagian besar dinding terbuat dari beberapa lapisan material. Rangka dinding sendiri biasanya terdiri dari tiang-tiang kayu atau logam yang dipasang dengan plat dasar dan plat puncaknya. Permukaan dinding luar harus bersifat tahan cuaca sementara permukaan dinding interior tidak selalu harus berunsur tahan cuaca sehingga dapat dipilih dari berbagai macam material.<sup>110</sup> Dinding sebagai pembatas ruang dapat dibuat dengan berbagai bahan antara lain batu bata, kayu, folding screen, dll. Pemeliharaan dinding juga tergantung pada bahan dan tekstur yang digunakan. Tekstur yang kasar umumnya kurang memantulkan cahaya dan

---

<sup>108</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 147

<sup>109</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Djambatan. Hal: 150

<sup>110</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal 178

sebaliknya untuk tekstur yang halus lebih peka terhadap pemantulan cahaya. Warna pada dinding ikut mempengaruhi pencahayaan ruangan. Warna-warna yang mengkilat lebih banyak memantulkan sinar, sebaliknya warna-warna buram kurang memantulkan sinar. warna terang menimbulkan kesan ringan dan luas, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit, namun warna gelap dapat juga dapat berfungsi untuk menonjolkan suatu obyek sehingga lighting dapat langsung menyinari obyek.<sup>111</sup>

Bahan penutup dinding atau elemen dekorasi:

- a) Batu : berbagai macam batu alam. Asbes, coraltex, marmer.
- b) Cat : berbagai macam cat tembok, chemistone
- c) Fiberglass : flexiglass, paraglass
- d) Gelas : cermin, kaca (kaca bening, rayben, kaca es, dsb)
- e) Kain : batik, sutra
- f) Kayu : kayu jati, teakwood, papan buatan, anyaman bambu
- g) Wallpaper : berbagai macam motif wallpaper
- h) Keramik tile : berbagai macam bentuk, dan warna keramik tile.<sup>112</sup>

Dinding secara visual dapat dibedakan dari dinding di sebelahnya atau bidang langit-langit (*ceiling*) dari perbedaan warna, tekstur dan materialnya. Perbedaan ini juga dapat dipertegas dengan pemberian lis penutup atau penonjolan.

---

<sup>111</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 154

<sup>112</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 75-76

Pemasangan *plint* lantai dan lis profil selain sebagai dekorasi, juga dapat berguna untuk menyembunyikan sambungan elemen-elemen konstruksi yang kurang rapi atau celah yang ada di antara sambungan material yang digunakan.<sup>113</sup>

Dinding dalam dapur komersial harus dirancang dan dibangun dengan tepat sesuai tingkat kebersihan yang diperlukan. *Finishing* pada dinding harus tahan terhadap lemak, partikel makanan, dan air. Hasil akhir harus halus dan rata. Permukaan tidak boleh melengkung, *ledges* (Ada yang menempel pada dinding), *exposed fixings* (terbuka). Permukaan dinding yang harus mudah dibersihkan.<sup>114</sup>

Rekomendasi finishing meliputi:

- a) Ubin keramik dengan nat anti bakteri.
- b) Baja stainless atau lembaran aluminium dengan sambungan las dan bahan penyekat.
- c) Terpal plastik laminasi (*Laminated plastic sheeting*).
- d) Terpal PVC (*PVC sheeting*), ini di-las pada jahitannya.

Sementara itu dinding pada area makan dapat menyesuaikan dengan tema konsep restoran tersebut. Di ruang makan, sistem pencahayaan dan skema warna harus bekerja bersama untuk meningkatkan lingkungan.

---

<sup>113</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal 182

<sup>114</sup> Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*. Hal

## 7) *Ceiling*

Langit-langit atau *ceiling* adalah elemen yang menjadi naungan dalam desain interior dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada di bawahnya. *Ceiling* dibentuk oleh bagian bawah struktur lantai dan atap. Material *ceiling* dapat langsung dipasang pada struktur rangka atau digantung rangka tersebut.<sup>115</sup> Ketinggian *ceiling* dapat mempengaruhi skala ruang. *Ceiling* yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar, dan luas. Dapat juga memberi suasana nampak agung dan resmi, khususnya jika rupa dan bentuknya beraturan. Langit-langit rendah dapat mempertegas kualitas naungannya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah. Mengubah ketinggian *ceiling* dalam suatu ruang atau dari satu ruang ke ruang lain dapat membantu membentuk batas-batas spasial dan membedakan daerah-daerah yang bersebelahan.<sup>116</sup>

*Ceiling* yang berwarna sejuk, halus, terang memberi kesan luas, meneruskan material dinding atau penyelesaian akhirnya ke *ceiling* juga dapat membuat *ceiling* tampak lebih tinggi, khususnya apabila diberi sambungan antara dinding dan *ceiling*. *Ceiling* berwarna cerah, tua, yang kontras dengan warna dinding dapat menurunkan ketinggian aktual *ceiling*.<sup>117</sup> *Ceiling* yang digantung menciptakan ruang tersembunyi yang dapat digunakan untuk menempatkan jaringan elektrikal atau mekanis seperti peralatan lampu dan material insulasi.<sup>118</sup> Langit-langit atau *ceiling* juga mempengaruhi pola sirkulasi udara. Langit-langit yang tinggi

---

<sup>115</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal 192

<sup>116</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal 193

<sup>117</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal 194

<sup>118</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal 196

memungkinkan udara panas dalam ruang bergerak naik dan udara yang lebih sejuk menetap di permukaan lantai. Pola sirkulasi ini membuat ruang yang langit-langitnya tinggi cocok untuk iklim panas, tetapi lebih sulit dipanaskan saat cuaca dingin. Sebaliknya, ruang yang langit-langitnya rendah menjebak udara panas dan lebih mudah dipanaskan ketika cuaca dingin, tetapi menjadi panas dan kurang nyaman saat cuaca panas.<sup>119</sup>

Tinggi minimum untuk langit-langit di dapur komersial tidak boleh kurang dari 2400mm. Ini termasuk saluran, semua area persiapan dan penyimpanan. Semua saluran harus ditutup di atas langit-langit untuk mencegah kumpulan debu dan serangga jatuh dalam makanan. Permukaan langit-langit yang telah selesai tidak boleh memiliki perforasi atau sambungan terbuka, retak atau celah. Ini untuk mencegah kontaminasi makanan dan agar pembersihan permukaan lebih efektif, juga memastikan langit-langitnya tahan hama. Langit-langit akustik yang tidak diizinkan di area persiapan makanan atau di mana makanan ditampilkan atau disajikan. Mereka sulit dibersihkan dengan standar kebersihan yang disyaratkan dan dapat menyembunyikan debu, minyak, dan serangga di bagian atas *drop ceiling*. Sudut dinding ke langit-langit harus disambung rapat dan disegel. Sudut harus dibangun sehingga tidak ada debu, lemak atau partikel makanan yang bisa terkumpul di sambungan. Jika sealant digunakan pada sambungan plafon, sealant harus terbuat dari bahan yang tahan dan dapat dicuci.<sup>120</sup>

---

<sup>119</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal 201

<sup>120</sup> Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*. Hal 31.

## 8) Pencahayaan

Pencahayaan merupakan kehidupan dari tata ruang terlebih lagi pada malam hari. Cahaya jika dikembangkan dengan kreatif maka akan menciptakan efek-efek tertentu. Dalam interior, pencahayaan (*lighting*) dirancang sedemikian rupa sehingga dapat memberikan efek-efek eksklusif, nyaman, dan menarik. Sistem pencahayaan dikatakan berhasil oleh karena titik cahaya, warna, intensitas, terang cahaya dan suasana ruang yang ingin dicapai, faktor biaya, dsb. Tetapi minimal dalam sistem pencahayaan adalah bagaimana agar dapat membuat benda-benda dalam ruang terlihat sedang mengenai suasana (*mood*) tergantung pada fungsi ruang.<sup>121</sup>

Terang cahaya suatu penerangan dapat ditentukan oleh beberapa faktor yaitu:

- a) Kondisi ruang (tertutup atau bukaan)
- b) Letak penempatan lampu
- c) Jenis dan daya lampu
- d) Jenis permukaan benda-benda dalam ruang (memantulkan atau menyerap)
- e) Warna-warna dinding (gelap atau terang)
- f) Udara dalam ruang (asap rokok, dapur, dsb)
- g) Pola diagram dari tiap lampu.<sup>122</sup>

---

<sup>121</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 216

<sup>122</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 217

Cahaya terdiri dari 2 jenis pencahayaan yaitu<sup>123</sup>:

a) Cahaya alami (*Natural Lighting*)

Cahaya alami berasal dari sinar matahari, sinar bulan, sinar api, sinar fosfor, dan sumber lain dari alam. Sumber cahaya alami yang biasanya digunakan dalam perancangan interior adalah pencahayaan sinar matahari. Cahaya alami dibedakan menjadi 2 macam yaitu: pencahayaan langsung dan pencahayaan tidak langsung. Pencahayaan langsung yaitu pencahayaan yang berasal dari matahari atau secara langsung melalui atap/void, jendela, genteng kaca, dll. Pada waktu-waktu tertentu cahaya langsung menyebabkan kesilauan pada penglihatan, dan untuk menghindari pencahayaan langsung ke dalam ruangan digunakan tirai, kerai, *louvres*, pepohonan, dsb. Pencahayaan tidak langsung adalah pencahayaan yang diperoleh dari sinar matahari secara tidak langsung biasanya ditemukan dalam perancangan interior dengan *skylight*, permainan bidang kaca, dll. Cahaya alami ini dalam interior berfungsi untuk menghemat energi, sehat, terang, ekonomis untuk dijadikan sebagai penerangan kerja yang baik pada siang hari.<sup>124</sup>

b) Cahaya buatan (*Artificial Lighting*)

Cahaya buatan adalah pencahayaan yang berasal dari cahaya buatan manusia. Contohnya sinar lampu, cahaya lilin, dll. Lampu

---

<sup>123</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 219

<sup>124</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 219

selain berfungsi sebagai penerangan, juga berfungsi memberi keindahan dalam desain suatu ruang. Cahaya buatan juga dibagi menjadi beberapa macam yaitu: pencahayaan langsung, pencahayaan tidak langsung, pencahayaan setempat, pencahayaan yang membias (*diffuse*), pencahayaan khusus.. Pencahayaan langsung ialah sinar yang langsung memancar dari pusatnya ke arah obyek yang disinari. Contohnya yaitu lampu-lampu sorot untuk menyinari unsur-unsur dekorasi dalam ruang, dapur, dan toko-toko (etalase toko), lampu meja, lampu lantai. Pencahayaan tidak langsung ialah jika sumber pencahayaan disembunyikan dari pandangan mata sehingga cahaya yang dirasakan adalah hasil pantulannya, terutama pada dinding atau *ceiling*. Sistem pencahayaan tersebut biasanya digunakan untuk menuntun orang menuju ke suatu obyek. Pencahayaan setempat ialah pencahayaan yang diarahkan untuk menerangi ke suatu tempat atau obyek, misalnya pada dapur tempat menjahit, lampu meja belajar, atau lampu yang digunakan untuk menerangi sesuatu yg sedang dikerjakan dari jarak dekat. Pencahayaan membias (*diffuse*) ialah apabila sinar yang memancar langsung dari sumbernya dahulu melalui bahan/material yang akan menyebarkan sinar tersebut ke area yang lebih besar dari sumbernya sendiri. Contohnya lampu pijar yang menyebarkan cahaya melalui bahan kaca yg terdapat pada badannya, kemudian panel-panel plastic yang membungkus lampu

neon (*cove*). Lampu seperti ini biasanya digunakan pada ruang-ruang pertemuan, ruang tunggu, koridor, dll. Pencahayaan khusus yaitu pencahayaan yang khusus dibutuhkan untuk jenis pekerjaan tertentu. contohnya pencahayaan di ruang operasi, lampu sorot di ruang pameran, dsb.<sup>125</sup>

Lampu selain sebagai sumber cahaya juga dapat digunakan sebagai unsur dekorasi. Lampu dekorasi pada malam hari berfungsi sebagai pencahayaan, dan siang hari dapat menjadi unsur dekoratif/ornamen seperti pada lampu-lampu kristal di ruang makan atau ruang tamu.<sup>126</sup>

Pencahayaan adalah pertimbangan paling penting dalam *foodservice*. Desain pencahayaan bertujuan untuk memungkinkan penghuni untuk bekerja dan bergerak dengan aman. Pencahayaan yang benar dapat meningkatkan suasana ruang makan, daya tarik makanan, dan efisiensi dapur. Cahaya di restoran dapat dibagi menjadi tiga kategori, yaitu *ambient*, *accent*, dan *mood lighting*. Sementara pencahayaan sekitar (*ambient*) digunakan untuk fungsi normal, pencahayaan aksen (*accent*) difokuskan untuk area tertentu. *Mood lighting* digunakan untuk estetika, dan kombinasi ketiganya yang menentukan pencahayaan dalam desain restoran.<sup>127</sup>

Pencahayaan yang memadai dan dirancang dengan baik sangat penting di dapur komersial agar staf dapat melakukan tugasnya secara efisien termasuk

---

<sup>125</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 224-227

<sup>126</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 238

<sup>127</sup> <https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

memasak, membersihkan, menyiapkan makanan, dan presentasi. Area harus bebas dari cahaya yang menyilaukan dan pantulan yang tidak diinginkan seperti yang bisa dilakukan

Desain sistem pencahayaan harus mempertimbangkan<sup>128</sup> :

- a. Cahaya alami yang tersedia.

Idealnya jendela di dapur tidak boleh kurang dari 10 persen dari total luas lantai, dan harus menghadap ke langit atau ruang terbuka. Jendela dan skylight dapat memberikan pandangan dan memungkinkan cahaya masuk ke ruang, meningkatkan lingkungan kerja staf, namun mereka juga bisa menjadi masalah sebagai sumber cahaya. Pertimbangan yang cermat harus diberikan pada posisi jendela dan interaksi antara tingkat cahaya alami dan buatan.<sup>129</sup>

- b. Level *luminance* yang diperlukan (lux).

Tingkat pencahayaan yang disarankan untuk area kerja umum dapur komersial adalah 160 lux. Untuk persiapan makanan, area memasak dan mencuci luminans harus 240 lux. Presentasi makanan penutup dan dekorasi kue membutuhkan 400 - 800 lux.<sup>130</sup>

- c. Refleksi permukaan.

Pantulan dan silau dapat menyebabkan visibilitas berkurang dan menjadi sumber gangguan dan gangguan. Cahaya akan memantulkan dinding, langit-langit, lantai, dan permukaan. Oleh karena itu, warna, bahan, dan jenis permukaan ini harus

---

<sup>128</sup> Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*. Hal 34.

<sup>129</sup> Aluline Group. Hal 34

<sup>130</sup> Aluline Group. Hal 34

dipertimbangkan dengan cermat. Pantulan dari permukaan ini berkontribusi pada tingkat luminansi keseluruhan area. Untuk area besar di mana ada cahaya tidak langsung menembus ruang, disarankan untuk membuat langit-langit putih atau hampir putih. Terlepas dari ukuran ruangan, langit-langit harus memiliki tingkat pemantulan sedekat mungkin hingga 70 persen. Refleksi dinding penting meskipun kontribusinya terhadap distribusi cahaya kecil. Warna dan hasil akhir harus dipilih dengan mempertimbangkan kontras antar permukaan. Misalnya, harus ada perbedaan antara bangku dan dinding. Hasil akhir tidak boleh memberikan silau namun memberikan cahaya reflektif yang cukup bagi staf untuk melakukan tugasnya dengan aman dan efektif.<sup>131</sup>

d. Persyaratan pencahayaan darurat.

Penerangan darurat memastikan bahwa pengunjung dan staf dapat dievakuasi secara aman dan efektif dari lokasi. Lampu darurat menyala secara otomatis dari *power supply*-nya sendiri setiap kali ada gangguan daya. Lampu darurat harus diposisikan di pintu keluar, pada titik di mana ada potensi bahaya (misalnya perubahan tingkat lantai) dan secara berkala untuk mempertahankan tingkat pencahayaan minimum. Lokasi lampu darurat tidak boleh menyebabkan silau yang berlebihan dan mengganggu orang yang mencoba menghindari tempat itu.<sup>132</sup>

---

<sup>131</sup> Aluline Group. Hal 34

<sup>132</sup> Aluline Group. Hal 35

## 9) Penghawaan

Sirkulasi udara sangatlah penting dalam perancangan ruang daam, karena manusia sendiri menghirup udara segar untuk tetap hidup. Untuk memperoleh kesegaran udara dalam ruangan dengan cara penghawaan alami dapat dilakukan dengan membuat peranginan silang (ventiasi silang) dengan ketentuan<sup>133</sup> :

- a) Lubang penghawaan minimal 5 persen dari luar lantai ruangan
- b) Volume udara yang mengalir masuk sama dengan volume udara yang mengalir keluar ruangan
- c) Udara yang masuk tidak berasal dari asap dapur atau kamar mandi/wc.

Penghawan alami dapat diperoleh dari bukaan pintu, jendela, ventilasi, boven, jendela jalusi, pintu jalusi. Penghawaan buatan yang merupakan sumber hawa buatan manusia, diperoleh dari *Air Conditional* (AC) dan kipas angin.<sup>134</sup>

Untuk mengatur kesejukan udara di dalam ruang, ada 2 sistem pengaliran udara yaitu sistem yang alami dan sistem mekanis. Sistem alami dengan cara *cross ventilation*, sedangkan sistem mekanis yaitu dengan buatan manusia. Ssitem mekanis dibagi dua<sup>135</sup> :

- a) Sistem mekanis yaitu sistem pengkodisian udar dalam ruang yang mempergunakan alat mekanis (listrik) misalnya dengan kipas angin yang digunakan untuk mempercepat pergerakan udara dengan tidak

---

<sup>133</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 124

<sup>134</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. Hal 125

<sup>135</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djembatan. Hal: 275

mengurangi derajat kelembapan udara alam sekitar. Untuk ruangan yang besar biasanya menggunakan *exhaust* yang berukuran lebih besar dan fungsinya untuk menarik dan mengalirkan udara dari dalam keluar dan sebaliknya.<sup>136</sup>

b) Sistem *air conditioning* (AC) yaitu suatu sistem mengatur udara dalam ruang yang dilakukan secara teratur dan *constant*. Ada pula unsur-unsur udara yang diatur dengan AC yaitu kecepatan aliran udara pergantian dan pembersihan udara, pengaturan temperatur, kelembapan, dan pendistribusian aliran udara pada tingkat yang diinginkan secara teratur dan konstan (*air conditioned*). Ada 3 jenis AC di pasaran yaitu AC *Window*, AC *Central*, AC *Split*. Sedangkan AC juga dapat dikategorikan dalam cara penempatannya yaitu *ceiling type*, *mounted type*, *packaged type*, *wall mounted type*, *custom floor type*, *duct type*, *portable type*.<sup>137</sup>

Ada pula sistem penghawaan yang dipergunakan dalam skala besar misalnya pada hotel, industry, dll, yaitu sistem udara penuh (*all air system*), sistem air udara (*water to air system*), sistem air penuh (*all water system*). Udara dalam ruang terdiri dari campuran beberapa jenis gas dan uap air. Udara kering terdiri dari Nitrogen 78%, Oksigen 21%, Karbondioksida 1% dan gas-gas kecil lainnya seperti Hidrogen, Helium, Neon, Argon. Tinggi temperatur rata-rata Indonesia sepanjang tahun sebesar 32 samai 39° Celcius dan temperatur tubuh yang ideal berkisar 36-

---

<sup>136</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 275

<sup>137</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 275-279

37° Celcius. Kelembaban udara (*humidity*) merupakan prosentase kandungan uap air dari udara yang dingin. Kondisi udara yang sejuk dan nyaman pada tingkat kelembaban 50-60%, sedangkan kecepatan udara yang ideal adalah 15-20 FPM.<sup>138</sup>

Pertimbangan penting untuk setiap restoran adalah pemanasan (*heating*) dan pendinginan (*cooling*). Dapur restoran mengeluarkan banyak panas, bau, dan asap. Pastikan restoran memiliki ventilasi yang baik dengan kap dan kipas yang tepat. Pendingin udara yang tepat juga penting untuk setiap desain restoran. Pemasangan AC untuk membuat pelanggan nyaman ketika makan di musim panas, atau membuat bukaan yang lebar untuk menghemat penggunaan listrik.<sup>139</sup>

## 10) Akustik

Akustik berasal dari Bahasa Yunani yaitu *akoustikos* yang memiliki arti segala sesuatu yang bersangkutan dengan pendengaran pada suatu kondisi ruang yang dapat mempengaruhi mutu bunyi. Akustik bertujuan untuk mencapai kondisi pendengaran suara yang sempurna yaitu murni, merata, jelas, dan tidak berdengung sehingga sama seperti aslinya, bebas dari cacat dan kebisingan. Untuk mencapai kondisi tersebut tergantung pada faktor keberhasilan perancangan akustik ruang, konstruksi dan material yang digunakan. Permasalahan akustik dianalisa berdasarkan pada 5 faktor yaitu :

### a) Sumber suara

---

<sup>138</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. Hal: 279

<sup>139</sup> <https://www.thebalancesmb.com/restaurant-design-2888629>. *Restaurant Design and Interior Layout*. Oleh Lorri Mealey. 25 maret 2018. Diakses 14 januari 2019

- b) Perambatan suara
- c) Penerimaan suara
- d) Intensitas suara
- e) Frekuensi suara <sup>140</sup>

Hubungan interior dengan akustik tidak sebatas hanya pada perhatian penataan ruang dan perhitungan bagi pengguna ruang, tetapi juga terhadap penyimpangan termal, atmosfer, cahaya dan bunyi-bunyian yang ditimbulkan oleh kondisi luar maupun yang berasal dari dalam gedung itu sendiri. Pertimbangan akustikal dimaksudkan untuk menciptakan kejelasan suara dalam berkomunikasi dan mencegah gangguan-gangguan yang dapat menimbulkan suasana di dalam rumah. Faktor-faktor eksternal yang langsung mengganggu sistem pendengaran di dalam ruang antara lain berasal dari laju transportasi, pesawat terbang, petasan, ledakan, dll. Faktor internal yaitu bunyi musik, pembicaraan yang keras, benturan, dan lain-lain peralatan yang kesemuanya perlu diatur guna mendapatkan kenyamanan komunikasi antarsesama. Faktor lain yang juga ikut mempengaruhi keberhasilan tata suara dalam ruang yaitu faktor konstruksi bangunan, kualitas dan sifat bahan serta kondisi lingkungan.<sup>141</sup>

Orang-orang yang berbicara, suara *background*, dan desain arsitektur restoran itu sendiri berdampak pada kualitas akustik keseluruhan ruang. Kualitas ambien di restoran langsung memengaruhi pengalaman para pengguna. Tingkat kebisingan rata-rata restoran selama *dining rush* adalah 80 dB (beberapa mencapai

---

<sup>140</sup> Suptandar, J. Pamudji. 2004. *Fasktor Akustik dalam Perancangan Desain Interior*. Jakarta: Djambatan. Hal: 1

<sup>141</sup> Suptandar, J. Pamudji. 2004. Hal: 2;1

110 dB). Restoran secara tradisional memiliki lantai karpet dan perabotan lembut dan kursi berlapis kain, taplak meja, dan gorden yang memberikan kualitas menyerap suara. Sedangkan tren saat ini condong ke arah tampilan modern yang umumnya mencakup langit-langit tinggi dan permukaan keras, meskipun fitur-fitur ini secara estetika menyenangkan tetapi dikenal menghasilkan gema ruangan yang berlebihan. Karena tempat-tempat seperti ini biasanya serba cepat dan ramai, ini membuat lingkungan yang berisik dan tidak nyaman. Namun keseimbangan harus dibuat antara estetika dan tingkat akustik yang diinginkan untuk kenyamanan manusia.<sup>142</sup>

## 11) Keamanan

Dimana pun kita berada, kecelakaan adalah hal yang tidak dapat dihindari. Bahkan di pemukiman atau bangunan komersial banyak kasus kebakaran karena konsleting listrik. Dalam usaha restoran yang paling rawan kecelakaan adalah bagian dapur. Bagian dapur memakai api untuk memasak, tidak jarang sering terjadi kebakaran pada restoran. Tindakan pencegahan dasar kebakaran adalah:

- a) Semua area harus dijaga bersih dari debu, kotoran dan minyak untuk membatasi kerusakan akibat kebakaran.

---

<sup>142</sup><https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

- b) Semua peralatan masak dan alat berisiko tinggi lainnya harus diperhatikan saat digunakan.<sup>143</sup>

Semua dapur harus memiliki rencana evakuasi darurat tertulis. Rencana ini harus merinci tindakan berikut:

- a) Ketika alarm diaktifkan, petugas pemadam kebakaran restoran harus menerima peringatan pertama. (atau jika bagian dari bangunan yang lebih besar dari petugas pemadam kebakaran mereka)
- b) Sampai sifat alarm (baik palsu atau nyata) sudah diketahui, karyawan dan pelanggan dapat dilanjutkan seperti biasa.
- c) Setelah petugas pemadam kebakaran menilai masalahnya, ia harus menghubungi layanan yang sesuai dan memutuskan evakuasi.
- d) Staf dan pelanggan kemudian akan dievakuasi dengan tertib sebagaimana direncanakan dan dipraktikkan pada kesempatan sebelumnya.
- e) Setelah dievakuasi, staf harus berkumpul di tempat yang telah ditentukan dan menunggu instruksi lebih lanjut.
- f) Petugas pemadam kebakaran akan tinggal dan menunggu layanan darurat dan membantu mereka jika memungkinkan.
- g) Pembekalan harus dilakukan setelah setiap evakuasi (pelatihan atau nyata) untuk mengidentifikasi masalah dengan proses serta untuk menunjukkan aspek positif.

---

<sup>143</sup> Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*. Hal: 41.

- h) Semua area restoran harus memiliki setidaknya satu percobaan setiap periode 12 bulan.<sup>144</sup>

Penyebab paling umum dari kebakaran serius di dapur komersial adalah terlalu panasnya minyak *deep fryer*. Disarankan bahwa semua alat pemadam/selimut yang digunakan di dapur cocok untuk kebakaran minyak panas dan jumlah alat pemadam tergantung pada ukuran dapur.<sup>145</sup> Lokasi alat pemadam harus berada di jalan utama, lebih baik di jalan keluar. Lokasi harus mudah diakses dengan tergesa-gesa. Tingginya 100mm dari lantai; bagian atas pemadam harus 1200mm dari lantai. Untuk kebakaran listrik, alat pemadam harus lebih dekat dari 40 m dari peralatan. Untuk memasak yang menggunakan minyak goreng dan lemak, alat pemadam harus ditempatkan antara 2 dan 20m dari tempat risiko. Di dapur komersial 20m terlalu jauh, lebih aman untuk menyimpannya dalam jarak 10m.<sup>146</sup>

Perlengkapan keamanan lainnya yaitu *Gas Suppression System* (Sistem penekanan gas), *sprinkle system* (sistem *sprinkle*), *fire detection system* (sistem pendeteksi api)<sup>147</sup>:

- a) Sistem penekan gas

Sistem penekan gas bekerja dengan baik. Umumnya memiliki sistem pipa yang naik dinding dengan *nozel* di *rangehood*. Ini mahal tetapi investasi yang bagus karena langsung mengatasi bahaya dan biasanya panas diaktifkan. Seperti kebanyakan perangkat keselamatan kebakaran, jika

---

<sup>144</sup> Aluline Group. Hal :41

<sup>145</sup> Aluline Group. Hal: 41

<sup>146</sup> Aluline Group. Hal: 41

<sup>147</sup> Aluline Group. Hal: 44-45

digunakan di ruang terbatas, maka ada risiko sesak napas serta membatasi jarak pandang. Setelah digunakan dan apinya padam, tinggalkan ruangan sampai uap berbahaya hilang. Jika lebih dari satu selimut api disimpan di dapur maka mereka tidak harus disimpan bersebelahan. Hal ini memungkinkan lebih dari satu orang untuk membantu memadamkan api.<sup>148</sup>

b) Sistem *sprinkler*

Sistem *sprinkler* seperti dengan selang api umumnya tidak digunakan kecuali dapur besar, terutama karena biayanya yang tinggi. Jika sistem *sprinkler* digunakan, *sprinkle* jenis gerimis umumnya direkomendasikan. Namun mereka, sangat penting untuk area makan. Restoran dan kafe harus mematuhi semua standar keselamatan kebakaran dan sistem *sprinkler* diperlukan di restoran.<sup>149</sup>

c) Sistem deteksi kebakaran

Ini lebih mengarah ke pencegahan daripada solusi. Detektor asap tidak berfungsi dengan baik di dapur. Uap dan asap lainnya mengganggu efisiensi detektor asap. Kebakaran kecil dan mudah terkandung juga merupakan kejadian umum di dapur komersial yang mungkin tidak perlu memicu alarm asap. Disarankan untuk menggunakan detektor panas sebagai gantinya. Detektor asap / panas tidak boleh ditempatkan lebih dari 20 m dan tidak lebih dari 10 m dari dinding. Katup pemutus gas ini mematikan gas di dapur. Ini harus terletak di pintu keluar dapur yang mudah dilihat dan diakses.<sup>150</sup>

---

<sup>148</sup> Aluline Group. Hal: 44

<sup>149</sup> Aluline Group. Hal: 45

<sup>150</sup> Aluline Group. Hal: 45

#### **d. Tema dan Gaya Interior Restoran**

Tema dalam interior memiliki peran yang penting untuk menghidupkan suasana dan memberikan karakter suatu ruang. Tema ialah ide luas yang mendasari tampilan visual dan suasana suatu ruang.<sup>151</sup> Tema harus mampu menjawab dan memberikan pemecahan permasalahan suatu desain, sehingga tampilan desain yang dihasilkan dapat memenuhi tuntutan kegiatan dan fungsi ruang yang sesungguhnya.

Gaya merupakan suatu tren yang mewakili suatu zaman tertentu. Perkembangan gaya seiring dengan perkembangan zaman. Awalnya orang mengenal gaya tradisional karena diwariskan secara turun temurun. Dalam arsitektur atau interior dikenal berbagai macam gaya seperti Klasik, Barok, Rokoko, tradisional, Modernisme, Art Deco, Postmodernisme. Gaya tradisional yang mencapai puncak kejayaannya disebut dengan klasik. Namun seiring dengan perkembangan zaman, orang mulai meninggalkan gaya klasik karena dianggap terlalu mahal, rumit, tidak fungsional sehingga munculah gaya modern dengan bercirikan fungsional, polos, dan anti ornament.<sup>152</sup> Gaya dapat berubah sesuai perkembangan jaman seperti mode.

Sebuah konsep restoran dirancang untuk menarik minat sekelompok orang tertentu (atau kelompok orang), yang disebut target pasar. Ini termasuk menentukan kelompok (pasar sasaran) apa yang paling mungkin bereaksi secara positif terhadap

---

<sup>151</sup> Sari, Nurul Wulan. 2010. *Ragam Gaya Interior Sesuai Kepribadian*. Jakarta: Griya Kreasi. Hal. 7

<sup>152</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 97

konsep tersebut. Konsep tersebut harus sesuai dengan lokasi dan menjangkau untuk menarik pasar sasarannya. Dalam merencanakan konsep restoran, lokasi, menu, dan dekorasi harus terjaln. Ketika sebuah konsep dan gambar kehilangan daya tarik, mereka harus dimodifikasi atau bahkan diubah sepenuhnya. Konsep terdiri dari segala sesuatu yang mempengaruhi bagaimana pengunjung memandang restoran: hubungan masyarakat, iklan, promosi, dan operasi itu sendiri. Konsep membingkai persepsi publik tentang total restoran. Termasuk bangunan, daya tarik tepi jalan, dekorasi eksteriornya. Konsep meliputi kepribadian pemilik, penampilan staf ruang makan, musik, dan nada tempat. Simbol seperti yang terlihat pada tanda, logo, warna, pelapis, dan pencahayaan, adalah aspek konsep. Musik yang tepat juga memperkuat konsep.<sup>153</sup>

---

<sup>153</sup> John R. Walker. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 53.

## B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan

### 1. Data Lapangan Objek (Restoran AMIGOS)

#### a. Profil Perusahaan (Nama Perusahaan, Jenis Usaha, Visi Misi, Alamat)



**Gambar 2.4** Logo Amigos  
Sumber: website resmi Amigos

Nama Perusahaan	: Amigos
Jenis usaha	: Restoran
Alamat	: Kemang Club Villas, Jl. Kemang Selatan I, RT.8/RW.3, Bangka, Mampang Prapatan, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12730
Visi & misi	: “Menyediakan makanan baik untuk mood yang baik”
Jam Operasional	: Minggu-Kamis: 08.00 WIB – 12.00 WIB & Jumat-Sabtu: 08.00 WIB – 02.00 WIB
Pemilik	: Ron Mullers
Pegawai	: Manager (1), Kasir (1), pelayan (15), bartender (1), chef & cook helper (10)
Jam shift	: Jam 08.00 WIB - 16.00 WIB dan jam 16.00 WIB – 00.00 WIB

Komoditas : Makanan & minuman  
Segmen/target : Remaja & dewasa /Menengah keatas  
Sejarah : *Amigos* pertama kali dibuka tahun 1979 dibawah pimpinan

Ron Mullers, koki veteran di industri restoran Indonesia.

Restoran ini menyediakan makanan Tex-Mex yang terkenal seperti *Fajitas*, *Burritos*, *Chimmichangas* dan *Steak* sebagai tambahannya. Walaupun dekor restoran sangat unik dengan tema *Wild Wild West*-nya, tetapi restoran ini bisa menarik astmosfir yang nyaman bagi pelanggan.

### **b. Jenis**

Restoran *Amigos* ini merupakan *ethnic restaurant*. *Ethnic restaurant* adalah restoran di mana fokus utama dari menu adalah hidangan yang berasal dari suatu negara atau wilayah selain dari negara di mana ia berada dapat dianggap sebagai restoran etnis.<sup>154</sup>

### **c. Klasifikasi Objek Perancangan**

Restoran *Amigos* ini merupakan *Speciality Restaurant* yaitu suatu restoran yang khusus menyediakan makanan khas dari suatu negara, suasana dan

---

<sup>154</sup> Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc. Hal: 37.

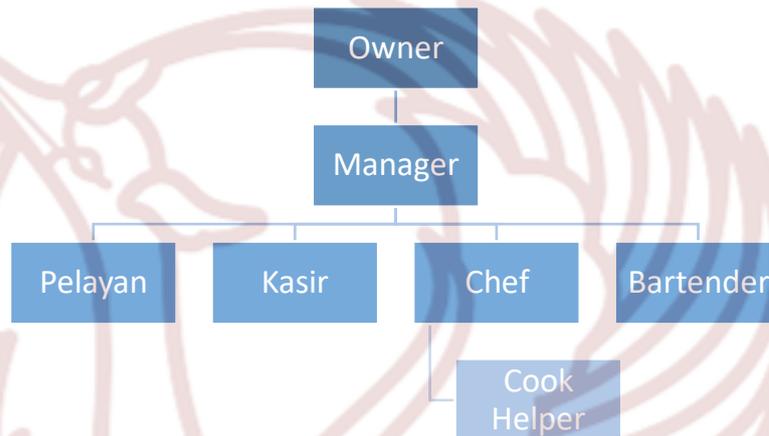
dekorasinya juga disesuaikan dengan ciri dari suatu negara tersebut. Restoran *Amigos* merupakan Restoran ini menyediakan makanan *Tex-Mex* yang terkenal seperti *Fajitas*, *Burritos*, *Chimmichangas* dan *Steak* sebagai tambahannya. Walaupun dekor restoran sangat unik dengan tema *Wild Wild West*-nya, tetapi restoran ini bisa menarik atmosfer yang nyaman bagi pelanggan.

#### **d. Sistem Pelayanan**

Sistem pelayanan pada restoran *Amigos* ini yaitu *table service* dimana pengunjung datang kemudian memilih tempat duduk, kemudian diberi menu oleh pramusaji lalu memilih menu, setelah itu memanggil pramusaji untuk memesan makanan. Makanan dimakan di tempat, setelah selesai makan pengunjung dapat meminta bill untuk pembayaran. Pembersihan tempat pengunjung makan setelah pengunjung selesai dilakukan oleh pramusaji (*waiter/waitress*).

### e. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada restoran *Amigos* sebagai berikut<sup>155</sup> :



**Gambar 2.5** Organisasi restoran Amigos Kemang

**Tabel 2.6** : Jabatan beserta Jobdesk karyawan restoran Amigos

Jabatan	Jumlah	Job Desk
Owner	1	Pemilik sekaligus pemimpin bagi semua pekerja
Restaurant Manager	1	Mengawasi kinerja para karyawan dan melaporkan ke owner
Kasir	1	Merapikan area kasir dan mengurus transaksi keuangan restoran
Chef + Cook Helper	10	Memasak, merapikan dapur, mengecek bahan masakan, membantu kerja chef
Pelayan	15	Membersihkan area, membantu menyiapkan bahan pendukung operasional
Bartender	1	Menyiapkan minuman di bar

<sup>155</sup> Wawancara dengan Vitri Melani, Manager Restoran Amigos. 13 Oktober 2018

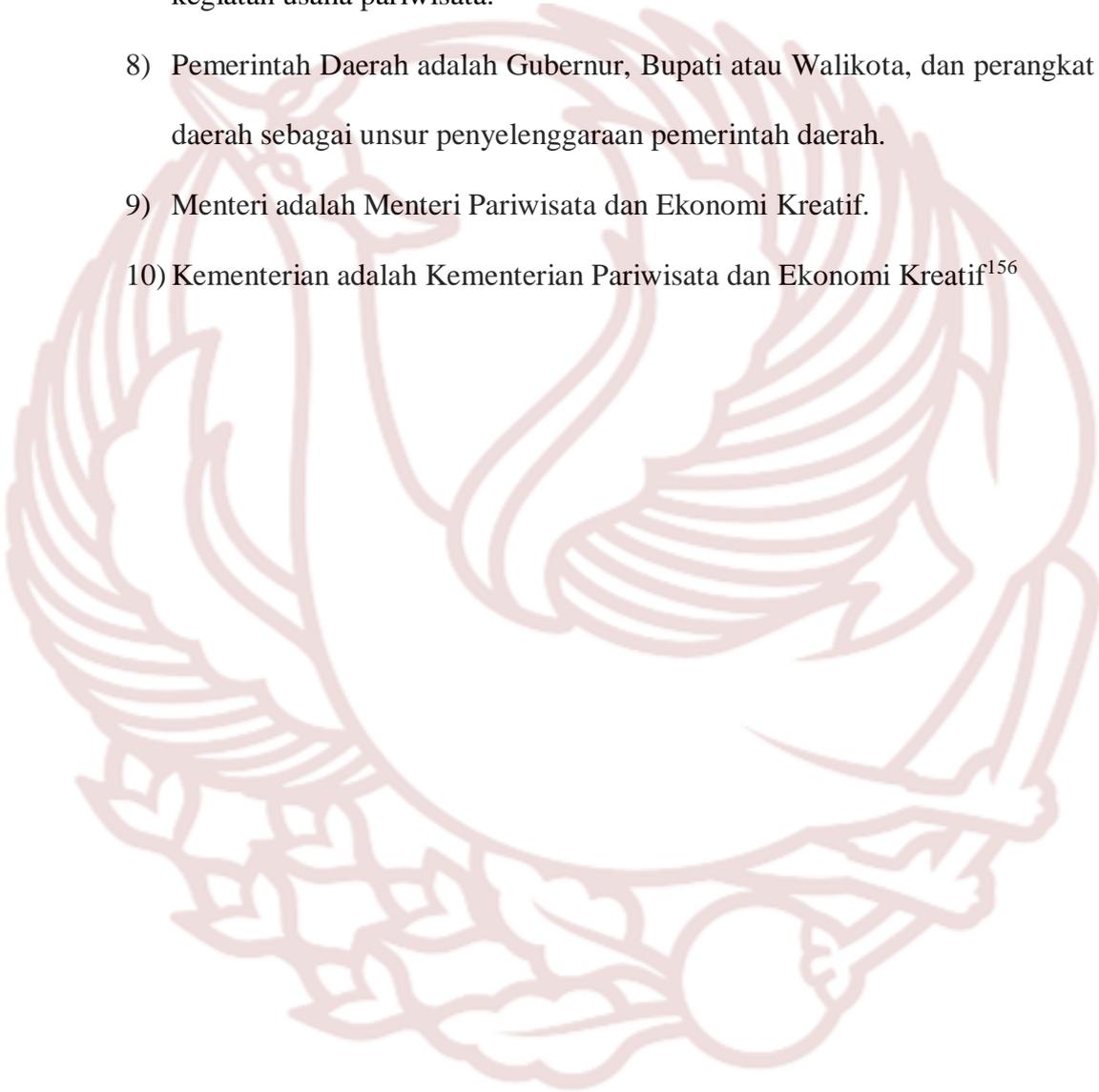
#### **f. Aspek Yuridis formal**

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 11 Tahun 2014 tentang standar usaha restoran. Pada pasal 1 Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

- 1) Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.
- 2) Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.
- 3) Standar Usaha Restoran adalah rumusan kualifikasi Usaha Restoran dan/atau klasifikasi Usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran.
- 4) Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Restoran untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran melalui audit pemenuhan Standar Usaha Restoran.
- 5) Sertifikat Usaha Restoran adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Restoran yang telah memenuhi Standar Usaha Restoran.
- 6) Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU. Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang

melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan.

- 7) Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.
- 8) Pemerintah Daerah adalah Gubernur, Bupati atau Walikota, dan perangkat daerah sebagai unsur penyelenggaraan pemerintah daerah.
- 9) Menteri adalah Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- 10) Kementerian adalah Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif<sup>156</sup>



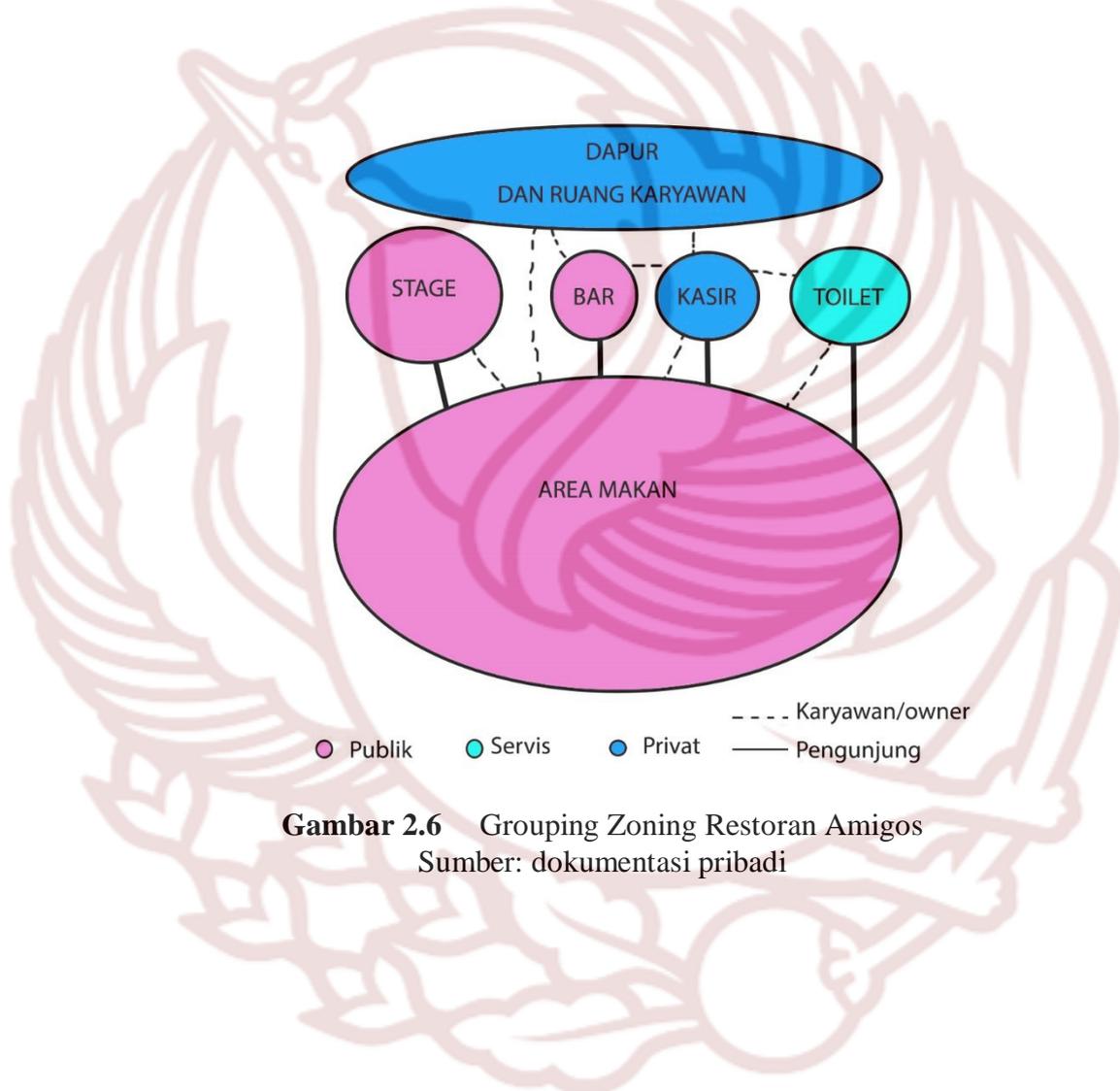
---

<sup>156</sup> Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, No. 11 Tahun 2014, Tentang Standar Usaha Restoran

## 2. Interior Obyek Perancangan

### a. Grouping-zoning

Restoran Amigos memiliki *Grouping* dan *Zoning* sebagai berikut:

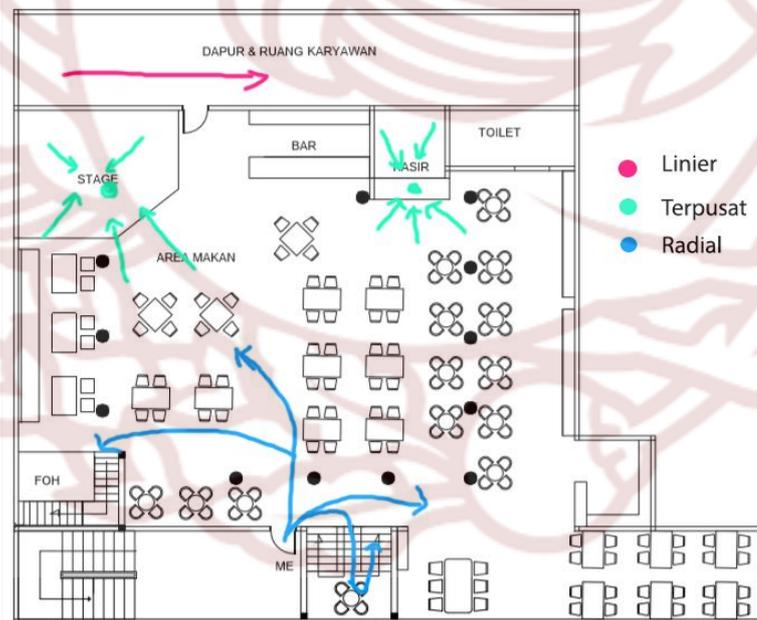


**Gambar 2.6** Grouping Zoning Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

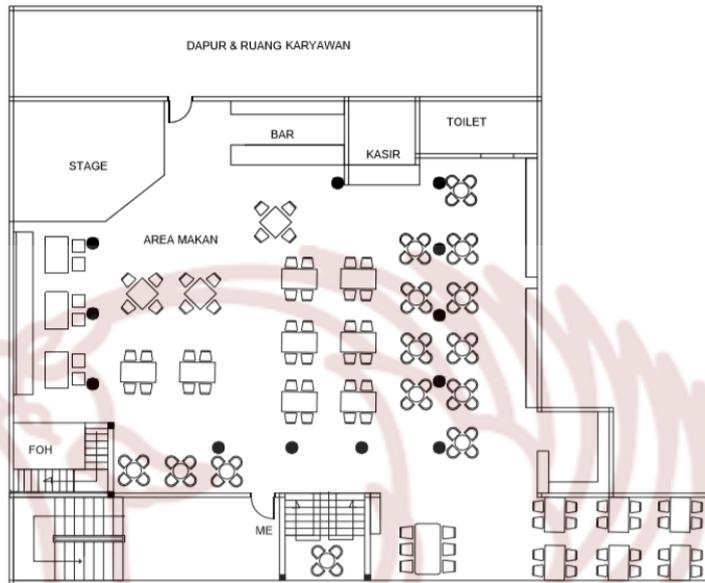
## b. Organisasi Ruang

Organisasi ruang pada ruang makan yaitu radial, memiliki pola jalan yang berkembang dari, atau menuju suatu pusat. Para pengunjung sejak masuk restoran akan berjalan menyebar menuju meja makan. Organisasi ruang pada bagian kasir, bar, *stage*, *toilet* adalah terpusat, karena semua orang berkumpul untuk suatu kepentingan tertentu seperti membayar makanan di kasir, memesan minuman di bar, menikmati pertunjukan di *stage*, para karyawan yang berganti pakaian di ruang karyawan. Kemudian pada bagian dapur merupakan sirkulasi linier karena terdiri dari beberapa bagian yang berurutan seperti penyimpanan, memasak, *serving*, dan mencuci piring.

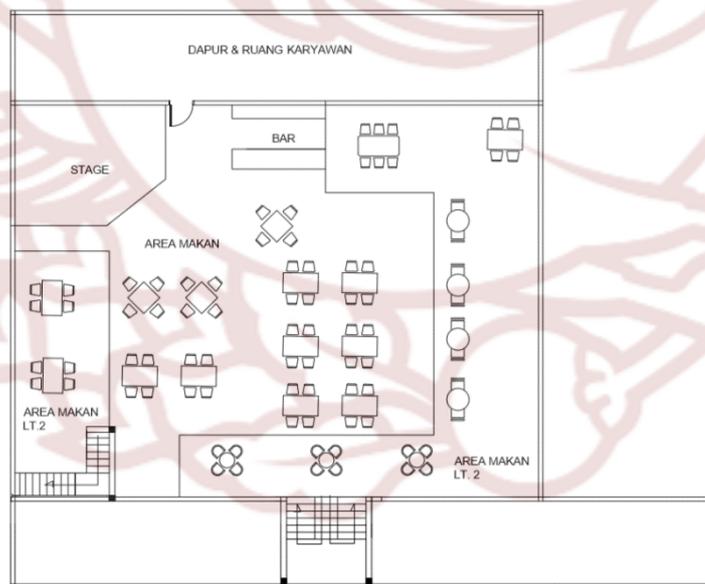
## c. Layout



**Gambar 2.7** Pola sirkulasi Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.8** *Layout* Lantai 1 Restoran Amigos  
 Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.9** *Layout* Lantai 2 Restoran Amigos  
 Sumber: dokumentasi pribadi

#### d. Lantai



**Gambar 2.10** Lantai Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.11** Lantai Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

Lantai pada ruang kantor, ruang ganti karyawan, toilet karyawan dan pengunjung, area dapur menggunakan keramik supaya mudah dibersihkan. Sementara itu pada area makan dan bar cukup bervariasi, ada yang dipasang granit bermotif, kemudian vinyl, dan keramik.

### e. Dinding



**Gambar 2.12** Dinding Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.13** Dinding Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.14** Dinding Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

Dinding pada restoran *Amigos* menyesuaikan dengan tema khas Meksiko, dimural sesuai tema dan corak khas Meksiko. Pada beberapa bagian dinding diplester dengan membentuk tekstur yang abstrak. Pada dinding area makan juga diberi *artwork*, ambalan, dan pajangan khas Meksiko.. Pada dinding kamar mandi juga dimural dan ditemeli keramik supaya tahan air.

## f. Ceiling



**Gambar 2.15** *Ceiling* Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.16** *Ceiling* Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

*Ceiling* pada ruang kantor, ruang ganti karyawan, toilet karyawan dan pengunjung, menggunakan *gypsum board* warna putih. Sementara pada area makan *ceiling* di-ekspose sesuai dengan tema Meksiko, menggunakan bahan tripleks, kerai bambu dan kayu. Pada area dapur menggunakan *GRC board* karena tahan terhadap air dan api serta ringan.

### g. Pencahayaan & Penghawaan



**Gambar 2.17** Pencahayaan Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.18** Pencahayaan Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.19** Pencahayaan Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

Pencahayaan alami pada restoran ini didapat dari jendela. Pada panggung live music dipasang spot light, dan area makan diberi *chandelier* model klasik serta terdapat *wall light* pada dinding sebagai aksen.



**Gambar 2.20** Penghawaan Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 2.21** Penghawaan Restoran Amigos  
Sumber: dokumentasi pribadi

Penghawaan pada restoran *Amigos* yaitu AC yang diletakkan di ruang kantor, ruang ganti karyawan, area makan, area bar, dan area tunggu. Kemudian *exhaust fan* ada di setiap toilet.

#### **h. Akustik & Keamanan**

Tidak ada akustik terdentu pada restoran ini karena restoran ini memiliki kegiatan live music.

Pada restoran *Amigos* ini memiliki CCTV untuk keamanan yang diletakkan di ruang kantor, ruang ganti karyawan, area dapur, area makan, area bar, dan area tunggu.

Kemudian *sprinkler* atau alat pemancar air berada di ruang kantor, ruang ganti karyawan, toilet karyawan, toilet pengunjung, area dapur, area makan, dan area bar.

### i. Tema dan Gaya Interior

Interior restoran ini menggunakan tema tradisional Meksiko karena restoran ini adalah *speciality* restoran dan terlebih lagi spesial menyediakan makanan khas Meksiko. Dipilihnya tema tersebut juga agar pengunjung restoran dapat merasakan atmosfer yang terasa Meksiko dan juga dapat menyesuaikan makanan yang dijual dengan gaya interior restoran. Penerapan tema tradisional Meksiko tampak pada elemen dekorasi dan elemen pembentuk ruang.

### 3. Siteplan

Restoran *Amigos* berada di daerah pertokoan di daerah Vila Kemang. Di samping restoran terdapat Vinoti Living, Hero, dan café-café.



**Gambar 2.22** *siteplan* Restoran Amigos di Kemang  
Sumber: google maps

## **BAB III**

### **TRANSFORMASI DESAIN**

#### **A. Pengertian Restoran**

##### **Pengertian Judul Perancangan Interior Restoran Pluvio Huis bergaya *Indische Empire* dengan Nuansa Hujan di Kota Bogor**

Terkait dengan judul “Perancangan Interior Restoran Pluvio Huis dengan Nuansa Hujan di Kota Bogor” di atas, pengertian dari masing-masing kata adalah sebagai berikut :

**Perancangan** : Suatu proses yang meliputi pemrograman, perencanaan, dan perancangan. Pemrograman dimaksudkan untuk menetapkan hal-hal yang menjadi tujuan, kebutuhan, dan perhatian klien. Perencanaan dimaksudkan untuk menyatakan masalah umum klien menjadi masalah standar yang mudah dipecahkan. Perancangan yaitu sebuah usaha untuk mengembangkan gagasan keseluruhan menjadi suatu usul wujud interior dari sebuah bangunan <sup>157</sup>

**Interior** : Karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat tata kehidupan manusia dari suatu masa melalui media ruang. <sup>158</sup>

---

<sup>157</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Surakarta : Institut Seni Indonesia. Hal 15.

<sup>158</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 11

**Restoran** : Sebuah tempat dimana makanan atau minuman dapat diperoleh. Ini mencakup berbagai macam tempat dari perusahaan komersial yang dioperasikan untuk keuntungan bagi layanan sosial dan kesejahteraan.<sup>159</sup>

**Pluvio** : *Pluvio* berasal dari kata '*Pluviophile*'. *Pluviophile* berasal dari Bahasa Latin "Pluvial" yang artinya hujan, dan "Phile" yang menunjuk sesuatu atau seseorang. Maka dari itu, seorang *pluviophile* adalah pecinta hujan atau seseorang yang menemukann kegembiraan dan ketenangan pikiran ketika hujan turun<sup>160</sup>

**Huis** : Bahasa Belanda dari 'rumah'.

**Bergaya** : Cara berekspresi, eksekusi, konstruksi, atau desain khusus atau karakteristik, dalam seni, periode, pekerjaan, atau pekerjaan apa pun, seperti gaya Bizantium atau gaya Modern.<sup>161</sup>

**Indische Empire** : Suatu gaya arsitektur kolonial yang berkembang pada abad ke-18 dan 19, sebelum terjadinya "westernisasi" pada kota-kota di Indonesia di awal abad ke-20.<sup>162</sup>

**Tema** : Pokok pikiran; dasar cerita (yang dipercakapkan, dipakai sebagai dasar mengarang, menggubah sajak, dan sebagainya).<sup>163</sup>

---

<sup>159</sup> Fred lawson. 1994. *Restaurant Planning and Design*. London : architectural press. Hal: 2

<sup>160</sup> <https://www.urbandictionary.com/define.php?term=Pluviophile>

<sup>161</sup> Kilmer, Rosemary & W.Otie Kilmer. 2014. *Designing Interior*. New Jersey : Wiley. Hal: 23

<sup>162</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-Kota di Jawa pada Masa Kolonial*. Yogyakarta : Graha Ilmu. Hal: 44

<sup>163</sup> [www.kbbi.web.id/](http://www.kbbi.web.id/). Pengertian Tema.

**Nuansa** : kepekaan terhadap, kewaspadaan atas, atau kemampuan menyatakan adanya pergeseran yang kecil sekali (tentang makna, perasaan, atau nilai; perbedaan makna (warna) yang sukar dilihat dan dijelaskan.<sup>164</sup>

**Hujan** : peristiwa jatuhnya titik-titik air dari awan ke permukaan bumi.<sup>165</sup>

**Kota** : 1. daerah permukiman yang terdiri atas bangunan rumah yang merupakan kesatuan tempat tinggal dari berbagai lapisan masyarakat; 2. Daerah pemusatan penduduk dengan kepadatan tinggi serta fasilitas modern dan sebagian besar penduduknya bekerja di luar pertanian; 3. dinding (tembok) yang mengelilingi tempat pertahanan; .<sup>166</sup>

**Bogor** : Kota yang pada masa penjajahan Belanda disebut dengan “*Buitenzorg*” yang artinya tanpa kesibukan atau tanpa urusan. Merupakan salah satu kota pedalaman terpenting di era kolonial.<sup>167</sup>

Jadi, “Perancangan Interior Restoran Pluvio Huis dengan Nuansa Hujan di Kota Bogor” yaitu aktivitas merancang dalam bangunan yang memiliki fungsi sebagai tempat makan dan minum, tempat berkumpul dengan tata ruang bernuansa hujan yang terletak di kota Bogor.

---

<sup>164</sup> [www.kbbi.web.id/](http://www.kbbi.web.id/). Pengertian Nuansa.

<sup>165</sup> Kuspriyanto & Sulistinah. 2018. *Pendalaman Materi Geografi Modul 13 “Cuaca”*, kemenristek 2018

<sup>166</sup> <https://kbbi.web.id/kota> . Pengertian Kota

<sup>167</sup> Danasasmita, Saleh. 1983. *Sejarah Bogor*. Hal 1

## **B. Batasan Ruang Lingkup Garap**

Batasan ruang lingkup garap berisi ruang yang dikerjakan dalam perancangan Interior Restoran *Pluvio Huis* dengan Tema Nuansa Hujan di Kota Bogor ini, pengorganisasian ruang dalam restoran sangatlah penting karena menyangkut kenyamanan pelanggan dan keamanan para pekerja. Maka pada perencanaan restoran ini akan mengambil beberapa ruang yang akan dijadikan sebagai objek garap yaitu di antaranya :

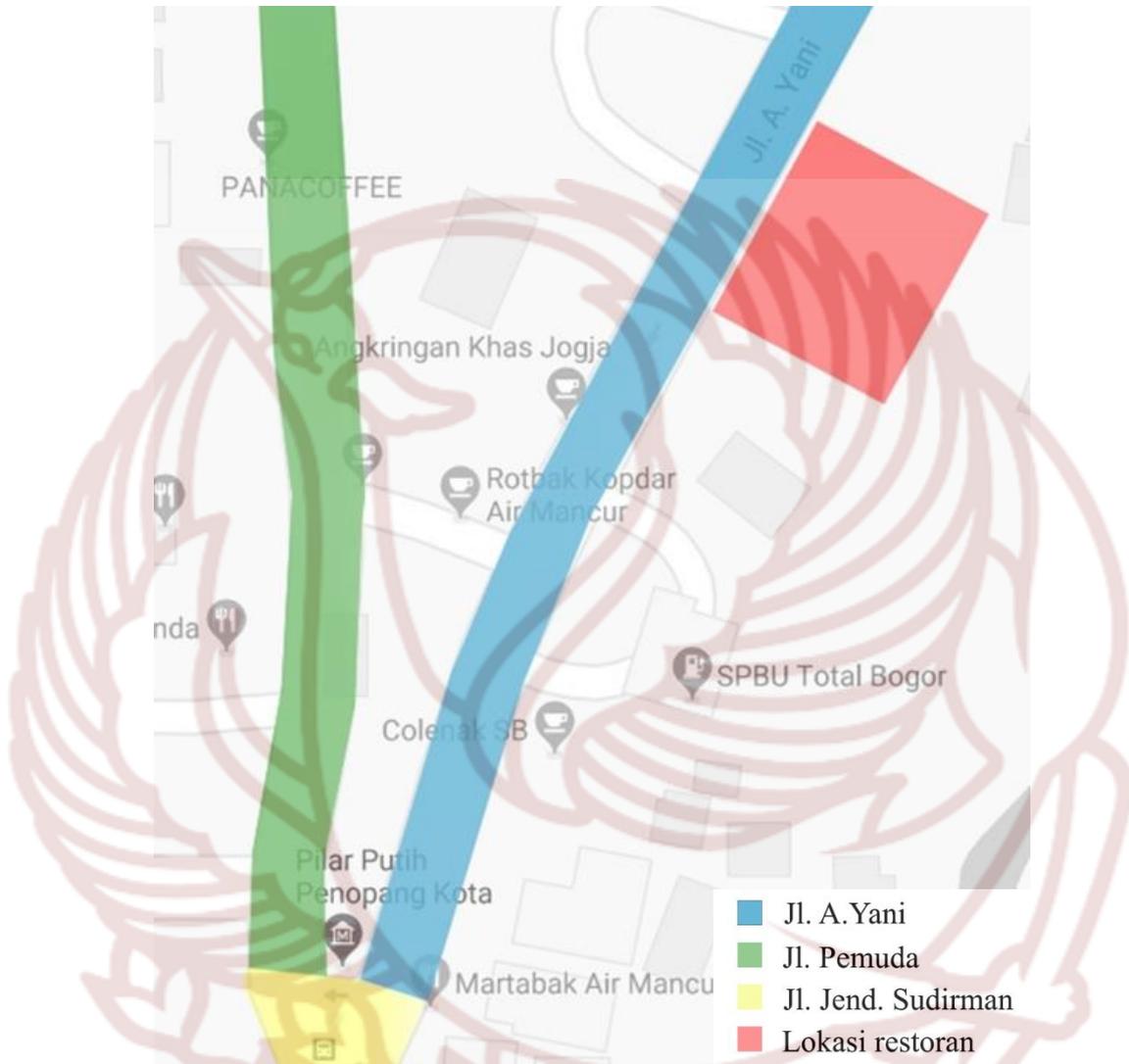
1. Receptionist hall
2. Ruang makan indoor
3. Ruang makan outdoor
4. Ruang makan private
5. Bar
6. Ruang kantor
7. Toilet

## **C. Site Plan**

Perancangan Interior Restoran *Pluvio Huis*, menurut RTRW (Rencana Tata Ruang Wilayah) Kota Bogor, telah menetapkan beberapa titik wilayah yang telah ditata untuk pengembangan kota, salah satunya wilayah perdagangan dan jasa. Wilayah perdagangan dan jasa rata-rata terletak di sepanjang jalan raya di Kota Bogor dan hal yang perlu diperhatikan untuk menentukan lokasi restoran *Pluvio*



## 1. Potensi Lingkungan dan Tapak



**Gambar 3.2** Lokasi perancangan

Sumber : google maps

Lokasi restoran berada di Jl. A. Yani, Sempur, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16161. Sebelah kanan terdapat rumah warga, Waroeng Umi dan deretan restoran dan kafe, di sebelah kiri terdapat SPBU TOTAL , di belakang terdapat aliran sungai Ciliwung. Berdasarkan RTRW (Rencana Tata Ruang Wilayah) Kota Bogor, sepanjang Jl. A. Yani merupakan kawasan perdagangan dan jasa sehingga

banyak pula yang membuka restoran atau café. Jl. Sudirman dan Jl. A. Yani pada masa penjajahan Belanda merupakan kawasan pemukiman mereka yang berkebangsaan Eropa,<sup>169</sup> sehingga masih banyak pula bangunan rumah Belanda yang tersisa di sana. Jalan Pos yang dibangun pada masa pemerintahan Daendels ini lebih dikenal dengan Jalan Anyer-Panarukan. Jalan Raya Pos di Bogor meliputi Cibinong – Ciluar - Kedung Halang - Jambu Dua - Jl. A. Yani - Jl. Sudirman - Jl. Ir. H. Juanda - Pasar Bogor - Jl. Suryakencana - Jl. Siliwangi - Jalan Raya Tajur sampai ke perempatan Ciawi - Cipayung hingga ke Puncak Pass dekat Restoran Rindu Alam (tugu perbatasan Kabupaten Bogor dengan Kabupaten Cianjur)<sup>170</sup>. Itu sebabnya mengapa di jalur tersebut banyak sekali bangunan peninggalan Belanda: museum peta (ZENI), RS Salak, gedung wanita, markas PM, Istana Bogor, kejaksaan, Hotel Salak, kantor walikota, SMAN 1 Bogor, museum Etnobotani, pasar Bogor, museum Zoologi. Lokasi perancangan restoran ini juga dekat dengan salah satu ikon Kota Bogor yaitu pertigaan Air Mancur, segitiga Air Mancur ini dulunya berdiri Tugu Triangulasi yang menjadi standar pengukuran jarak 1 km di Indonesia dan acuan pemetaan geodesi selama masa pemerintahan Hindia Belanda. Di sepanjang Jalan A. Yani ini ditumbuhi pohon-pohon kenari dan asem yang besar dan tua sehingga membuat jalanan menjadi sejuk untuk dilalui.

---

<sup>169</sup> <http://www.lovelybogor.com/rumah-gaya-belanda-di-jalan-ahmad-yani/> .  
Oleh Anton Adryanto. Diakses 9 mei 2019. Pukul 22.00

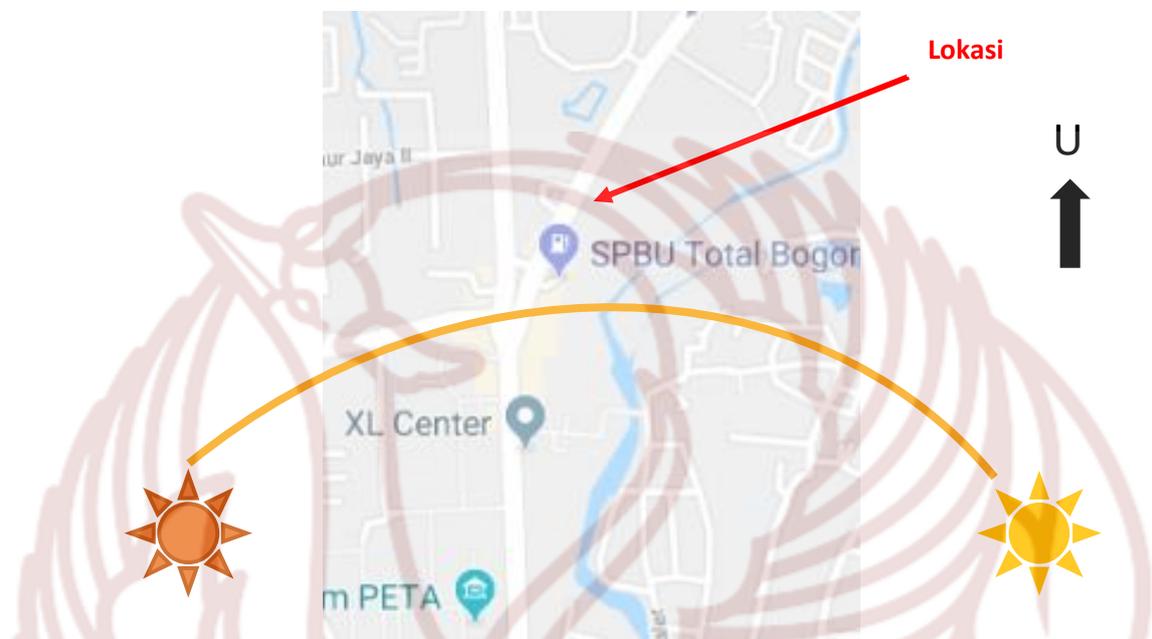
<sup>170</sup> <https://www.kompasiana.com/rbwirawan/55292357f17e61d53f8b4592/wisata-Bogor-dari-jalan-daendels-sampai-hitler>. Oleh Rizka Bayu Wirawan. Diakses 9 mei 2019. Pukul 23.00

## 2. Aksesibilitas

Lokasi dapat dicapai dengan kendaraan pribadi maupun kendaraan umum. Jika menggunakan kendaraan pribadi Lokasi berada di samping jalan raya satu arah yang berpangkal di kawasan Warung Jambu dan berujung ke Air Mancur. Kendaraan yang menuju ke arah Jalan Sudirman dari utara harus melaluinya. Dari arah Jakarta atau tol lingkaran luar Bogor lurus melewati jalan KS Tubun Lalu belok kanan lurus dari perempatan Warung Jambu. Jika keluar dari tol Jagorawi di pertigaan Baranangsiang, belok kanan, lurus terus melalui Jalan Pajajaran hingga menemukan perempatan Warung Jambu. Jika dari arah Parung atau Soleh Iskandar, belok kanan menuju jalan Kebon Pedes, Setelah melewati pintu perlintasan kereta, belok ke kiri memasuki jalan Dadali. Ujung Jalan Dadali adalah jalan Ahmad Yani, kemudian belok ke kanan.

Apabila menggunakan kendaraan umum dapat ditempuh dengan angkot. Dari arah Cibinong dapat menggunakan angkot 08. Dari arah Parung atau Soleh Iskandar dapat menggunakan angkot 16 merah di ujung Salabenda. Lalu dari arah stasiun Bogor atau Jalan Juanda dapat menggunakan angkot 07 merah, berhenti di pertigaan pertemuan jalan Dadali dan jalan A. Yani. Berganti naik angkot n o 08 Biru atau 07 Merah.

### 3. Lintasan Matahari



**Gambar 3.3** Arah matahari lokasi  
Sumber: Google maps

Radiasi matahari memiliki pengaruh terhadap orientasi bangunan terutama di negara tropis karena peredaran matahari pada wilayah tropis lembab seperti di Indonesia. Sinar matahari selalu berada di atas kepala dengan arah terbit dari Timur dan tenggelam di arah Barat. Pada perancangan interior restoran *Pluvio Huis*, Bangunan nantinya akan menghadap barat daya sehingga mendapat banyak matahari sore.

#### D. Waktu Operasional

Restoran *Pluvio Huis* ini beroperasi setiap hari, Senin sampai Kamis pukul 10.00 WIB - 23.00 WIB dan hari Jumat sampai Minggu pukul 10.00 WIB – 01.00 WIB. Berikut adalah jadwal shift para karyawan:

**Tabel 3.1** Jadwal Operasional restoran *Pluvio Hui*

Hari	Shift	Jam kerja
Senin - Kamis	1. Pagi	08.00 WIB – 16.00 WIB
	2. Malam	16.00 WIB – 00.00 WIB
Jumat - Minggu	1. Pagi	08.00 WIB – 17.00 WIB
	2. Malam	17.00 WIB – 02.00 WIB

### **E. Sistem Pelayanan**

Restoran *Pluvio Huis* menggunakan sistem *table service*, yaitu suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu. Menu yang disajikan dalam restoran ini diantaranya menu masakan khas Bogor dan masakan Eropa. Makanan khas Bogor diantaranya laksa Bogor, soto mie Bogor, soto Bogor, soto kuning, toge goreng, *doclang*, ketoprak, *mie yamin*, aneka gorengan, *cungkring*, sayur asem, ayam bakar, ayam goreng, ikan bakar, ikan goreng, masakan nusantara seperti rendang, gudeg, sate ayam, perkedel, telur balado, kentang balado, sambel teri, nasi goreng, nasi kuning, nasi uduk, aneka tumis oseng, pecel, gado-gado, urap, dan beberapa menu *signature* dari restoran *Pluvio Huis* sendiri. Lalu menu makanan Eropa diantaranya *pizza*, *lasagna*, *macaroni* panggang, *fish n chips*, *french fries*, *steak*, *pasta*, *croquette*, *pancake*, *salad*, *sandwich*, *english breakfast*, dll. Lalu minuman yang disediakan antara lain

teh, kopi, susu, jahe, coklat, es pala, sop buah, es campur, es cendol, aneka jus, *margarita, beers, mocktails, cocktails*, dll.

## F. Struktur Organisasi

Organisasi restoran merupakan struktur personalia yang kegiatannya sangat diperlukan untuk mencapai suatu tujuan dari perusahaan.<sup>171</sup> Tujuan akhir restoran adalah memuaskan para pelanggan dan mencari keuntungan secara wajar dan menjaga citra dan nama baik perusahaan. Organisasi restoran *Pluvio Huis* ini dibuat dengan menggabungkan data literatur dan data lapangan untuk menyesuaikan kondisi saat ini.



**Gambar 3.4** Struktur organisasi perancangan

<sup>171</sup> WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal:98

Berikut adalah penjelasan *jobdesk* atau pembagian tugas dari bagan sebelumnya:

**Tabel 3.2** Jabatan dan Jobdesk di restoran *Pluvio Huis*

Jabatan	Job Desk
Owner/ Director	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemilik sekaligus pemimpin bagi semua pekerja</li> <li>2. Menetapkan menu, sistem penyajian, strategi penjualan, mengarahkan pelaksanaan serta menilai keberhasilan</li> <li>3. Melakukan analisa tentang pesaing</li> <li>4. Menyusun anggaran <i>F&amp;B Production kitchen, F&amp;B service dan Stewarding</i></li> <li>5. Merumuskan kebijaksanaan pengendalian biaya operasional</li> <li>6. Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung</li> <li>7. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan kolega dan pelanggan</li> <li>8. Menyelenggarakan briefing di dalam departemen</li> </ol>
Restaurant Manager	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengontrol seluruh personalia restoran</li> <li>2. Mengontrol mengenai pekerjaannya</li> <li>3. Mengontrol jam kerja atau absensinya</li> <li>4. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Menyelenggarakan <i>training course</i> baik teori maupun secara praktik kepada seluruh bawahannya</li> <li>6. Bertanggung jawab atas operasi seluruh restoran</li> </ol>
Assistant Manager	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asisten juga berinteraksi dengan pelanggan untuk memastikan bahwa mereka memiliki pengalaman yang memuaskan.</li> <li>2. Melakukan <i>quality control</i></li> <li>3. Memastikan karyawan melakukan berbagai tugas, mulai dari menyiapkan makanan, persediaan stok makanan, menagih pembayaran makanan, menangani uang tunai, kartu kredit, mesin kasir, membersihkan meja, mengatur ulang meja, menyapa pelanggan dan menjawab pertanyaan.</li> </ol>
Dining room manager/captain	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebelum restoran dibuka, secara kontinyu memeriksa ruang makan untuk meyakinkan apakah ruang makan tersebut sudah bersih, rapi, udara segar, dan berfungsi sebagaimana mestinya.</li> <li>2. Menyambut tamu dengan ucapan salam secara sungguh-sungguh, kemudian mengantarkan tamu ke tempat duduknya yang sesuai, lalu memberikan daftar menu, setelah itu menginstruksikan permintaan tamu ke waiter atau busboy.</li> </ol>

	<p>3. Bertanggung jawab terhadap jalannya servis secara keseluruhan, yaitu dengan melakukan servis yang baik dan konsisten.</p>
Head waiter	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bertanggung jawab atas semua tingkatan pelayanan, termasuk keadaan atau romaan dari ruang makan, persyaratan serta tempat duduk bagi para tamu.</li> <li>2. Memelihara ruangan serta area restoran agar selalu sehat, bersih, rapi dan menarik.</li> <li>3. Roman dari ruangan makan serta semua stafnya hanya dapat dikontrol dengan inspeksi.</li> <li>4. Menyiapkan alat-alat yang perlu dikontrol sebelum restoran dibuka.</li> <li>5. Menerima informasi-informasi special yang perlu dilaksanakan dan instruksi-instruksi baik dari <i>chef</i> maupun manager restoran.</li> <li>6. Menerima pembukuan atau pesanan tempat pada <i>special event, party, tamu penting, VIP guest, dsb.</i></li> <li>7. Menentukan tempat untuk tamu-tamu rombongan dan <i>VIP</i> di tempat yang sesuai.</li> </ol>
Cashier / Receptionist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Merapikan area kasir</li> <li>2. Mengurusi transaksi keuangan restoran</li> <li>3. Mengurusi pemesanan meja</li> </ol>

Chef	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bertanggung jawab dalam tim produksi makanan atau yang biasa disebut dengan <i>kitchen brigade</i> (brigadier dapur).</li> <li>2. Perencanaan dan pengembangan menu</li> <li>3. Mengawasi sumber produksi</li> <li>4. Menetapkan standar untuk operasi, dan memastikan pemeliharannya.</li> </ol>
Cook Helper	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memasak</li> <li>2. merapikan dapur</li> <li>3. mengecek bahan masakan</li> <li>4. membantu kerja chef</li> </ol>
Waiter/ Waitress	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memeriksa tutup meja atau <i>table setting</i></li> <li>2. Memeriksa <i>side stand</i></li> <li>3. Memberi petunjuk kepada <i>busboy</i> cara membersihkan alat-alat, sedap-sedap, dan cara kerja yang lain setiap hari.</li> <li>4. Mempersiapkan daftar makanan dan minuman</li> <li>5. Membantu <i>captain</i> atau <i>headwaiter</i> dalam menyambut dan mengantar tamu ke tempat duduk yang sesuai</li> <li>6. Mengambil pesanan minuman ke bar atau makanan ke dapur dengan dibantu <i>busboy</i></li> <li>7. Melayani para tamu secara keseluruhan dengan baik</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>8. Dalam waktu tertentu mengadakan penghitungan atau <i>inventory</i> terhadap semua alat di restoran, termasuk juga taplak meja, serbet, lap gelas, dsb.</li><li>9. Memeriksa apakah <i>soup</i> sudah dapat dihidangkan karena tamunya telah selesai dengan makanan pembuka, mengecek adakah pesanan makanan yang belum,dsb</li><li>10. Merapikan kursi dan menyusunnya di tempatnya masing-masing</li><li>11. Mengganti telapak meja jika perlu</li><li>12. Membersihkan meja dan kursi dar remah-remahan makanan</li><li>13. Membersihkan dan mengeringkan semua alat yang habis dicuci dari tempat pencucian</li><li>14. Menyimpan kembali daftar makanan dan minuman</li><li>15. Merapikan dan membersihkan <i>side stand</i> secara keseluruhan</li><li>16. Melaporkan kepada <i>captain</i> atau <i>headwaiter</i> apabila terjadi kesulitan atau pernyataan tidak puas, komentar dari tamu,</li><li>17. Mematikan lampu atau hubungan <i>consent</i> yang sudah tidak dipakai lagi.</li></ol>
--	--

Bartender	1. Membuat minuman panas, dingin, maupun alcohol, Mengurusi bahan minuman
Busboy/busgirl	1. Membantu <i>waiter</i> , terutama pada waktu persiapan sebelum melakukan operasional ( <i>mise en place</i> ), mengangkat piring kotor ( <i>clear up</i> ) dan mengambil makanan dari dapur.

### G. Pengguna, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang

Pengguna, aktivitasnya dan kebutuhan ruang di dalam sebuah ruangan merupakan hal yang harus dianalisa untuk menciptakan desain yang sesuai dengan kebutuhan ruang sehingga manusia lebih nyaman, efektif, dan efisien dalam beraktivitas. Karena ruang adalah unsur penting dalam desain sebagai tempat kehidupan manusia dalam melakukan tugas kewajibannya.<sup>172</sup> Berikut adalah tabel analisa aktivitas dan kebutuhan ruang pengguna:

**Tabel 3.3** Tabel pengguna, aktivitas, dan kebutuhan ruang

No.	Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan ruang
1.	Pengunjung	Datang - parkir - lobi - makan/minum - menggunakan toilet - pulang	Parkiran, receptionist hall, ruang makan, ruang privat, bar toilet tamu
2.	Owner,	Datang - parkir - menuju ruang kantor - absen - briefing -	Parkiran, ruang

<sup>172</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djembatan. Hal: 62

	Manager, Assistant manager	istirahat - makan - menggunakan toilet - memantau keadaan resto - membuat rencana kegiatan - absen- parkir - pulang	Kantor, ruang karyawan, toilet karyawan, pantry
3.	Receptionist cashier, head waiter, dining room manager	Datang - parkir - menuju ruang karyawan - absen - ganti baju - briefing - melayani tamu - istirahat - makan - menggunakan toilet - melayani tamu - ganti baju - ganti shift - absen - parkiran - pulang	Parkiran, ruang karyawan, toilet karyawan, ruang makan restoran, dapur, receptionist hall, pantry
4.	Chef, cook helper	Datang - parkir - menuju ruang karyawan - absen - ganti baju - menuju dapur - briefing - masak - istirahat - menggunakan toilet - masak - ganti baju - ganti shift - absen - parkir - pulang	Parkiran, ruang karyawan, dapur, gudang persediaan makanan, toilet karyawan
5.	Bartender	Datang - parkir - menuju ruang karyawan - absen - ganti baju - briefing - menuju bar - membuat minuman - istirahat - menggunakan toilet - membuat minuman - ganti baju - absen - parkiran - pulang	Parkiran, ruang karyawan, bar, gudang persediaan, dapur, toilet karyawan.
6.	Waiter/ waiterss	Datang - parkir - menuju ruang karyawan - absen - ganti baju - briefing - melayani tamu - bar - istirahat - melayani tamu - menggunakan toilet - ganti baju -	Parkiran, ruang karyawan, pantry, toilet karyawan, gudang alat, ruang makan restoran, bar

		ganti shift - absen - parkir - pulang	
7.	Busboy/ BusGirl	Datang - parkir - menuju ruang karyawan - absen - ganti baju - briefing - bersih bersih ruang makan restoran - membantu waiter - istirahat - menggunakan toilet - membantu waiter - bersih bersih ruang makan restoran - ganti baju - ganti shift - absen - parkir - pulang	Parkiran, ruang karyawan, pantry toilet karyawan, toilet tamu, ruang makan restoran, ruang privat, stage, gudang alat, dapur,

## H. Program Ruang

### 1. Kapasitas dan besaran ruang

Ruang berhubungan erat dengan ukuran manusia, aktivitas yang dilakukan, dan dengan kebutuhan mental. Batas ruang pun berbeda dari satu dengan yang lain, oleh sebab itu agar dapat menghitung besaran ruang, terdapat beberapa pertimbangan diantaranya dilihat dari pengguna, pengisi ruang, dan aktivitas yang dilakukan. Berikut adalah perhitungan besaran ruang dalam restoran *Pluvio Huis*, standar ukuran manusia menurut Julius Panero<sup>173</sup> adalah 0,6 m<sup>2</sup>, tetapi dalam perancangan ini ditingkatkan menjadi 0,8 m<sup>2</sup>:

<sup>173</sup> Panero, Julius & Martin Zelnik. 1979. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta : Erlangga. Hal 33

**Tabel 3.4** Tabel program ruang

Kebutuhan Ruang	Kebutuhan luas			Total
<i>Receptionist hall / cashier</i>	<b>Pengunjung</b> (Standar ukuran manusia : 0,8 m <sup>2</sup> /orang) Perkiraan satu rombongan 8 orang Luas manusia : 8 orang x 0,8 m <sup>2</sup> = 6,4 m <sup>2</sup>  <b>Petugas resepsionis</b> Luas manusia : 1 orang x 0,8 m <sup>2</sup> = 0,8 m <sup>2</sup>			12,948 m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	Meja resepsionis	1	1 x (3m x 0,8m) = 2,4m <sup>2</sup>	
	Kursi kerja	1	1 x (0,6m x 0,6m) = 0,36 m <sup>2</sup>	
	Luas furniture		2,76 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi :</b> (6,4 m <sup>2</sup> + 0,8 m <sup>2</sup> + 2,76 m <sup>2</sup> ) x 30 % = = 9,96 m <sup>2</sup> x 30% = 2,988 m <sup>2</sup> Luas keseluruhan = 9,96 + 2,988 = 12,948 m <sup>2</sup>			
Ruang Makan Outdoor	<b>Pengunjung</b> Luas Manusia : 104 orang x 0.8 = 83.2 m <sup>2</sup>  <b>Waiter/busboy/dining room manager</b> 8 orang x 0.8 = 6.4 m <sup>2</sup>			198,12 m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Round table</i> (d=90) untuk 2 orang	8	8 x (3.14 x 0.45 x 0.45) = 5,08 m <sup>2</sup>	

	<i>Round table</i> (d=110) untuk 4 orang	14	$14 \times (3.14 \times 0.55 \times 0.55) = 13.2 \text{ m}^2$	
	<i>Rectagle table</i> untuk 8 orang	4	$4 \times (0.8 \times 2) = 6.4\text{m}^2$	
	<i>Kursi</i>	104	$104 \times (0.6 \times 0.6) = 37.4 \text{ m}^2$	
	<i>Meja server station</i>	2	$2 \times (0.9 \times 0.4) = 0.72 \text{ m}^2$	
	Luas Furniture		62.80 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> $(83,2 + 6,4 + 62,80) \times 30\%$ $= 152,4 \times 30\% = 45,72 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan = $152,4 + 45,72 = 198,12 \text{ m}^2$			
Ruang Makan Indoor	<b>Pengunjung</b> Luas Manusia : $122 \text{ orang} \times 0,8 = 97,6 \text{ m}^2$ <b>Waiter</b> $15 \text{ orang} \times 0,8 = 12 \text{ m}^2$			
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Round table</i> (d=90) untuk 2 orang	5	$5 \times (3,14 \times 0,45 \times 0,45) = 3,17 \text{ m}^2$	227,4 m <sup>2</sup>
	<i>Round table</i> (d=110) untuk 4 orang	10	$10 \times (3,14 \times 0,55 \times 0,55) = 9,49 \text{ m}^2$	
	<i>Round table</i> (d=160) untuk 8 orang	4	$4 \times (3,14 \times 0,8 \times 0,8) = 8,03 \text{ m}^2$	
	<i>Rectagle table</i> untuk 4 orang	8	$8 \times (1 \times 1) = 8 \text{ m}^2$	

	<i>Kursi</i>	122	$122 \times (0,6 \times 0,6) = 43,92 \text{ m}^2$		
	<i>Meja server station</i>	2	$2 \times (0,9 \times 0,4) = 0,72 \text{ m}^2$		
	Luas Furniture		65,33 m <sup>2</sup>		
	<b>Sirkulasi</b> $(97,6 + 12 + 65,33) \times 30\%$ $= 174,93 \times 30\% = 52,47 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan : $174,93 + 52,47 = 227,4 \text{ m}^2$				
Ruang Makan Private 5	<b>Pengunjung</b> <i>Luas Manusia</i> $12 \text{ orang} \times 0,8 = 9,6 \text{ m}^2$  <b>Waiter</b> $1 \text{ orang} \times 0,8 = 0,8 \text{ m}^2$				23,94 m <sup>2</sup>
	<b>Furnitur</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>		
	<i>Rectagle table</i> untuk 12 orang	1	$1 \times (1 \times 3,7 \text{ m}) = 3,7 \text{ m}^2$		
	<i>Kursi</i>	12	$12 \times (0,6 \times 0,6) = 4,32 \text{ m}^2$		
	Luas Furniture		8,02 m <sup>2</sup>		
	<b>Sirkulasi</b> $(9,6 + 0,8 + 8,02) \times 30\%$ $= 18,42 \times 30\% = 5,526$ Luas Keseluruhan : $18,42 + 5,526 = 23,94 \text{ m}^2$				
Ruang Makan Private 1, 2, 3, 4	<b>Pengunjung</b> <i>Luas Manusia :</i> $16 \text{ orang} \times 0,8 = 12,8 \text{ m}^2$  <b>Waiter</b> $2 \text{ orang} \times 0,8 = 1,6 \text{ m}^2$				35,06 m <sup>2</sup>

	<b>Furnitur</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Kursi Bench 1</i>	4	4 x (8,5 m x 1,9 m ) = 64,6 m <sup>2</sup>	
	<i>Kursi bench 2</i>	8	8 x (0,67 m x 2,1 m) =11,25 m <sup>2</sup>	
	<i>Lemari buku</i>	8	8 x (0,9m x 1,6m) = 11,52 m <sup>2</sup>	
		8	8 x (0,85m x 0,9m) = 6,12 m <sup>2</sup>	
	<b>Luas Furniture</b>		93,49 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> (12,8 + 1,6 + 93,49) x 30% =107,89 x 30 % = 32,36 Luas keseluruhan : 107,89 + 32,36 = 140,25 m <sup>2</sup>  140,25 : 4 ruang = 35,06 m <sup>2</sup>			
Bar	<b>Pengunjung</b> <i>Luas manusia :</i> 10 orang x 0,8 = 8 m <sup>2</sup> <b>Bartender</b> 2 orang x 0,8 = 1,6 m <sup>2</sup>			
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	23,88 m <sup>2</sup>
	<i>Front bar</i>	1	1 x (6 m x 0,65 m) = 3.9 m <sup>2</sup>	
	<i>Rak botol</i>	1	1 x (0,53 m x 2,4m) = 1,27 m <sup>2</sup>	
	<i>Bar stools</i>	10	10 x (0,6 m x 0,6m) = 3.6 m <sup>2</sup>	
	<b>Luas Furniture</b>		8,77 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> (8+1,6+ 8,77 ) x 30% =18,37x 30% = 5,511 m <sup>2</sup> Luas keseluruhan : 18,37 +5,511 = 23,88 m <sup>2</sup>			

Dapur	<b>Head chef &amp; cook helper</b> Luas manusia : 10 orang x 0,8 = 8,0 m <sup>2</sup>			44,59m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	Kitchen set	1	1 x (0,8m x 7m) = 5,6 m <sup>2</sup>	
	Kitchen set 2	1	1 x (0,8m x 4,7m) = 7,52 m <sup>2</sup>	
	Kitchen set 3	1	1 x (0,8m x 3,3m) = 2,64 m <sup>2</sup>	
	Kitchen set 4	1	1 x (0,8m x 2,3m) = 1,84 m <sup>2</sup>	
	Kitchen set 5	1	1 x (0,8m x 1,9m) = 1,52 m <sup>2</sup>	
	Kitchen set 6	1	1 x (0,7m x 2,8m) = 1,96 m <sup>2</sup>	
	Rak ruang penyimpanan makanan	3	3 x (0,6m x 2,9m) = 5,22 m <sup>2</sup>	
	Luas Furniture		26,3 m <sup>2</sup>	
<b>Sirkulasi</b> (8 + 26,3) x 30% = 34,3 x 30% = 10,29 m <sup>2</sup> Luas keseluruhan : 34,3 + 10,29 = 44,59 m <sup>2</sup>				
Ruang kantor	<b>Owner</b> <i>Luas manusia</i> : 1 x 0,8 = 0,8 m <sup>2</sup>			14.78 m <sup>2</sup>
	<b>Manager</b> <i>Luas manusia</i> : 1 x 0,8 = 0,8 m <sup>2</sup>			
	<b>Asisten Manager</b> <i>Luas manusia</i> : 1 x 0,8 = 0,8 m <sup>2</sup>			
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
Meja kerja	3	3 x (1,2m x 0,75m) = 2,7 m <sup>2</sup>		
Kursi kerja	3	3 x (0,6m x 0,6m) = 1,08 m <sup>2</sup>		

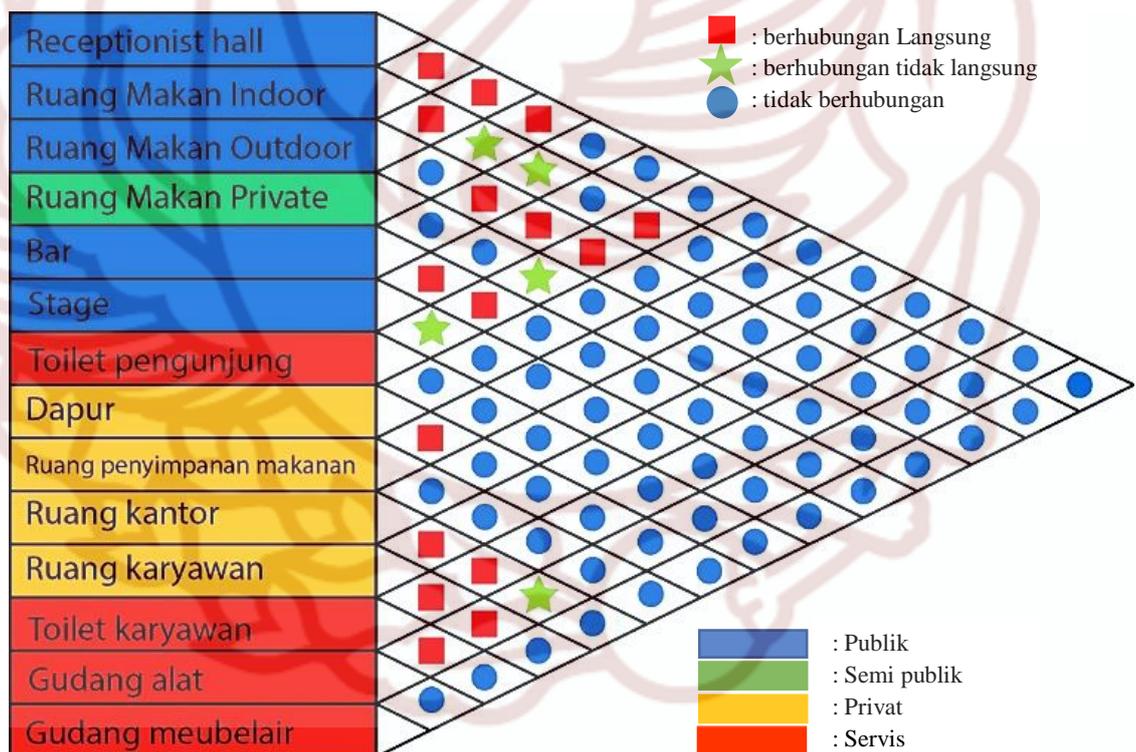
	Lemari	2	$2 \times (1,5\text{m} \times 0,45\text{m}) = 1,35 \text{ m}^2$	
	Sofa tamu	3	$3 \times (1,4\text{m} \times 0,7\text{m}) = 2,94 \text{ m}^2$	
	Meja tamu	1	$1 \times (1,2\text{m} \times 0,75\text{m}) = 0,9 \text{ m}^2$	
	Luas Furniture		8,97 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> $(0,8 + 0,8 + 0,8 + 8,97) \times 30 \%$ $= 11,37 \times 30\% = 3,41 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan : $11,37 + 3,41 = 14,78 \text{ m}^2$			
	<b>Karyawan (40 orang)</b> <i>Luas manusia :</i> Satu shift 20 orang Pergantian istirahat dibagi 2 kloter, $10 \text{ orang} \times 0,8 = 8\text{m}^2$			
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	Loker	3	$3 \times (4,5\text{m} \times 0,3\text{m}) = 4,05\text{m}^2$	
Ruang Karyawan	Meja	2	$2 \times (1\text{m} \times 1\text{m}) = 2 \text{ m}^2$	19,82 m <sup>2</sup>
	Kursi stacked	6	$6 \times (0,4\text{m} \times 0,5\text{m}) = 1,2 \text{ m}^2$	
	Luas Furniture		7,25 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> $(8 + 7,25) \times 30\%$ $= 15,25 \times 30\% = 4,575 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan $4,575 + 15,25 = 19,82 \text{ m}^2$			
Stage	<b>Pemusik</b> <i>Luas manusia :</i> $7 \text{ orang} \times 0,8 = 5,6 \text{ m}^2$ <b>Sirkulasi</b> $5,6 \times 30\% = 1,68 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan : $5,6 + 1,68 = 7,28 \text{ m}^2$			7,28 m <sup>2</sup>

Toilet Karyawan	<b>Karyawan</b> <i>Luas manusia</i> : 2 orang x 0,8 = 0,16 m <sup>2</sup>			2,53 m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Closet</i>	2	2 x (0,7m x 0,8m) = 1,12 m <sup>2</sup>	
	Wastafel 2 sink	1	1 x (0,45m x 1,5m) = 0,67 m <sup>2</sup>	
	Luas furniture		1,79 m <sup>2</sup>	
<b>Sirkulasi</b> (0,16 + 1,12 + 0,67) x 30 % = 1,95 x 30% = 0,58 m <sup>2</sup> Luas keseluruhan : 1,95 + 0,58 = 2,53 m <sup>2</sup>				
Toilet Pengunjung	<b>Pengunjung</b> <i>Luas manusia</i> : 5 orang x 0,8 m <sup>2</sup> = 4 m <sup>2</sup>			8,25 m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Closet</i>	3	3 x (0,7m x 0,8m) = 1.68 m <sup>2</sup>	
	Wastafle 2 sink	1	1 x (0,45m x 1.5m) = 0.67 m <sup>2</sup>	
	Luas furniture		2,35 m <sup>2</sup>	
<b>Sirkulasi</b> (4 + 2,35 ) x 30 % = 6,35 m <sup>2</sup> x 30 % = 1,9 m <sup>2</sup>				
Toilet Pengunjung	<b>Pengunjung</b> <i>Luas manusia</i> : 5 orang x 0,8 m <sup>2</sup> = 4 m <sup>2</sup>			8,645 m <sup>2</sup>
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Closet</i>	3	3 x (0,7 m x 0,8m ) = 1,68 m <sup>2</sup>	
	Wastafle 2 sink	1	1 x (0,45m x 1.5m) = 0,67 m <sup>2</sup>	

	<i>Urinoir</i>	3	$3 \times (0,34\text{m} \times 0,3\text{m}) = 0,30 \text{ m}^2$	
	Luas furnitur		2,65 m <sup>2</sup>	
	<b>Sirkulasi</b> $(4 + 2,65) \times 30 \%$ $= 6,65 \text{ m}^2 \times 30 \% = 1,995 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan : $6,65 + 1,995 = 8,645 \text{ m}^2$			
Gudang alat kebersihan	<b>Busboy/waiter/Office Boy</b>			2,015 m <sup>2</sup>
	Luas manusia 1 orang x 0,8 = 0,8 m <sup>2</sup>			
	<b>Furniture</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	
	<i>Meja</i>	1	$1 \times (1\text{m} \times 0,75\text{m}) = 0,75 \text{ m}^2$	
	Luas furnitur		0,75 m <sup>2</sup>	
<b>Sirkulasi</b> $(0,8 + 0,75) \times 30 \%$ $= 1,55 \text{ m}^2 \times 30 \% = 0,465 \text{ m}^2$ Luas keseluruhan : $1,55 + 0,465 = 2,015 \text{ m}^2$				

## 2. Hubungan Antar Ruang

Hubungan antar ruang adalah letak atau kedudukan ruang peruang dalam sebuah bangunan, dimana dalam peletakkan apakah harus berdekatan, berjauhan, atau bahkan mungkin digabungkan. Beberapa aktivitas memerlukan akses yang mudah dan beberapa memerlukan jalan masuk atau keluar yang dikontrol. Hubungan antar ruang didasarkan pada kebutuhan aktivitas manusia untuk mempermudah dan memperlancar kegiatan manusia.<sup>174</sup> Berikut hubungan ruang restoran *pluvio huis*:

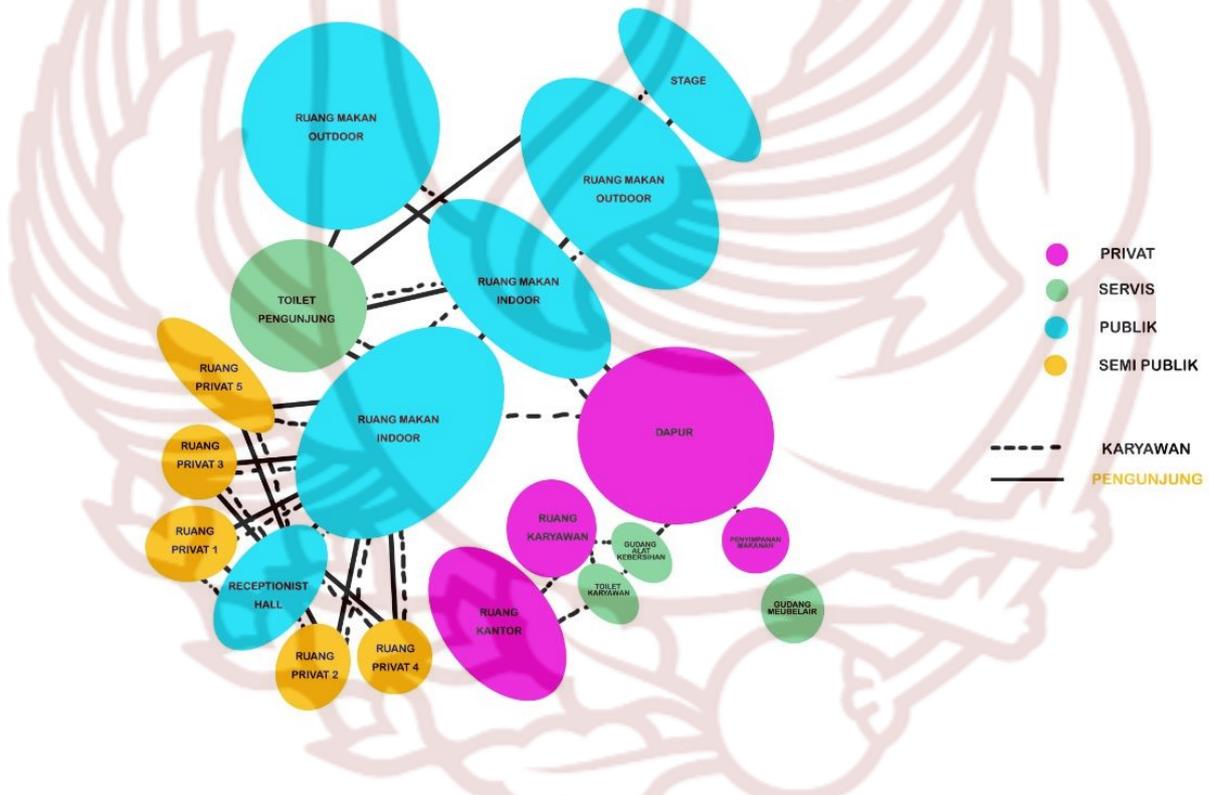


**Gambar 3.5** Hubungan antar ruang restoran *Pluvio Huis*

<sup>174</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 38

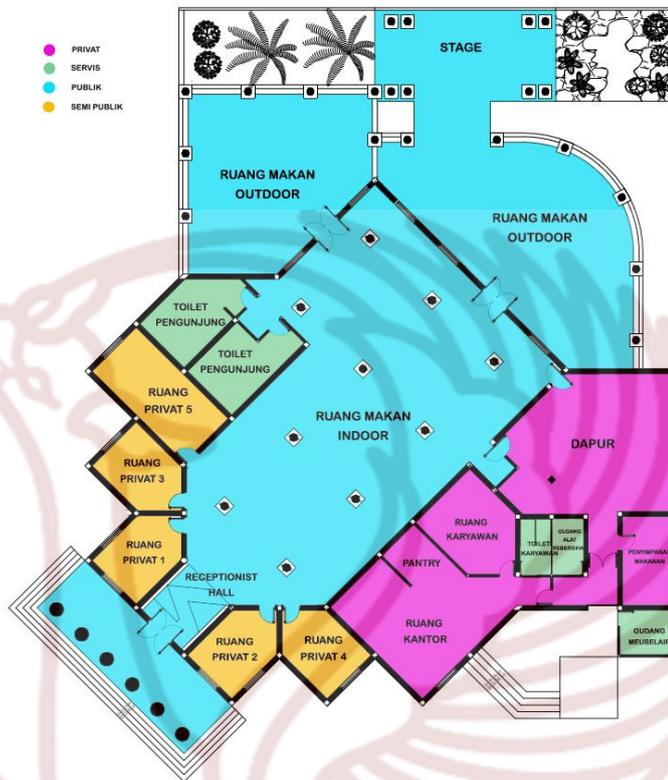
### 3. Grouping - Zoning Restoran

*Grouping* merupakan pengelompokan ruang berdasarkan kesamaan aktifitas atau skala kepentingan aktifitas yang dapat digabung, didekatkan atau berjauhan (tidak berhubungan sama sekali). *Zoning* merupakan pendaerahan ruang berdasarkan zona publik, privat, semi privat (semi publik), dan servis serta area atau daerah sirkulasi.<sup>175</sup> *Grouping – Zoning* pada restoran *Pluvio Huis* sebagai berikut:



Gambar 3.6 Zoning Grouping ruang restoran *Pluvio Huis*

<sup>175</sup> Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*. Hal 39



**Gambar 3.7** Zoning Grouping ruang restoran *Pluvio Huis*

**Tabel 3.5** Tabel Zoning-Grouping Restoran *Pluvio Huis*

<i>Publik</i>	<i>Semi Publik</i>	<i>Privat</i>	<i>Servis</i>
Receptionist Hall	Ruang Makan Private	Dapur	Toilet Pengunjung
Ruang Makan Indoor		Ruang Penyimpanan Makanan	Toilet Karyawan
Ruang Makan Outdoor		Ruang Kantor	Gudang alat
Bar		Ruang Karyawan	Gudang Meubelair
Stage			

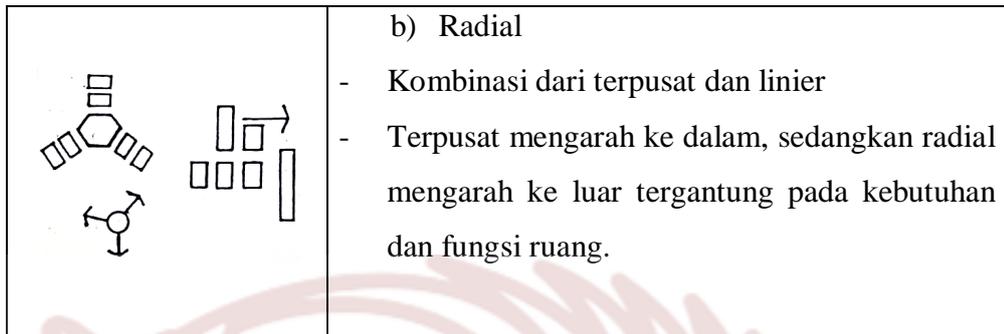
#### 4. Organisasi Ruang

Susunan suatu ruang pertama-tama harus sesuai dengan tujuannya, yang artinya penggunaan dan penyusunan perabot ditentukan oleh kebutuhan praktis dan kebiasaan hidup penghuninya. Pengorganisasian ruang pun menjadi pertimbangan dalam perancangan. Bentuk-bentuk organisasi ruang pun dibedakan menjadi terpusat, linear, radial, mengelompok, dan grid. Dalam perancangan restoran *Pluvio Huis* ini menggunakan organisasi ruang radial dan terpusat, radial karena merupakan kombinasi dari organisasi yang terpusat dan linier, sedangkan terpusat karena dominan sebagai pusat ruang di sekitarnya. Organisasi terpusat mengarah ke dalam sedangkan organisasi radial mengarah ke luar.<sup>176</sup>

**Tabel 3.6** Tabel Organisasi Ruang menurut Pamudji Suptandar

	<p>a) Terpusat</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang-ruang di sekitarnya</li><li>- Ruang sekitarnya memiliki bentuk, ukuran dan fungsi sama dengan ruang yang lain</li><li>- Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik dari bentuk, ukuran maupun fungsi</li></ul>
---	---

<sup>176</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 112-114



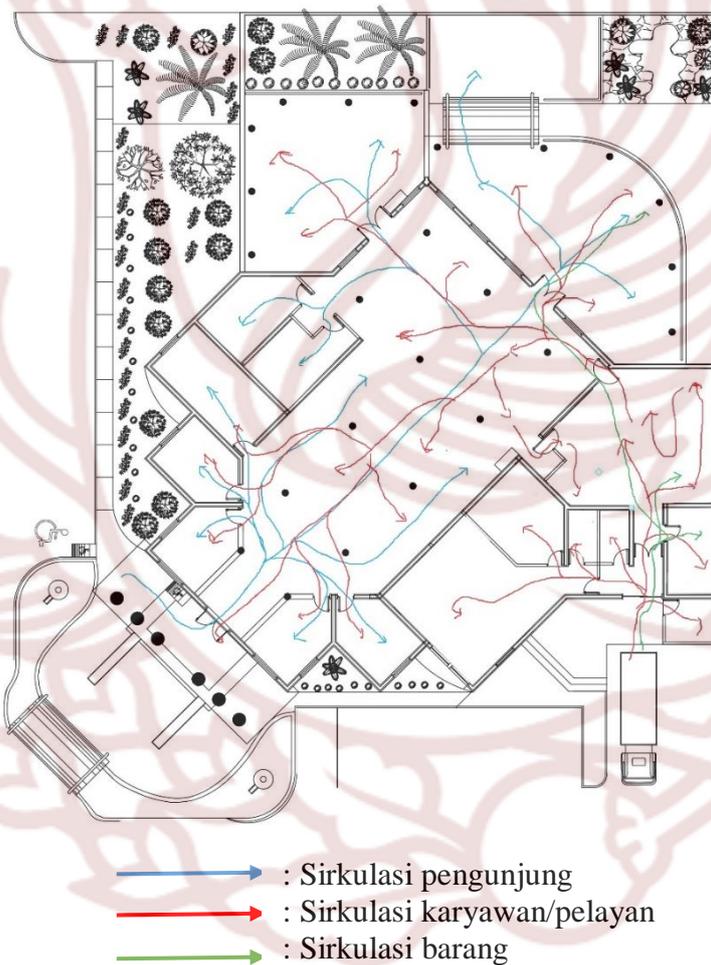
Organisasi ruang pada restoran *Pluvio Huis* dapat digambarkan sebagai berikut:



**Gambar 3.8** Organisasi ruang restoran *Pluvio Huis*

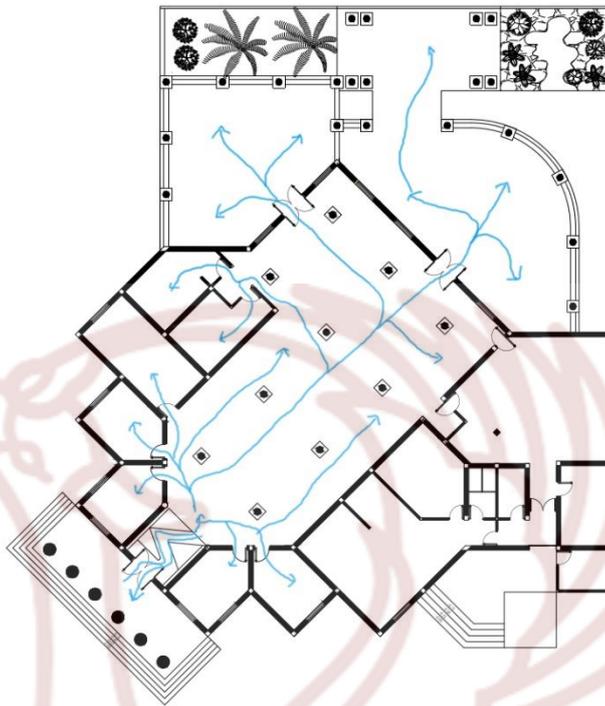
## 5. Sirkulasi

Sirkulasi berfungsi untuk mengarahkan dan membimbing perjalanan atau tapak yang terjadi di dalam ruang. Sirkulasi memberi berkesinambungan pada pengunjung terhadap fungsi ruang.<sup>177</sup> Sirkulasi ruang restoran *Pluvio Huis* adalah sebagai berikut :



**Gambar 3.9** Sirkulasi keseluruhan restoran *Pluvio Huis*

<sup>177</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 114



**Gambar 3.10** Sirkulasi pengunjung restoran *Pluvio Huis*



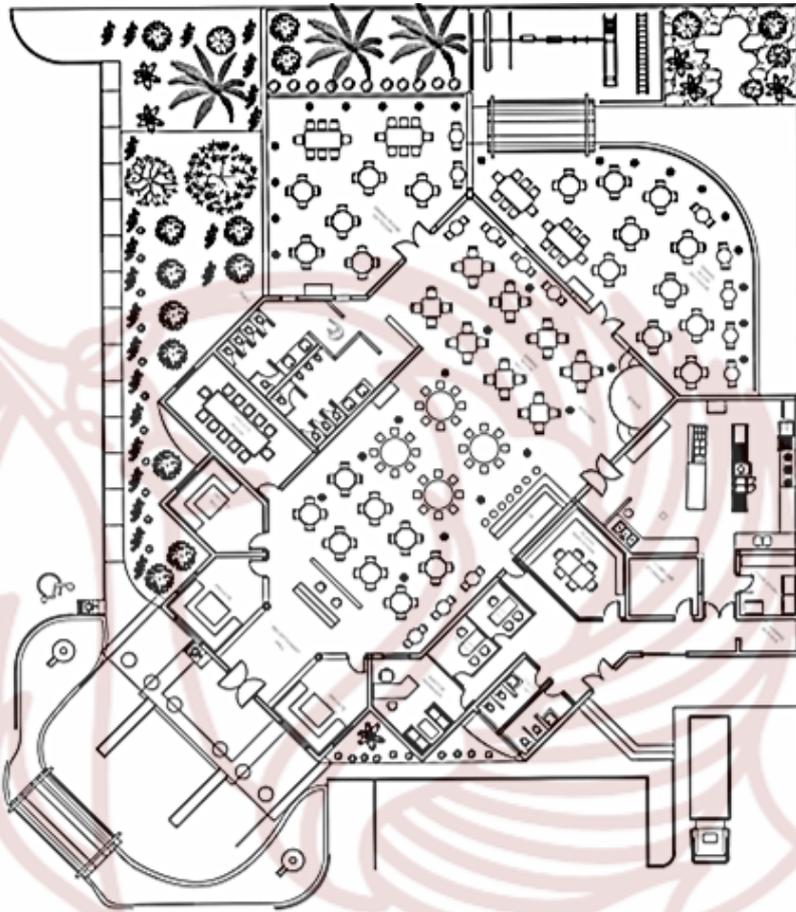
**Gambar 3.11** Sirkulasi karyawan restoran *Pluvio Huis*



**Gambar 3.12** Sirkulasi barang restoran *Pluvio Huis*

## 6. *Layout*

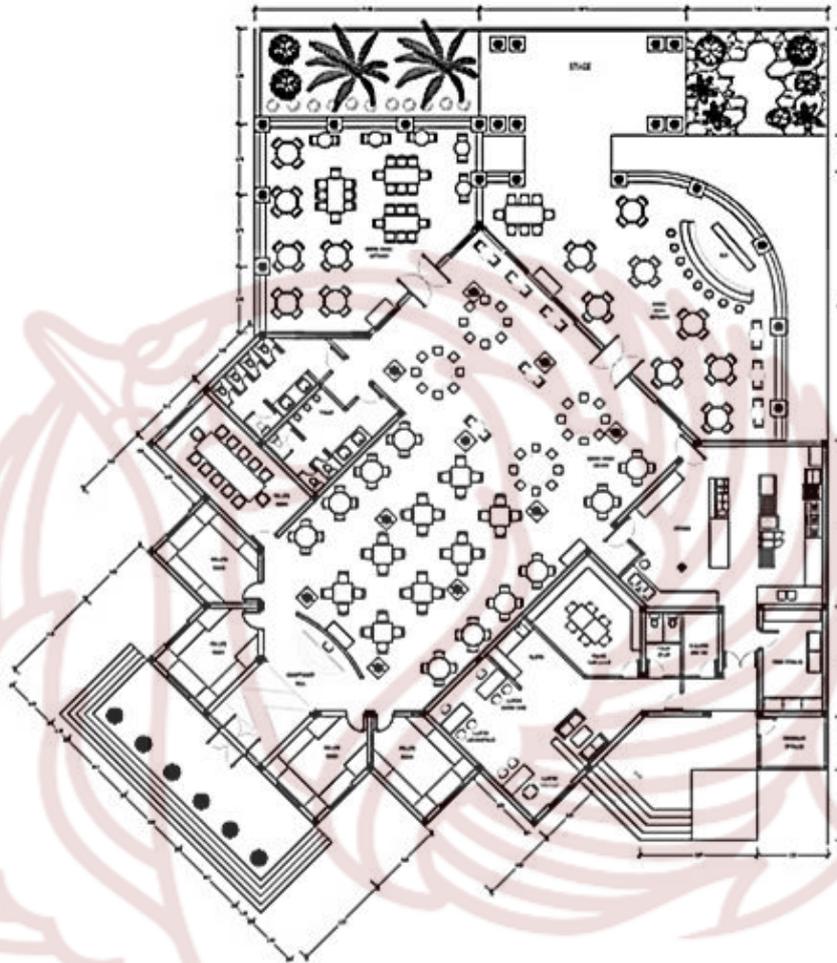
*Layout* furnitur atau peletakan furnitur telah ditata sebisa mungkin dengan sistematis sesuai dengan pola kerja atau urutan pekerjaan untuk mempermudah penggunaanya agar efektif dan efisien. Berikut adalah rencana *layout* awal restoran *Pluvio huis* :



**Gambar 3.13** *Layout awal restoran Pluvio Huis*

Gambar di atas merupakan rencana *layout* tahap pertama, setelah dikonsultasikan terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki, di antaranya:

- a) Letak mebel
- b) Fungsi ruang
- c) Terlalu banyak *false column* yang mengganggu sirkulasi
- d) Bagian dapur terlihat oleh pengunjung ketika *waiter* membawa piring kotor



**Gambar 3.14** *Layout* tahap terakhir restoran *Pluvio Huis*

Setelah proses perbaikan tahap pertama, didapat gambar *layout* seperti di atas. Penataan mebel sudah sesuai dengan fungsi dari setiap ruang berdasarkan aktivitas penggunaannya, sirkulasi, estetika, dll. Untuk selanjutnya akan dilanjutkan ke tahap berikutnya.

## I. Tema dan Gaya

Tema yang diangkat dalam perancangan interior restorasi *Pluvio Huis* di Bogor yaitu nuansa hujan. Kota Bogor memiliki curah hujan yang tinggi karena letaknya yang berada di dekat gunung. Semakin berjalannya waktu, Bogor mulai kehilangan identitasnya sebagai kota hujan karena dilanda *el nino* yang menyebabkan kemarau berkepanjangan. Selain itu ikon hujan mulai tergantikan dengan ikon rusa, padahal rusa merupakan hewan yang diimpor dari Nepal<sup>178</sup>, atau ikon kujang yang merupakan senjata tradisional dari Jawa Barat. Maka dari itu dalam perancangan ini bertemakan hujan sebagai interpretasi Bogor sebagai kota hujan, dan para pengunjung dapat lebih mencintai hujan dengan *ambience* yang akan dibuat di restoran *Pluvio Huis* ini serta dapat merasakan relaksasi ketika makan. Tema hujan ini nantinya akan diaplikasikan pada *ceiling*, lampu gantung, *rainfall wall* (air hujan buatan), beberapa furnitur seperti meja resepsionis dan meja bar.

Hujan merupakan peristiwa jatuhnya titik-titik air dari awan ke permukaan bumi.<sup>179</sup> Hujan biasanya terjadi karena pendinginan suhu udara atau penambahan uap air ke udara. Hal tersebut tidak lepas dari kemungkinan akan terjadi bersamaan. Turunnya hujan biasanya tidak lepas dari pengaruh kelembaban udara yang memacu jumlah titik-titik air yang terdapat pada udara.

---

<sup>178</sup> Website Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?” (<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)

<sup>179</sup> Kuspriyanto & Sulistinah. 2018. “Pendalaman Materi Geografi Modul 13: Cuaca.” Kemenristekdikti. Hal. 16

Indonesia memiliki daerah yang dilalui garis khatulistiwa dan sebagian besar daerah di Indonesia merupakan daerah tropis, walaupun demikian beberapa daerah di Indonesia memiliki intensitas hujan yang cukup besar.

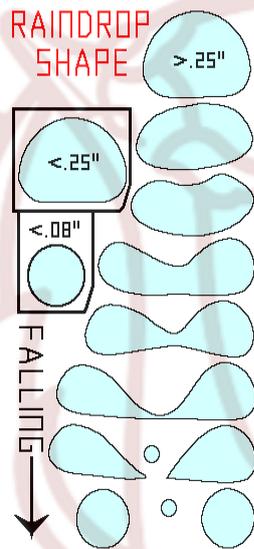
Restoran ini nantinya akan bernuansa hujan, nuansa itu sendiri nantinya dapat dirasakan oleh para pengunjung seperti dinginnya udara ketika hujan, rintik hujan buatan yang dapat dirasakan ketika memasuki restoran, penerangan yang remang-remang untuk menggambarkan suasana mendung, rintik hujan buatan yang diletakkan pada bagian luar jendela ruang privat dan ruang *outdoor*. Beberapa elemen dekorasi ruangan seperti *lampu chandelier*, *furniture* seperti meja resepsionis dan meja bar, partisi pada *receptionist hall* akan menggunakan transformasi desain dari elemen-elemen pembentuk hujan seperti tetesan hujan, dsb. Bentuk tetesan hujan secara representatif oleh budaya populer digambarkan seperti tetesan air mata. Kenyataannya ahli meteorologi telah mengetahui selama bertahun-tahun bahwa tetesan air hujan sebenarnya tidak memiliki kemiripan dengan tetesan air mata. Hasil yang diperoleh dengan menggambarkan setetes kecil (kurang dari satu milimeter) menggunakan fotografi kecepatan tinggi menunjukkan bahwa tetesan hujan adalah bola yang hampir sempurna. Jika meningkatkannya sebanyak 100 kali atau lebih, versi yang lebih besar akan menyerupai roti hamburger. Hasil ini secara langsung bertentangan dengan kepercayaan populer kuno. Ini disebut sebagai fenomena tegangan permukaan, gaya tarik menarik yang diberikan pada molekul-molekul permukaan suatu cairan oleh molekul-molekul di bawahnya, yang cenderung menarik molekul-molekul permukaan ke dalam sebagian besar cairan dan

membuat cairan itu mengambil bentuk yang memiliki luas permukaan paling kecil. Dalam kasus hujan, area terkecil yang dapat dicapai saat jatuh adalah area bola. Tetesan terisolasi yang tidak terdistorsi oleh kekuatan eksternal ditarik oleh tegangan permukaannya menjadi bentuk bulat. Saat tetesan jatuh, mereka mengenai tetesan terdekat dan bergabung dengan mereka sehingga membuat mereka lebih besar. Bentuk aneh dari tetesan yang lebih besar sepenuhnya disebabkan oleh kekuatan eksternal yang bekerja padanya, yaitu gaya aerodinamis dan gravitasi. Ukuran tetesan meningkat ketika mereka datang lebih dekat ke permukaan bumi. Ukuran yang lebih besar juga menghasilkan kecepatan yang lebih tinggi. Tetes-tetes besar jatuh dengan cepat di udara sedemikian rupa sehingga mereka menciptakan perbedaan tekanan bentuk-deformasi di sekitar mereka. Hal ini menyebabkan bagian dekat bagian bawah *drop* (tetesan air) mengembangkan tekanan berlebih dan karenanya tekanan di samping lebih sedikit.<sup>180</sup>

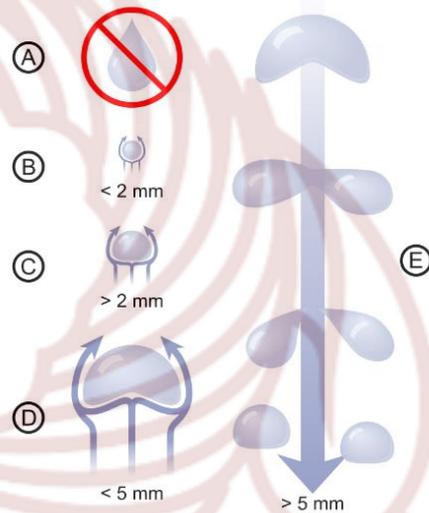
---

<sup>180</sup> Website Scienceabc. 2016. “*What is the shape of a raindrop?*” oleh Ishan Daftardar (<https://www.scienceabc.com/pure-sciences/shape-falling-raindrop-pressure-sphere-surface-tension-hydrostatics-aerodynamics-gravity-myth.html>, diakses 6 Januari 2019, pukul 12.17 WIB)

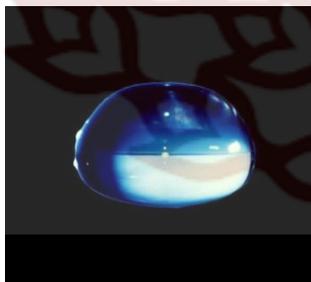
Perbedaan tekanan ini cenderung untuk meratakan bagian bawah tetesan, yaitu mendorong molekul air dari atas dan pusat ke samping, sehingga meratakan tetesan dan meningkatkan diameter horizontal. Lihat pada gambar di bawah ini,



**Gambar 3.15** Saat tetesan hujan semakin besar, hujan semakin deras dan pada satu titik terbagi menjadi dua tetes.  
Sumber: pmm.nasa.gov

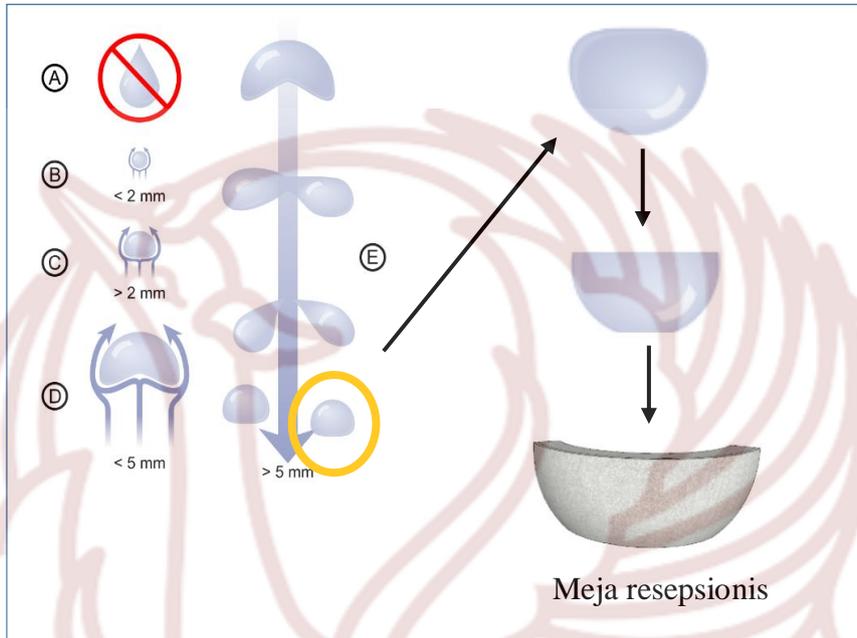


**Gambar 3.16** Tetes kecil berbentuk bulat, tetapi saat mereka membesar, mereka berbentuk seperti roti hamburger.  
Sumber:  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Drop\\_\(liquid\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Drop_(liquid))

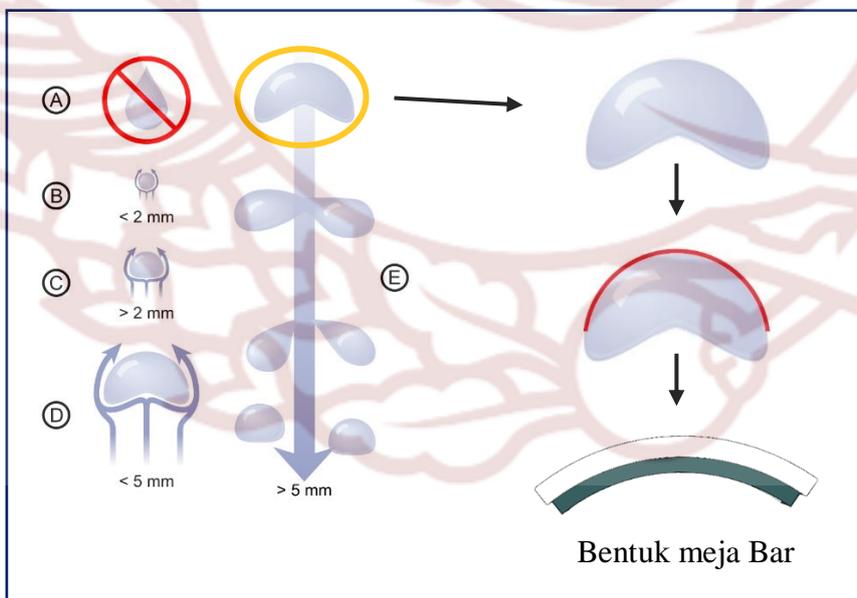


**Gambar 3.17** Foto mikro dari tetes hujan  
Sumber: <https://www.scienceabc.com>

Kemudian dari bentuk-bentuk tetes hujan tersebut dijadikan transformasi desain seperti berikut:



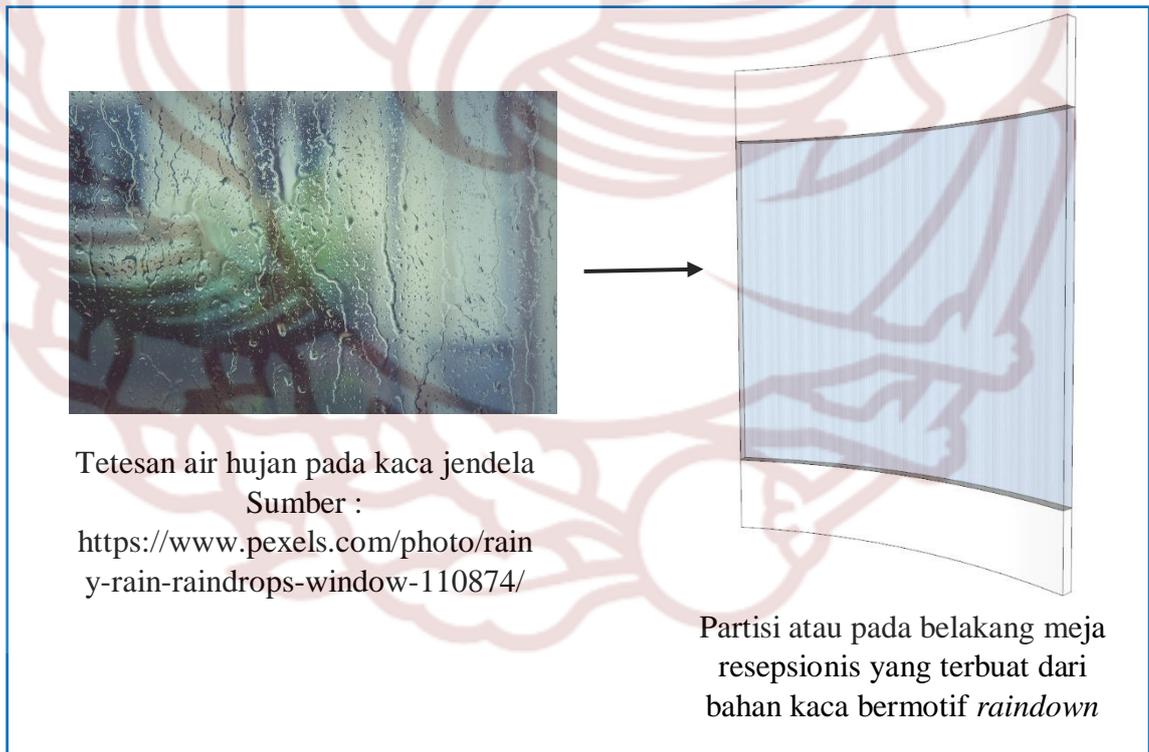
**Gambar 3.18** Bentuk tetesan hujan yang ditransformasikan ke dalam furnitur meja resepsionis



**Gambar 3.19** Bentuk tetesan hujan ditransformasikan menjadi bentuk meja bar

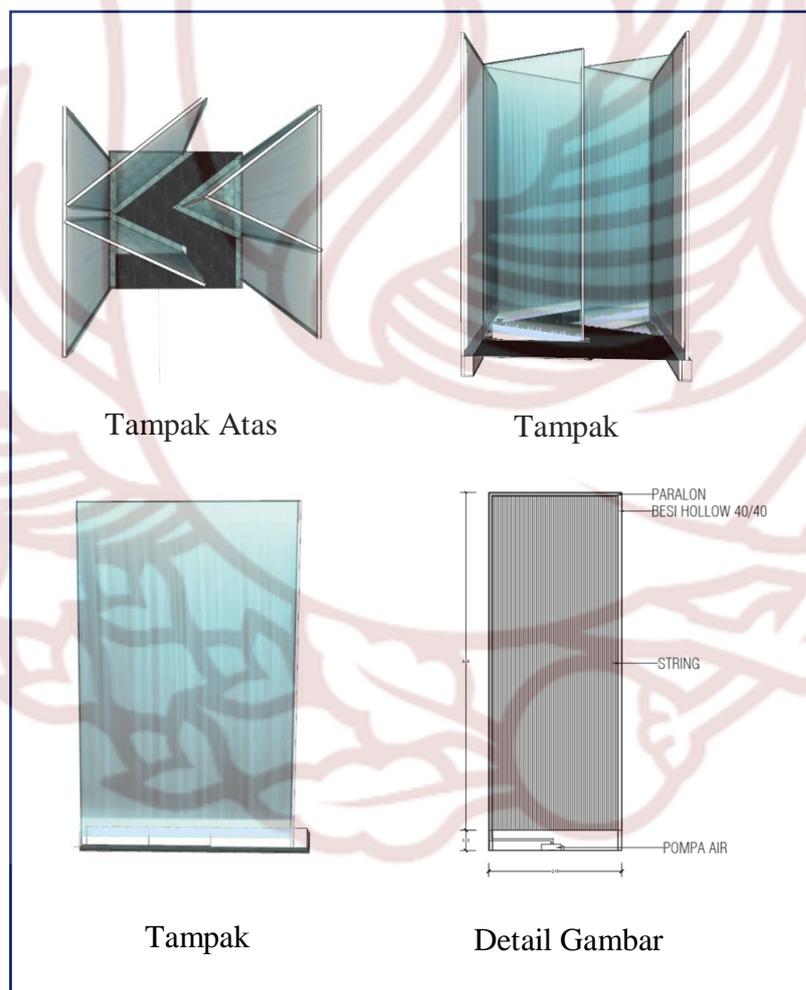


**Gambar 3.20** Bentuk rintik hujan ditransformasikan menjadi dekorasi untuk meja bar



**Gambar 3.21** Bentuk tetesan air hujan yang jatuh mengenai kaca kemudian dibuat partisi dengan bahan kaca motif *raindown*

Selain dari transformasi bentuk hujan, ada pula *rainfall wall* yaitu air hujan buatan yang ditempatkan di *receptionist hall* sehingga ketika pengunjung masuk dan keluar restoran dapat merasakan suasana air gemericik hujan. Jalan masuk di *receptionist hall* membentuk *zig-zag* agar pengunjung dapat merasakan lebih lama berjalan di *receptionist hall*. Suara gemericik air selain dari *rainfall wall* juga didukung dengan suara dari *speaker* untuk lebih memperkuat nuansa hujan pada restoran *Pluvio Huis* ini. Berikut adalah gambaran *rainfall wall* pada restoran:



**Gambar 3.22** *Rainfall wall pada receptionist hall*

Gaya yang digunakan dalam perancangan restoran ini yaitu gaya *Indische Empire*. Kota Bogor memiliki banyak bangunan bekas peninggalan kolonial belanda karena letaknya yang dekat dengan ibukota Batavia (Jakarta), maka perancangan ini diberi sentuhan gaya *Indische Empire* pada beberapa elemen interior supaya mengingatkan Bogor pada sejarahnya di masa lalu. Gaya *Indische Empire* ini digunakan sebagai inspirasi yang kemudian bentuk-bentuknya disederhanakan atau sedikit menstilasi ornamennya, namun tetap menghadirkan suasana *indische empire*. Berdasarkan sejarah seni rupa, terutama seni gaya bangunan bergaya “Indis” (*Indische Stijl*) merujuk pada ciri-ciri khusus bangunan pada suatu kurun waktu sehingga istilah ini berhubungan dengan ranah historis.<sup>181</sup>

Gaya *Indische Empire* yaitu suatu gaya arsitektur yang disesuaikan dengan iklim, teknologi, dan bahan bangunan setempat. Gaya ini berasal dari tepian Batavia, terutama pada abad 17 dan 18. Arsitektur *indisch* pada abad tersebut merupakan tiruan dari gaya aristokratik, namun pada akhir abad ke 19, gaya *Indische Empire* mulai menyesuaikan diri dengan keadaan, barisan kolom-kolom besar digantikan dengan pipa-pipa baja yang lebih ringan. Arsitektur *Indische Empire* dipopulerkan oleh Gubernur Jendral H.W. Daendels (1808-1811). Daendels adalah seorang bekas perwira tentara Louis Napoleon dari Perancis. Pada waktu itu di Perancis timbul aliran arsitektur Neoklasik yang disebut sebagai “*Empire Style*”. Lalu Daendels di Hindia Belanda mengubah

---

<sup>181</sup> Soekiman, Djoko.2014. *Kebudayaan Indis : Dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal 5.

rumah *landhuizen* dengan gaya *Empire style* yang berbau Perancis dan memperkenalkannya dengan sebutan “*Indische Empire Style*”<sup>182</sup>. Menurut Milone dalam buku Handinoto menjelaskan tentang kebudayaan *Indische* pada zaman itu mirip dengan kebudayaan Perancis pada zamannya dari pada kebudayaan Belanda dan Indonesia. Maka tidak heran apabila gaya arsitekturnya mirip dengan gaya *Empire Style* yang ada di Perancis<sup>183</sup>. Ciri-ciri khas dari arsitektur tersebut bisa dikenali sebagai berikut:

1. Denahnya berbentuk simetri penuh
2. Ditengah terdapat apa yang disebut sebagai “*Central Room*” yang terdiri dari kamar tidur utama dan kamar tidur lainnya.
3. *Central room* berhubungan langsung dengan teras depan dan teras belakang (*Voor Galerij* dan *Achter Galerij*).
4. Teras tersebut biasanya sangat luas dan diujungnya terdapat barisan kolom yang bergaya Yunani atau Romawi (*Doric, Ionic, Corinthian*)
5. Dapur, kamar mandi/wc, gudang dan daerah servis lainnya merupakan bagian yang terpisah dari bangunan utama dan letaknya ada di bagian belakang.
6. Terkadang di samping bangunan utama terdapat pavilion yang digunakan sebagai kamar tidur tamu.

---

<sup>182</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu, Hal: 47-51.

<sup>183</sup> Handinoto. 2010. Hal: 54

7. Jika rumah tersebut berskala besar biasanya terletak pada sebidang tanah yang luas dengan kebun di depan, samping, dan belakang<sup>184</sup>

Pada perancangan ini, selain menerapkan gaya *Indische Empire* pada beberapa elemen interior (*false column*, jendela, pintu, lantai marmer, panel pada dinding), pada elemen pengisi ruang seperti *furniture* dan aksesoris juga menyesuaikan dengan gaya furniture pada masa tersebut seperti kursi kayu, dan meja dengan top table berbahan marmer. Cermin besar, *wall lamp*, dan beberapa figura bergaya '*tempoe doeloe*' juga menjadi penguat gaya *Indische Empire* ini.

### ***Kebudayaan Indis***

Awalnya sekitar abad ke-16 orang Belanda datang ke Indonesia hanya untuk berdagang, tetapi kemudian menjadi penguasa di Indonesia. Kemudian mereka mendirikan gudang-gudang (*pakhuisen*) untuk menimbun barang dagangan yang berupa rempah-rempah di daerah Banten, Jepara, dan Jayakarta. Para pejabat tinggi VOC (*Vereenigde Oost-Indische Compagnie*) membangun rumah-rumah peristirahatan dan taman luas yang biasa disebut dengan *landhuijs*. Bangunan tersebut dibuat dengan mengikuti model Belanda pada abad-18 dengan ciri-ciri yang sangat mirip pada dengan bangunan yang ada di Belanda. Mereka yang semula membangun rumah di hilir sungai lalu menganggap rumah-rumah itu kurang sehat karena dibangun di atas rawa-rawa. Kemudian mereka pindah ke pedalaman Jawa dan menyesuaikan diri dengan iklim, alam sekeliling, kekuasaan, dan tuntutan hidup sesuai dengan daerah tropis, mereka

---

<sup>184</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu, Hal: 145.

mendirikan rumah dan peralatan hidup yang disesuaikan dengan keadaan alam dan kehidupan sekeliling, mereka pun mengambil unsur kebudayaan setempat.<sup>185</sup>

Bentuk bangunan rumah tempat tinggal para pejabat pemerintah Hindia Belanda yang memiliki ciri-ciri perpaduan antara bentuk bangunan Belanda dan rumah tradisional disebut dengan “*Indische Huizen*” oleh Van de Wall. Penyebutan tersebut merujuk pada ciri-ciri khusus bangunan pada suatu kurun waktu.<sup>186</sup>

Orang Belanda datang ke Indonesia Pada awal kedatangan Belanda di Jawa, rumah tinggal orang Eropa di dalam kastil Batavia memiliki susunan tersendiri yang mirip dengan yang terdapat di negara asalnya Sementara itu *landhuizen* atau rumah tinggal di luar kastil dibangun dengan lingkungan alam timur sehingga menghasilkan bentuk campuran, yaitu tipe rumah Belanda dengan rumah Pribumi Jawa. Pada tahun 1730-an, sepertiga bagian dari daun pintu sebuah bangunan mewah dipahat dengan *a'jour relief*, lubang kunci dan engselnya juga diukir dengan ragam hias berupa sulur-sulur tumbuhan berselang-seling dan berbeda-beda. Kemudian jendelanya ditutup dengan anyaman rotan. Waktu itu belum ada daun jendela dengan kepingan kaca patri karena sangat mahal untuk penghuni Nusantara dan hanya dimiliki oleh orang berada.<sup>187</sup>

---

<sup>185</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis : Dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal 3.

<sup>186</sup> Soekiman, Djoko. 2014. Hal 5.

<sup>187</sup> Soekiman, Djoko. 2014. Hal 110.

Kemudian pada tahun 1750 di Batavia terjadi perubahan tren. Mereka mulai menggunakan jendela-jendela yang megah yaitu jendela yang lebar dan tinggi yang keseluruhannya terdiri atas petak-petak gelas. Daun jendela atau pintu kayu ada yang dipahat *krawangan* pada sisi luarnya. Ciri yang menonjol dari rumah-rumah Belanda di Batavia yaitu *telundak (stoep)* yang lebar di depan rumah. Telundak yang luas memiliki arti dan kegunaan khusus yaitu untuk hubungan antartetangga yang pada masa dahulu kala mempunyai arti sosial penting. Selain itu telundak juga digunakan untuk duduk bersantai dan menghirup udara segar di sore hari.<sup>188</sup>

Kemegahan rumah tinggal masyarakat Indis lebih diperkaya lagi dengan adanya perabotan rumah (*meubelair*) yang penuh hiasan, dipelitur warna hitam, serta dicat merah menyala, cokelat, hijau, emas. Warna-warna tersebut sangat kontras dengan warna dinding tembok yang halus. Ruang ini diperkaya lagi dengan “hiasan lepas” berupa barang-barang dari porselen dan diramaikan lagi dengan adanya cermin-cermin yang berukuran besar, serta tempat-tempat lilin yang berukir. Cat kusen pintu dan jendela yang berwarna keemasan sangat menyedapkan pandangan mata mereka pada masa itu.<sup>189</sup>

Umumnya rumah gaya Indis beragam hias sederhana, kecuali rumah orang Cina yang kaya. Seperti rumah-rumah di Eropa, bangunan rumah di Belanda bagian depan (*topgevels*) dan kemundak depan (*geveltoppen*) mempunyai variasi hiasan yang bermacam-macam. Ragam hias juga terdapat di bagian

---

<sup>188</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 110-111.

<sup>189</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 116.

tubuh bangunan misalnya pada lubang-lubang angin (*bovenlicht*) yang terletak di atas jendela atau pintu. Hiasan yang berupa ukir krawangan ini lazimnya terbuat dari kayu. Namun pada rumah-rumah mewah kadang terbuat dari logam besi. Ragan hias yang terukir berupa ornament sulur tumbuh-tumbuhan yang disebut sinar-ikal (lambang matahari) yang mengalir dan berpangkal pada sebuah periuk. Hiasan yang menonjol pada rumah gaya Indis yaitu ragam hias pada bangunan rumah para pejabat pemerintah, seperti gubernur, residen, asisten residen, bupati, yaitu ragam hias pada batang-batang tiangnya. Batang tiang gaya Doria, Ionia, dan Korinthia yang susunanya terdiri atas kepala, tubuh, dan kaki tiang. Masing-masing gaya memiliki arti dan lambang tersendiri. Tiang Doria, Ionia, dan Korinthia banyak digunakan dalam bangunan rumah dewa (kuil) masa Yunani dan Romawi kuno (abad ke-4 sebelum Masehi). Selain itu digunakan juga dalam bangunan dari masa Renaisans (abad ke 15).<sup>190</sup>

Gaya Doria digunakan karena sesuai dengan watak bangsa Doria yang berjiwa militer, yaitu kukuh, kuat, perkasa, sekaligus sebagai lambang kekuasaan. Maka, gaya Doria sangat cocok sebagai hiasan bangunan pemerintah atau penguasa.<sup>191</sup>

Gaya Ionia sesuai dengan watak jiwa bangsa Ionia yang menyukai keindahan dan keserasian. Mereka menciptakan bentuk bangunan penuh dengan hiasan keindahan namun tanpa meninggalkan lambang kekuasaan. Sehingga mereka mempertahankan bentuk berupa garis ikal untuk kepala tiang; lambang

---

<sup>190</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 235.

<sup>191</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 236.

tanduk kambing jantan (ram) sebagai lambang keperkasaan bangsa kulit putih. Garis ikal juga dapat diartikan sebagai lambang matahari atau pancaran kekuatan.<sup>192</sup>

Gaya Korinthia diciptakan oleh para penguasa Kota Korinthia yang kaya dan makmur pada abad ke-5 sebelum Masehi. Untuk menunjukkan kekayaan, kemakmuran, dan kemewahan, para pengusaha kaya meminta seniman bernama Kalimachos (berasal dari Korinthe) untuk menciptakan tiang bangunan gaya Korinthia yang dapat melambangkan keindahan dan kemewahan para pengusaha kaya. Kalimachos mendapat ilham dari bunga akantus sebagai polanya.<sup>193</sup>

Bangunan belanda di Bogor contohnya sebagai berikut,



**Gambar 3.23** interior istana Bogor

Sumber: [historiaphoto.blogspot.com/2008/08/istana-bogor-interior.html](http://historiaphoto.blogspot.com/2008/08/istana-bogor-interior.html)

---

<sup>192</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 236

<sup>193</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 237.



**Gambar 3.24** Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “*Indische Empire*”  
Sumber: Handinoto, *Arsitektur dan Kota-kota Di Jawa pada Masa Kolonial*, hal.52



**Gambar 3.25** Hotel Binnenhof atau Dibbets tahun 1856, lalu pada tahun 1998 berganti nama menjadi Hotel Salak The Heritage.  
Sumber: [sportourism.id](http://sportourism.id)



**Gambar 3.26** Gedung Bakorwil Bogor tahun 1870 menjadi 2 lantai.  
Sumber: <https://anyerpanarukan.blogspot.com>



**Gambar 3.27** Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “*Indische Empire*”  
Sumber: [https://en.wikipedia.org/wiki/Indies\\_Empire\\_style](https://en.wikipedia.org/wiki/Indies_Empire_style)



**Gambar 3.28** Istana Bogor 1825  
Sumber: [http:// kotaBogor.go.id/](http://kotaBogor.go.id/)



**Gambar 3.29** Balaikota Bogor tahun 1868  
Sumber: <http://dinantikasalsabila.blogspot.com>

## J. Elemen Pembentuk Ruang

Elemen pembentuk ruang berpengaruh pada untuk memperkuat konsep ruangan tersebut. Terdapat tiga elemen pembentuk ruang yaitu lantai, dinding, dan *ceiling*. Perancangan restoran *Pluvio Huis* mengambil gaya *Indische Empire* dan nuansa hujan. *Indische empire* sendiri memiliki ciri khas tersendiri pada elemen pembentuk ruang interiornya. Maka dari itu perancangan ini harus sesuai dengan tema dan gaya supaya tercipta suasana yang diinginkan.

### 1. Lantai

Lantai berfungsi untuk menunjang aktivitas yang ada di dalam ruangan serta dapat memberi karakter dan memperjelas sifat ruang misalnya dengan memberikan permainan pada permukaan lantai.<sup>194</sup> Syarat bahan penutup lantai di antaranya harus kuat menahan beban, mudah dibersihkan. Penggunaan warna juga memberikan kesan terhadap ruangan tertentu. Permainan pola lantai juga dapat memberikan petunjuk atau arah untuk para penghuni. Pada gaya *Indische Empire* lantai identik dengan bahan marmer.<sup>195</sup>

---

<sup>194</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 123

<sup>195</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial, Hal 51*. Yogyakarta: Graha Ilmu



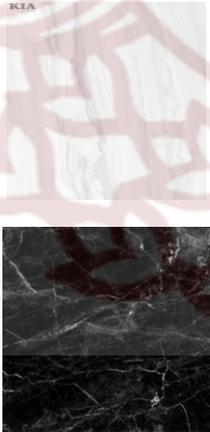
**Gambar 3.30** Lantai marmer teras istana Bogor  
Sumber:<https://www.dbnl.org/tekst>



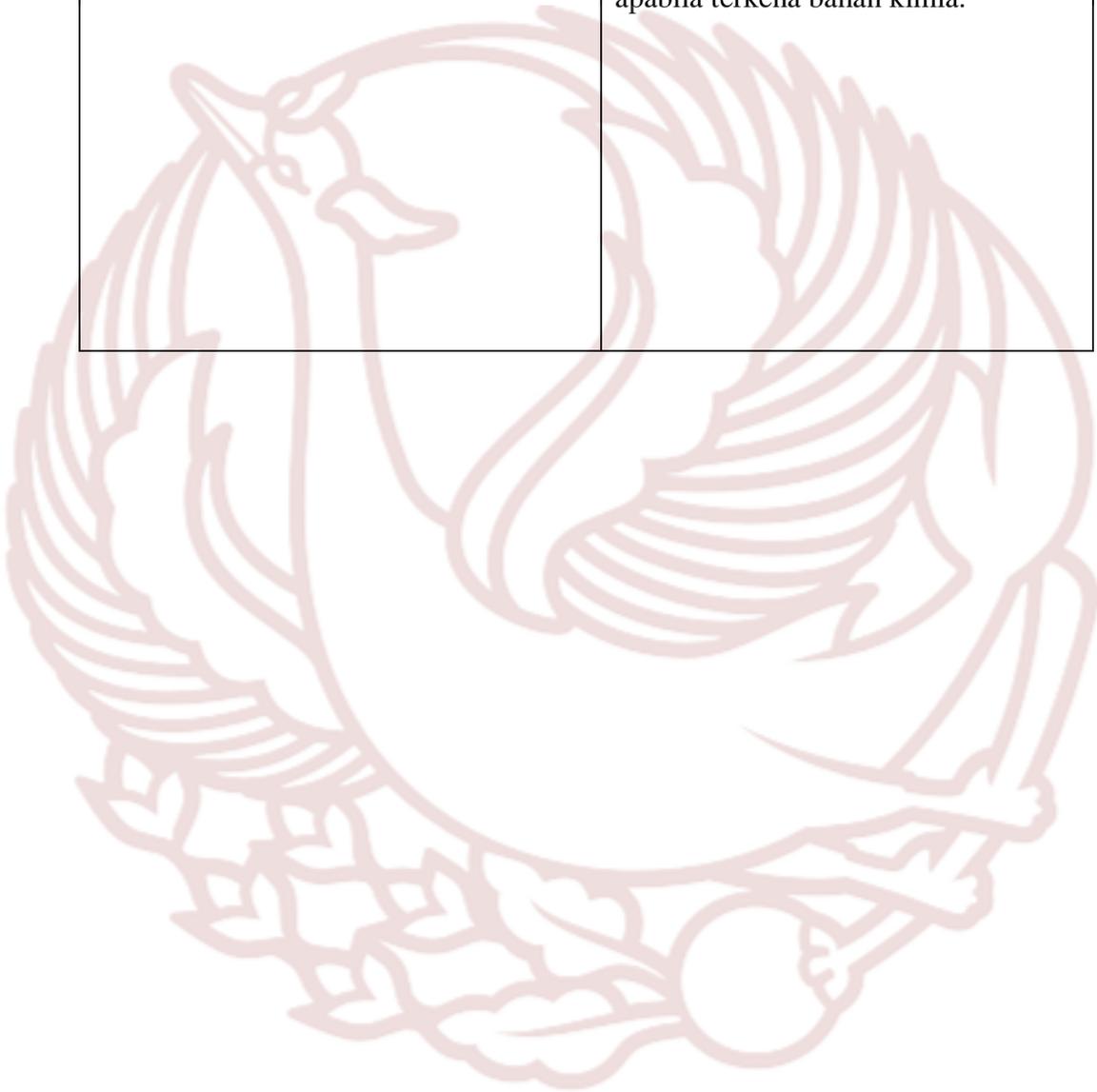
**Gambar 3.31** lantai marmer putih  
Sumber:[suppliermarmerdangranit.blogspot.com](http://suppliermarmerdangranit.blogspot.com)

Marmer yang digunakan pada perancangan interior restoran *Pluvio Huis* ini rata-rata berwarna putih dan hitam. Untuk lantai marmer warna putih dipasang secara diagonal, dan lantai marmer hitam dipasang secara vertikal-horizontal. Penggunaan lantai marmer, selain menyesuaikan dengan gaya *indische*, juga membuat restoran terlihat lebih berkelas.

**Tabel 3.7** Tabel desain awal lantai restoran *Pluvio Huis*

Desain Awal	
Desain	Keterangan
	<p><b>Ruang :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teras</li> <li>- Receptionist hall</li> <li>- Ruang makan private</li> <li>- Ruang makan indoor</li> <li>- Ruang makan outdoor</li> <li>- Bar</li> <li>- Stage</li> <li>- Toilet pengunjung</li> <li>- Ruang kantor</li> <li>- Ruang karyawan</li> <li>- Toilet karyawan</li> </ul> <p><b>Material :</b> Marmer (ukuran 60x60 cm). Warna Putih</p>
<p>Material</p> <p>Keramik tile, motif marmer</p> 	<p><b>Dasar Penilaian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : menunjang aktivitas</li> <li>- Estetika : Berwarna putih agar terlihat mewah dan sesuai dengan gaya <i>Indische empire</i> dan terlihat luas</li> <li>- Teknis : Butuh perawatan khusus untuk marmer agar tetap indah dan berkilau.</li> </ul> <p><b>Kesimpulan :</b> perlu perbaikan karena lantai tampak monoton dan tidak</p>

menunjukkan *zoning*. Pertimbangan kebersihan, karena marmer memiliki pori-pori besar sehingga mudah rusak apabila terkena bahan kimia.



**Tabel 3.8** Tabel desain terpilih lantai restoran *Pluvio Huis*

Desain terpilih	
Desain	Keterangan
	<p><b>Ruang :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teras</li> <li>- Receptionist hall</li> <li>- Ruang makan private</li> <li>- Ruang makan indoor</li> <li>- Ruang makan outdoor</li> <li>- Bar</li> <li>- Stage</li> <li>- Toilet pengunjung</li> <li>- Ruang kantor</li> <li>- Ruang karyawan</li> <li>- Toilet karyawan</li> <li>- Dapur</li> <li>- Ruang penyimpanan makanan</li> <li>- Gudang meubelair</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Material</p> <p style="text-align: center;">Homogenous tile, motif marmer</p> 	<p><b>Material :</b> Homogenous tile motif marmer (ukuran 60x60 cm). Warna Putih (Florenca Calacatta) dan hitam (Nero Marquina). Ex: Indogress</p> <p><b>Dasar Penilaian</b></p> <p>Fungsi : material mendukung semua fungsi ruang</p> <p>Estetika : Berwarna putih dan hitam agar terlihat mewah dan sesuai</p>

	<p>dengan gaya <i>Indische empire</i> dan terlihat luas</p> <p>- Teknis : Higienitas, karena Marmer mudah rusak apabila terkena bahan kimia. Perawatan mudah.</p> <p><b>Kesimpulan :</b> Desain telah disetujui</p>
--	---

Setelah mendapatkan beberapa pertimbangan maka bahan marmer diganti dengan *homogenous tile* yang bermotif marmer, dikarenakan marmer memiliki pori-pori yang besar sehingga rawan cepat rusak apabila ada makanan atau minuman yang tumpah di dalam restoran *Pluvio Huis*.

## 2. Dinding

Dinding adalah suatu bidang nyata yang membatasi suatu ruang atau pembatas kegiatan yang mempunyai jenis berbeda, sehingga dalam rancangan interior, dinding memiliki perhatian tersendiri karena dari dinding akan diperoleh suasana sejuk, nyaman, gembira, privasi, dan pengalaman-

pengalaman lainnya.<sup>196</sup> Dalam desain interior, fungsi dinding selain digunakan untuk pemisah antar ruang juga bisa digunakan untuk memberi kesan yang menarik pada ruangan tersebut. Dinding biasanya sebagai media untuk menambah kesan yang di dapat dari gaya yang dibawakan. Oleh karenanya agar pengolahan dinding menjadi tepat sasaran dalam membawa gaya yang dibawa, maka pemilihan warna dan material penutupnya juga harus diperlukan.

Pada perancangan restoran ini mengusung gaya *Indische Empire*. Diberi banyak jendela dan bukaan agar dapat menikmati hujan, baik hujan alami maupun buatan, lalu pada bagian receptionist hall akan dibuat hujan buatan yang konsepnya mirip dengan *waterfall wall*. Dengan alur *zig-zag* sehingga pengunjung dapat merasakannya lebih lama ketika akan masuk ke restoran.



**Gambar 3.32** *Indoor Waterfalls*  
Sumber: h2owalls.com



**Gambar 3.33** *rainfall wall* pada  
receptionist hall  
Sumber: dokumentasi pribadi

---

<sup>196</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djembatan. Hal: 146

a. Receptionist hall

**Tabel 3.9** Tabel Analisis dinding Receptionist hall

	
<p><i>Rainfall Wall</i> pada <i>receptionist hall</i>. Dibuik secara <i>custom</i>. Dengan alur <i>zig-zag</i> sehingga pengunjung dapat merasakannya lebih lama ketika akan masuk ke restoran</p>	<p>Partisi <i>backdrop</i> pada <i>receptionist hall</i> yang berbahan kaca dengan motif <i>raindown</i>.</p>

b. Ruang Private 1 & 2

**Tabel 3.10** Tabel analisis dinding ruang private 1 &2



Material	Karakteristik
Cat dinding warna putih, ex. Propan	<b>Dasar Penilaian</b> - Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>Indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. Memberi kesan ruangan lebih luas - Teknis : Mudah dibersihkan

c. Ruang private 3 & 4

**Tabel 3.11** Tabel analisis dinding ruang private 3&4



Material	Karakteristik
Cat dinding warna putih, ex. Propan	- Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. - Teknis : Mudah dibersihkan.

d. Ruang Private 5

**Tabel 3.12** Tabel analisis dinding ruang private 5

Material	Karakteristik
 <p>Panel kayu yang difinishing cat cinding warna putih, ex Propan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. Memberikan kesan ruangan lebih luas dan bersih.</li> <li>- Teknis : mudah dibersihkan</li> </ul>

e. Toilet pengunjung

**Tabel 3.13** Tabel analisis dinding toilet restoran

Material	Karakteristik
 <p>Cat dinding warna putih, ex. Propan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. Memberikan kesan ruangan lebih luas dan bersih.</li> <li>- Teknis : mudah dibersihkan</li> </ul>

f. Ruang Makan Indoor

**Tabel 3.14** Tabel Analisis dinding ruang makan indoor

	
Material	Karakteristik
Panel kayu yang difinishing cat cinding warna putih, ex Propan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. Memberikan kesan ruangan lebih luas dan bersih.</li> <li>- Teknis : mudah dibersihkan</li> </ul>

g. Ruang kantor

**Tabel 3.15** Tabel analisis dinding ruang kantor

	
Material	Karakteristik
Cat dinding warna putih, ex. Propan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : Menyesuaikan dengan tema <i>indische empire</i> dimana bangunan bercat tembok putih. Memberikan kesan ruangan lebih luas dan bersih.</li> <li>- Teknis : mudah dibersihkan</li> </ul>

### 3. *Ceiling*

*Ceiling* atau langit-langit merupakan elemen pembentuk ruang yang wajib dihadirkan dalam sebuah hunian. *Ceiling* yang tinggi cenderung menjadikan ruang terasa terbuka, segar, dan luas. Dapat juga memberi suasana nampak agung dan resmi, khususnya jika rupa dan bentuknya beraturan. Langit-langit rendah dapat mempertegas kualitas naungannya dan cenderung menciptakan suasana intim dan ramah. Mengubah ketinggian *ceiling* dalam suatu ruang atau dari satu ruang ke ruang lain dapat membantu membentuk batas-batas spasial dan membedakan daerah-daerah yang bersebelahan.<sup>197</sup> Langit-langit atau *ceiling* juga mempengaruhi pola sirkulasi udara. Langit-langit yang tinggi memungkinkan udara panas dalam ruang bergerak naik dan udara yang lebih sejuk menetap di permukaan lantai. Pola sirkulasi ini membuat ruang yang langit-langitnya tinggi cocok untuk iklim panas, tetapi lebih sulit dipanaskan saat cuaca dingin. Sebaliknya, ruang yang langit-langitnya rendah menjebak udara panas dan lebih mudah dipanaskan ketika cuaca dingin, tetapi menjadi panas dan kurang nyaman saat cuaca panas.<sup>198</sup>

*Ceiling* yang akan diterapkan dalam restoran *Pluvio Huis* pada ruang makan *indoor* berbentuk persegi yang kemudian diberi *list profil*. Pencahayaan berasal dari *chandelier* seperti pada masa *indische empire*, *wall lamp*, dan

---

<sup>197</sup> Francis D.K Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga. Hal: 193

<sup>198</sup> Francis D.K Ching. 1996. Hal: 201

*chandelier* panjang mengelilingi ruang makan *indoor* yang berbentuk tetesan hujan dan berbahan kristal.



**Gambar 3.34** Ceiling ruang makan indoor  
Sumber: dokumentasi pribadi



**Gambar 3.35** ceiling ruang makan indoor

**Tabel 3.16** Tabel analisis ceiling restoran

Ruang	Material Ceiling
Receptionis hall	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang Private 1, 2, 3, 4, 5	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Toilet	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang Makan Indoor	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang Makan Outdoor	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Bar	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Stage	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop

Dapur	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang penyimpanan makanan	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang kantor	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Ruang karyawan	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Toilet Karyawan	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Gudang alat	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop
Gudang Meubelair	-Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard 9mm x 1200mm x 2400mm -Finishing cat dinding waterproof warna putih ex. No Drop -List Profil bahan Gypsum. Finishing cat dinding warna putih ex. No Drop

## K. Elemen Pengisi Ruang

Elemen terpenting setelah elemen pembentuk ruang ialah elemen pengisi ruang. Elemen pengisi ruang berisi mebel atau furnitur dan aksesoris interior. Pemilihan mebel dan aksesoris interior juga perlu pertimbangan agar sesuai dengan tema dan gaya yang ingin diciptakan. Penilaian elemen pengisi ruang pun berdasarkan aspek ergonomi, fungsi, teknis, dan estetika. Elemen pengisi ruang pada perancangan restoran *Pluvio Huis* ini mengacu pada gaya *indische empire* yang disederhanakan dan beberapa menggunakan unsur hujan untuk memperkuat nuansa hujan yang diciptakan.

### 1. Mebel

Mebel atau furnitur adalah perabot yang diperlukan, berguna, atau disukai, seperti barang atau benda yang dapat dipindah-pindah, digunakan untuk melengkapi rumah, kantor, dsb.<sup>199</sup> Furnitur dalam Bahasa Perancis “*mobilier*” yang menunjukkan segala sesuatu yang dapat dipindahkan, diangkut, dan mudah ditempatkan dalam keamanan.<sup>200</sup> Salah satu bahan pembuatan furnitur adalah kayu, berbagai jenis yaitu kayu jati, mahoni, sungkai, pinus, ramin cedar, kayu triplek atau multipleks, kayu partikel *board*.

Di Indonesia, kelengkapan rumah tangga seperti meja, kursi, dan lemari merupakan barang baru yang dikenal oleh orang Jawa setelah bangsa Eropa datang di Nusantara. Lalu para bangsawan dan priyayi mulai menggunakan

---

<sup>199</sup> [www.kbbi.web.id/](http://www.kbbi.web.id/). Pengertian mebel.

<sup>200</sup> Jacquemart, Albert. 1980. *A History of Furniture*. London: Reeves and Turner.

peralatan rumah tangga yang disebut *Meubelair*, sementara itu rakyat tetap menggunakan tikar sebagai alas duduk. *Meubelair* di Hindia Belanda berbahan dasar kayu jati dengan motif bergaya Jawa atau motif Eropa. Namun pada tahun 1891, para pengrajin mebel kurang berkembang dan hanya melayani pembuatan perabotan rumah orang Eropa dan orang Jawa terkemuka.<sup>201</sup> *Meubelair* masyarakat Indis penuh hiasan, dipelitur warna hitam, serta dicat merah menyala, cokelat, hijau, atau emas. Warna-warna tersebut sangat kontra dengan warna dinding tembok yang halus.<sup>202</sup> Pada akhir abad 18, terdapat kesukaan memadu gaya seni hias dari Timur (Jawa), dan mengambil unsur-unsur gaya Eropa sehingga terciptanya gaya sesuai dengan citra sendiri (gaya dan citra Indis). Gaya dan bentuk tersebut merupakan pencampuran hiasan bunga dan sulur tumbuhan.<sup>203</sup>

Mebel atau furnitur yang akan digunakan pada perancangan restoran *Pluvio Huis* bergaya *indische empire* ini juga mengambil dari model furnitur *Empire* yang berada di Perancis abad 18 sampai 19 karena *Indische Empire* diperkenalkan oleh Daendels yang merupakan bekas perwira tentara Louis Napoleon<sup>204</sup>, kemudian mengganti *Empire style* menjadi *Indische Empire Style* di Hindia Belanda. Louis Napoleon adalah Raja Belanda (1806-1810) dan merupakan adik dari Raja Perancis Napoleon Bonaparte, Belanda saat itu

---

<sup>201</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal: 42-43.

<sup>202</sup> Soekiman, Djoko. 2014. Hal: 116.

<sup>203</sup> Soekiman, Djoko. 2014. Hal: 131

<sup>204</sup> Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu, Hal 47-51.

merupakan negara dibawah kekuasaan Perancis melalui perang Napoleon (1803-1815)<sup>205</sup>.

Mebel yang dibutuhkan dalam restoran diantaranya, meja dan kursi makan, lemari, meja resepsionis, meja bar, dan lain-lain. Mebel yang digunakan pun nantinya harus sesuai dengan standar ergonomi. Pada meja resepsionis dan meja bar menggunakan transformasi desain dari hujan. Sedangkan untuk kursi dan meja makan menggunakan redesain gaya *indische empire* dengan tetap memerhatikan gaya khas *indiche* misalnya kayu dipelitur gelap dan bentuk kaki meja atau kursi. Kemudian ada rak buku *built in* pada ruangan privat, *dummy table*, *side table*, dll.

a. Receptionist hall

**Tabel 3.17** Tabel Analisis Mebel di receptionist hall

Jenis	Karakteristik
	<p>Meja resepsioinis (2,3m x 1,16m x 1,2m)            Bahan : kayu, plywood, finishing <i>solid surface</i> motif granit abu-abu            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : meja kerja untuk resepsionis</li> <li>- Estetika : bentuk transformasi dari bentuk tetesan hujan</li> </ul>

<sup>205</sup> Website Komunitas Historia Indonesia, oleh Yuli Setyawan. 2017. “Ketika Belanda, Perancis, dan Inggris Berebut Tanah Jawa”, (<https://www.komunitashistoria.com/article/2017/05/28/ketika-belanda-perancis-inggris-menguasai-tanah-ja/>, diakses 24 September 2019, pukul 21.23 WIB)

	<p>Kursi resepsionis (0,61m x 0,52m x 0,70m)</p> <p>Bahan : besi, plywood, finishing kulit sintetis, xbusa.</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fungsi : untuk duduk resepsionis</li> <li>-Ergonomi : nyaman digunakan</li> </ul>
---	---

b. Ruang Privat 1 & 2

**Tabel 3.18** Tabel analisis mebel di ruang privat 1&2

Jenis	Karakteristik
	<p>Tempat duduk dan rak buku <i>built in</i> (5.63m x 3.7m x 6.32m)</p> <p>Bahan : kayu, plywood, finishing cat duco putih, busa.</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : dalam ruang privat 1 &amp; 2 dirancang senyaman mungkin dan menyesuaikan bentuk ruang agar pelanggan dapat bersantai sambil menikmati hujan buatan dari jendela. Terdapat stop kontak, dan koleksi buku. Dapat menampung hingga 6 orang</li> <li>- Estetika : berwarna putih sesuai dengan warna pada zaman kolonial dengan panel pada rak buku</li> </ul>

	- Ergonomi : tempat duduk panjang yang sesuai dengan ukuran untuk duduk, selonjoran, maupun tiduran
--	---

c. Ruang Privat 3&4

**Tabel 3.19** : Tabel analisis mebel di ruang privat 3&4

Jenis	Karakteristik
	<p>Tempat duduk dan rak buku <i>built in</i> (4.46m x 3.7m x 6.32m)</p> <p>Bahan : kayu, plywood, finishing cat duco putih, busa.</p> <p>Dasar pertimbangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : dalam ruang privat 3 &amp; 4 dirancang senyaman mungkin dan menyesuaikan bentuk ruang agar pelanggan dapat bersantai sambil menikmati hujan buatan dari jendela. Terdapat stop kontak, dan koleksi buku. Dapat menampung hingga 6 orang</li> <li>- Estetika : berwarna putih sesuai dengan warna pada zaman kolonial dengan panel pada rak buku</li> <li>- Ergonomi : tempat duduk panjang yang sesuai dengan ukuran untuk duduk, selonjoran, maupun tiduran</li> </ul>

d. Ruang Privat 5

**Tabel 3.20** Tabel analisis mebel di ruang privat 5

Jenis	Karakteristik
	<p>Meja makan untuk 12 orang (3.7 m x 1m x 0.74m)</p> <p>Bahan : kayu jati solid, solid surface motif marmer</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fungsi : meja makan untuk 12 orang</li><li>- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan. Bentuk kaki meja berdasarkan kaki pada abad 18 Empire Perancis</li><li>- Ergonomi : ukuran sesuai dengan standar meja makan.</li></ul>



(Sumber:  
[http://keraton.perpusnas.go.id/  
node/155](http://keraton.perpusnas.go.id/node/155))



Kursi makan (0.64m x 0.59m x 1.05m)

Bahan : Kayu jati solid, busa, kain

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : untuk duduk
- Estetika : kursi dari jati yang dipelitur warna gelap, dengan sedikit ornamenn flora pada kaki kursi dan kepala kursi untuk menambah kesan mewah.

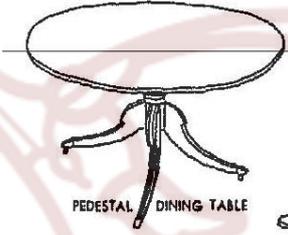
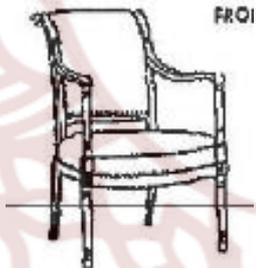
Merupakan redesain dari bentuk kursi yang ada di Istana Bogor tahun 1938.

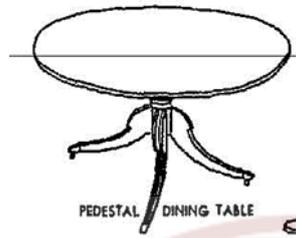
(sumber :

<http://keraton.perpusnas.go.id/node/155>)

e. Ruang makan indoor

**Tabel 3.21** Tabel Analisis mebel di ruang makan indoor

Jenis	Karakteristik
 <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 14)</p> 	<p>Round table, (d = 1.2m, t = 0.74m).            Untuk 4 orang            Bahan : kayu jati solid, top table dari marmer            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : meja makan unuk 4 orang</li> <li>- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan. Bentuk meja pada abad 18 periode Kolonial Amerika (<i>Time Saver</i>, hal 14).</li> <li>- Ergonomi : dibuat sesuai dengan standar meja makan</li> </ul>
 <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 28)</p> 	<p>Armchair (0.6m x 0.57m x 0.92m)            Kayu Bahan : kayu jati solid, busa, kain            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : kursi <i>armchair</i> untuk duduk dengan santai</li> <li>- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap sesuai gaya pada zaman <i>indische</i> . Meredesain bentuk kursi abad 18-19 Perancis gaya <i>Empire</i>, (<i>time saver</i>, hal 28)</li> <li>- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran manusia</li> </ul>



(Sumber: *Time Saver*, 1992, hal 14)



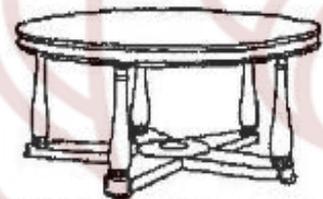
Round table, (d=0.9m, t=0.74m).

Untuk 2 orang

Bahan : kayu jati solid, top table dari marmer

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : meja makan untuk 2 orang
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan. Bentuk meja pada abad 18 periode Kolonial Amerika (*Time Saver*, hal 14).
- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran meja makan untuk 2 orang



MAHOGANY TABLE WITH LOTUS LEAF BASES FOR THE SUPPORTING COLUMNS

(Sumber: *Time Saver*, 1992, hal 27)



Round table, (d=108m, t=0.74m).

Untuk 8 orang

Bahan : kayu jati solid, top table dari marmer

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : meja makan untuk 8 orang
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan, sesuai gaya pada zaman dahulu.
- Merupakan redesain dari bentuk meja pada abad 18 periode Empire Perancis (*Time saver*, hal 27)
- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran meja makan untuk 8 orang



(Sumber:  
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:COLLECTIE\\_TROPENMUSEUM\\_Zaal\\_in\\_het\\_paleis\\_van\\_de\\_Gouverneur-Generaal\\_te\\_Buitenzorg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:COLLECTIE_TROPENMUSEUM_Zaal_in_het_paleis_van_de_Gouverneur-Generaal_te_Buitenzorg))



Armchair Kayu (0.58m x 0.55m x 0.95m)

Bahan : kayu jati solid, busa, dan kain

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : armchair untuk duduk dengan santai
- Estetika : kursi jati yang dipelitur warna gelap, sesuai gaya pada zaman dahulu. Redesain dari bentuk kursi pada foto Istana Bogor tahun 1921 ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:COLLECTIE\\_TROPENMUSEUM\\_Zaal\\_in\\_het\\_paleis\\_van\\_de\\_Gouverneur-Generaal\\_te\\_Buitenzorg\\_TMnr\\_600\\_23405.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:COLLECTIE_TROPENMUSEUM_Zaal_in_het_paleis_van_de_Gouverneur-Generaal_te_Buitenzorg_TMnr_600_23405.jpg))
- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran manusia



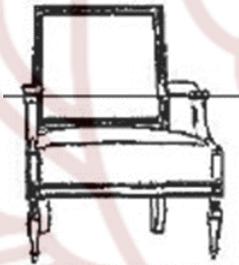
Square table (1m x 1m x 0.74m).

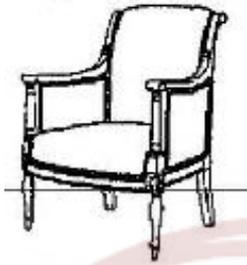
Untuk 4 orang

Bahan : kayu jati solid, top table dari marmer

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : meja makan untuk 4 orang
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan, sesuai gaya pada

	<p>zaman dahulu. Kaki berbentuk spiral seperti pada zaman indische.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomi : dibuat sesuai dengan standar meja makan</li> </ul>
	<p>Dummy table (1.3m x 0.55m x 0.75m).          Bahan : kayu jati solid          Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : menaruh barang keperluan ruang tamu seperti piring, sendok, saus, dll.</li> <li>- Estetika : terbuat dari jati yang dipelitur warna gelap, menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda</li> </ul>
 <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 28)</p> 	<p>Armchair (0.6m x 0.55m x 0.98m)          Bahan : Kayu jati, busa, dan kain          Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : untuk duduk dengan santai</li> <li>- Estetika : kursi jati yang dipelitur warna gelap, menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda, serta nyaman diduduki.</li> </ul> <p>Redesain dari bentuk kursi abad 18 akhir sampai 19 awal periode Empire Perancis (<i>time saver</i>, Hal 28)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomi : sesuai dengan ukuran standar kursi</li> </ul>



(Sumber: *Time Saver*, 1992, hal 28)



Armchair (0.6m x 0.56m x 0.96m)

Bahan : Kayu jati, busa, dan kain

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : meja makan untuk 12 orang
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda dan tradisional indonesia
- Ergonomi : sesuai ukuran standar agar nyaman diduduki.

Redesain dari bentuk kursi abad 18 akhir sampai 19 awal periode

Empire Perancis (*time saver*, hal 28)

- Ergonomi : sesuai dengan ukuran standar kursi

f. Ruang makan outdoor

**Tabel 3.22** Tabel analisis mebel di ruang makan outdoor

Jenis	Karakteristik
 <p>SIMPLE TABLE WITH FLUTED LEGS ENGLISH PATTERN</p> <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 27)</p>	<p>Rectangel table (0.8m x 2m x 0.7m) Untuk 8 orang</p> <p>Bahan : kayu jati solid</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : meja makan untuk 8 orang</li> <li>- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, Bentuk kaki meja berdasarkan kaki pada abad 18 Empire Perancis.</li> <li>- Ergonomi : ukuran sesuai dengan standar meja makan..</li> </ul>
	<p>Dining chair (0.4m x 0.45m x 0.94m)</p> <p>Bahan : Kayu, dan busa</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : untuk duduk ketika makan</li> <li>- Estetika : kayu jati dipelitur warna gelap menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda</li> <li>- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran kursi makan</li> </ul>



ARMCHAIR WITH LEATHER SEAT  
DESIGN INSPIRED BY  
ENGLISH PRECEDENT

(Sumber: *Time Saver*, 1992,  
hal 26)



Arm chair (0.55m x 0.49m x 0.92m)

Bahan : Kayu

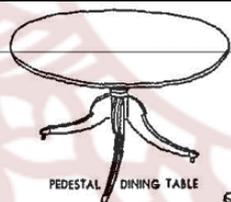
Dasar pertimbangan :

- Fungsi : untuk duduk ketika makan

- Estetika : kayu jati dipelitur warna gelap, menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda.

Bentuk tangan dan sandarannya merupakan redesain dari bentuk kursi Empire Perancis abad 18-19 (*Time Saver*, hal. 26 )

- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran kursi makan



PEDESTAL DINING TABLE

(Sumber: *Time Saver*, 1992,  
hal 14)



Round table, (d=1.2m, t = 0.74m).

Untuk 4 orang

Bahan : kayu jati solid, top table dari marmer

Dasar pertimbangan :

- Fungsi : meja makan untuk 2 orang

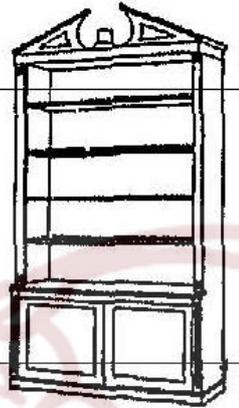
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan. Bentuk meja pada abad 18 periode Kolonial Amerika (*Time Saver*, hal 14).

	<p>Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran meja makan untuk 2 orang</p>
 <p>Sumber: <a href="https://pin.it/hwrlsk57sywjj6">https://pin.it/hwrlsk57sywjj6</a></p> 	<p>Armchair Betawi (0.61m x 0.56m x 0.79m)</p> <p>Bahan : kayu jati solid</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : untuk duduk ketika makan</li> <li>- Estetika : kayu jati dipelitur warna gelap menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda dan tradisional Indonesia. Mengikuti bentuk pada foto seorang wanita di dalam ruamh di Serang pada tahun 1930 (sumber: <a href="https://pin.it/hwrlsk57sywjj6">https://pin.it/hwrlsk57sywjj6</a>)</li> <li>- Ergonomi : sesuai dengan standar ukuran kursi makan</li> </ul>

g. Bar

**Tabel 3.23** Tabel analisis mebel di bar

Jenis	Karakteristik
	<p>Meja bar (6.4m x 0.82m x 1.1m)</p> <p>Bahan : kayu, plywood, finishing solid surface putih, besi hollow, hpl glossy)</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : untuk menyiapkan minuman, sekaligus menyajikannya di depan tamu</li> <li>- Estetika : bentuk transformasi dari tetesan hujan. Berwarna hijau toska karena hijau merupakan warna unsur alam.</li> <li>- Ergonomi : sesuai dengan ukuran standar meja bar.</li> </ul>
	<p>Bar stool (0.41m x 0.41m x 1.14m)</p> <p>Bahan : kayu jati</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fungsi : kursi bar untuk duduk di dekat meja bar</li> <li>-Estetika : kayu jati dipelitur warna gelap, sesuai dengan gaya kolonial belanda</li> <li>-Ergonomi : sesuai dengan ukuran standar kursi bar</li> </ul>



(Sumber: *Time Saver*, 1992, hal 28)



Rak Bar (0.53m x 2.4m x 2.7m)

Bahan : plywood, kayu, HPL

Dasar pertimbangan : kayu warna gelap agar senada dengan furniture lainnya.

- Fungsi : menyimpan botol alkohol, terdapat kulkas mini dan mini dishwasher.
- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda. Merupakan redesain dari bentuk kursi abad 18 akhir sampai 19 awal periode Empire Perancis (*time saver:28*)
- Ergonomi : sesuai ukuran standar agar nyaman diduduki.

h. Ruang karyawan

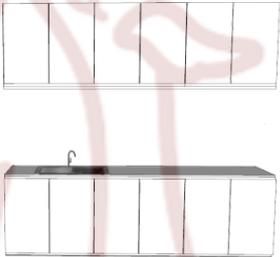
**Tabel 3.24** Tabel analisis mebel di ruang karyawan

Jenis	Karakteristik
	<p>Loker (0.5m x 0.4m x 0.9m)            Bahan : metal, finishing glossy            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : untuk keamanan dalam menyimpan barang</li> </ul>
	<p>Meja plastik PVC (1.2m x 0.9m x 0.75m)            Ex: nforma            Bahan : plywood, besi            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : agar tetap awet, desain simpel.</li> </ul>
	<p>Kursi Stacking Olive-A (0.41m x 0.48m)            Bahan : Besi dan plastik            Ex: Chitose            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : mudah ditumpuk (stackable) sehingga menghemat tempat.</li> </ul>

i. Ruang Office

**Tabel 3.25** tabel analisis mebel di ruang kantor

Jenis	Karakteristik
	<p>Kursi kantor NBK Series NHP202 Black (0.5m x 0.7m x 1.1m)            Bahan : Oscar / Fabric, plastik, kain            Ex: Highpoint            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomi : nyaman digunakan untuk bekerja karena bersifat fleksibel</li> </ul>
	<p>Meja kantor (1.6m x 0.8m x 0.75m)            Bahan plywood finishing hpl            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : simpel, warna senada dengan dinding</li> <li>- Ergonomi : sesuai dengan standar meja kerja</li> </ul>
	<p>Sofa tamu (2.1m x 0.73m x 0.63m &amp; 0.91m x 0.73m x 0.63m)            Bahan : rotan, besi, busa            Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : agar ruangan terlihat lebih hangat dan tidak kaku karena berada di ruang kerja.</li> </ul>

	<p>Coffee table tamu (1m x 0.7m x 0.4m)</p> <p>Bahan: kayu, Finishing : doff putih, doff clear supaya serat kayu menonjol</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : agar ruangan terlihat lebih hangat dan tidak kaku karena berada di ruang kerja.</li> </ul>
	<p>Pantry (2.6m x 0.52m x 2.4m)</p> <p>Bahan : plywood finishing doff putih</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estetika : simpel, minimalis tidak memakan banyak tempat.</li> </ul>

j. Toilet Tamu

**Tabel 3.26** Tabel analisis mebel di toilet pengunjung

Jenis	Karakteristik
 <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 27)</p> 	<p>Meja wastafel (2.3m x 0.6m x 0.82m)</p> <p>Bahan : kayu jati, marmer,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi : unttuk meja wastafel</li> <li>- Estetika : kaki dari jati yang dipelitur warna gelap, top table marmer agar mudah dibersihkan menyesuaikan dengan gaya zaman kolonial belanda</li> <li>- Ergonomi : sesuai ukuran standar agar nyaman diduduki.</li> </ul> <p>Redesain dari bentuk kursi abad 18 akhir sampai 19 awal periode Empire Perancis (<i>time saver</i>, hal 27)</p>

## 2. Aksesoris Interior

Aksesoris interior atau dekorasi ruang berperan penting sebagai elemen pengisi ruang, karena tanpa dekorasi keindahan ruang akan menjadi berkurang. Unsur dekorasi misalnya perabot tambahan, lukisan, pot bunga, benda antic, dll<sup>206</sup> Sebuah ruang tidak dengan sendirinya menjadi sebuah tempat. Untuk membuat sebuah ruang menjadi sebuah tempat yang manusiawi, nyaman, hangat, dan akrab dibutuhkan kehadiran aksesoris baik yang fungsional maupun dekoratif dimana dalam penyusunan konsep dan penghadirannya membutuhkan keterlibatan antara pemakai atau pengguna ruang dengan desainernya.

Menurut Djoko Soekiman, gambaran aksesoris interior seperti berikut<sup>207</sup>:

“Pada dinding ruang ini digantungkan lukisan-lukisan sebagai hiasan, di samping piring-piring hias dan jambangan porselen. Di ruangan ini terdapat juga sebuah *kerkstoel*, yaitu sebuah kursi untuk kebaktian (kursi gereja) khususnya untuk nyonya rumah. Setiap hari Minggu, kursi yang berukir bagus ini dibawa ke gereja oleh budak-budak perempuan, bersama dengan kotak sirih, payung, kitab Injli, dan sebagainya. Pada dinding ruangan ini juga tergantung senapan, pedang, perisai, tombak, dan sebagainya.”

Lalu menurut Stavorius (dalam Djoko Soekiman. 2014:117) dalam bukunya yang berjudul *Reizen van Zeeland over de kamp der Goe Hoop naar Batavia, Banten, Bengelenz. 1768-1769* halaman 116<sup>208</sup>:

“Apabila terus ke belakang, orang akan menuju ke arah ruang tengah yang merupakan *galerij*, yaitu suatu ruangan peristirahatan sebagai tempat bertemu keluarga sehari-hari, dan ada jug ayang digunakan untuk ruang makan. Lantainya tertutup oleh batu-batu segi empat berwarna merah tua. Dinding dengan *wall paper* pada

---

<sup>206</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: djambatan. Hal:195

<sup>207</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal: 112

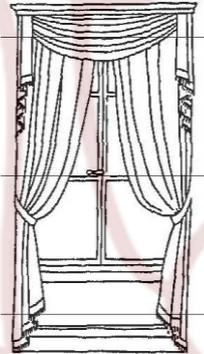
<sup>208</sup> Soekiman, Djoko.2014. Hal: 117

waktu itu belum ada, dan hanya dicat dengan warna putih. Perabot rumah terdiri atas meja kursi, dua atau tiga kanopi, dan beberapa cermin besar yang pada waktu itu di Eropa sangat umum digunakan orang. Di sepanjang dinding tergantung beberapa lampu gantung, tempat lilin, dan lampu-lampu tempel dalam satu deret. Pada ujungnya terdapat jenjang atau tangga menuju ruang atas.”

Berdasarkan penjelasan di atas tentang gambaran aksesoris *Indis*, aksesoris yang digunakan pada interior restoran ini yaitu berupa chandelier berbentuk rintik hujan yang berbahan kaca kristal, figura berisi foto lama, *wall lamp*, cermin besar, tanaman pot *indoor*, dan lain-lain untuk memperkuat kesan *indis* dan suasana hujan.

**Tabel 3.27** Tabel analisis aksesoris

	<p>Cermin besar</p> <p>Bahan : Kayu, finishing cat warna emas.</p> <p>Dasar pertimbangan : untuk memperkuat kesan indische empire yang mewah</p>
	<p>Tanaman tropis dalam ruangan</p> <p>Bahan : tanaman asli, pot gerabah</p> <p>Dasar pertimbangan : menambah kesan tropis yang sesuai dengan gaya indische empire.</p>

	<p>Wall lamp</p> <p>Bahan : cor logam besi, kaca</p> <p>Dasar pertimbangan : menjadikan ruangan hangat, dan menambah kesan mewah sesuai dengan gaya indische.</p>
 <p>WHITE SILK CURTAINS TRIMMED WITH GOLD BRAID SIMPLE WOODEN CORNICE BOARD</p> <p>(Sumber: <i>Time Saver</i>, 1992, hal 28)</p> 	<p><i>Curtain</i> (Tirai)</p> <p>Warna : merah soga</p> <p>Material : blackout</p> <p>Dasar pertimbangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fungsi : untuk dekorasi dan menghalau cahaya matahari yang masuk</li> <li>-Estetika : agar tampak mewah.</li> </ul> <p>Model <i>swags</i> tirai pada masa Empire Perancis abad 18-19, kemudian dengan beberapa modifikasi.</p>

	<p>Figura</p> <p>Bahan : kayu, finishing cat emas</p> <p>Dasar pertimbangan : untuk memperkuat kesan mewah</p>
---	--

## L. Tata Kondisi Ruang

Tata kondisi ruang mencakup pencahayaan, penghawaan dan akustik. Sistem tersebut harus diperhatikan untuk menciptakan ruang yang nyaman dan aman untuk penggunaannya. Penataan kondisi ruang pada interior restoran *Pluvio Huis* meliputi pencahayaan, penghawaan, dan akustik yang mendukung terciptanya suasana Bogor yang sedang hujan di masa lampau.

### 1. Pencahayaan

Pencahayaan (*lighting*) dirancang sedemikian rupa sehingga dapat memberikan efek-efek eksklusif, nyaman, dan menarik. Sistem pencahayaan dikatakan berhasil oleh karena titik cahaya, warna, intensitas, terang cahaya dan suasana ruang yang ingin dicapai, faktor biaya, dsb. Tetapi minimal dalam sistem

pencahayaannya adalah bagaimana agar dapat membuat benda-benda dalam ruang terlihat sedang mengenai suasana (*mood*) tergantung pada fungsi ruang.<sup>209</sup>

Cahaya terdiri pada perancangan restoran *Pluvio Huis* ini terdiri dari 2 jenis pencahayaan yaitu:

a) Cahaya alami (*Natural Lighting*)

Cahaya alami berasal dari sinar matahari, sinar bulan, sinar api, fosfor, dan sumber lain dari alam. Sumber cahaya alami yang biasanya digunakan dalam perancangan interior adalah pencahayaan sinar matahari. Cahaya alami yang ada pada perancangan restoran ini yaitu memanfaatkan sinar matahari yang masuk melalui jendela dan *bouven*.

b) Cahaya buatan (*Artificial Lighting*)

Cahaya buatan adalah pencahayaan yang berasal dari cahaya buatan manusia. Contohnya sinar lampu, cahaya lilin, dll. Lampu selain berfungsi sebagai penerangan, juga berfungsi memberi keindahan dalam desain suatu ruang.

*Ambient lighting* : Sementara pencahayaan sekitar (*ambient*) digunakan untuk fungsi normal,

*Accent lighting* : pencahayaan aksentuasi (*accent*) difokuskan untuk area tertentu.

---

<sup>209</sup> Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencanakan Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta : Djambatan. Hal: 216

*Mood lighting* : *Mood lighting* digunakan untuk estetika, dan kombinasi ketiganya yang menentukan pencahayaan dalam desain restoran.

Pencahayaan yang akan diterapkan pada restoran yaitu bersumber dari *chandelier* , *wall lamp* dan *hang lamp* berbentuk rintik hujan. Semuanya menggunakan “warm light” supaya tercipta suasana romantis dan hangat di tengah suasana mendung. Ada pula gambaran bentuk lampu menurut Djoko Soekiman seperti berikut<sup>210</sup>:

“...(d) lampu halaman atau lampu dinding. Sampai sekarang model lampu tersebut masih banyak digunakan, bahkan kini ditiru untuk lampu penerangan jalan di sepanjang kota, seperti di Yogyakarta, Surakarta, dan kota-kota kabupaten atau kotapraja; (e)kursi kebun dari bahan logam besi yang dahulu hanya menghias rumah orang Eropa juga banyak ditiru. Pengecoran logam besi untuk hiasan rumah menjadikan perusahaan seni kerajinan cor logam berkembang pesat.Cotohnya, di Ceper, Klaten, Jawa Tengah, dan di Juwanan terdapat perusahaan cor logam kuningan. Produk dari kedua tempat tersebut tersebar luas di Indonesia dan kebanyakan meniru hasil seni kerajinan Barat (Eropa).”

Pada perancangan ini *chandelier* dan *wall lamp* menggunakan material logam besi yang di-cor dengan beberapa bentuk perubahan pada kap lampu agar terkesan lebih mewah dengan ornament sulur tumbuhan.

---

<sup>210</sup> Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu. Hal: 233-234

**Tabel 3.28** Tabel analisis pencahayaan

Nama	Spesifikasi	
Chandelier		<p>Chandelier</p> <p>Bahan : perunggu, kaca untuk kap lampu</p> <p>Dasar pertimbangan : menjadikan ruangan hangat, dan menambah kesan mewah sesuai dengan gaya indische.</p>
		<p>Chandelier</p> <p>Bahan : perunggu, kaca untuk kap lampu.</p> <p>Dasar pertimbangan : menjadikan ruangan hangat, dan menambah kesan mewah sesuai dengan gaya indische.</p>
Wall lamp		<p>Wall lamp</p> <p>Bahan : cor logam besi</p> <p>Dasar pertimbangan : menjadikan ruangan hangat, dan menambah</p>

		kesan mewah sesuai dengan gaya indische.
Lampu downlight		Downlight LED 10 Watt Ex. Philips

## 2. Penghawaan

Heating (pemanasan), ventilation (ventilasi), and air conditioning (AC/pendingin udara), umumnya dikenal sebagai HVAC, digunakan untuk menjaga tingkat kenyamanan bagi tamu dan karyawan. Saat ini, pertimbangan lingkungan menjadi pertimbangan utama dalam memilih sistem. Sistem HVAC gedung harus dipilih dengan hati-hati, dioperasikan dengan baik, dan terus dipelihara agar dapat digunakan secara efektif. Faktor kenyamanan lingkungan utama yang ada di restoran adalah:

- a. Suhu dalam ruangan.
- b. Kelembaban.
- c. Gerakan udara.
- d. Suhu permukaan ruang.
- e. Kualitas udara.<sup>211</sup>

Untuk mengendalikan faktor-faktor yang tercantum sebelumnya, jenis peralatan ini adalah bagian dari sebagian besar sistem HVAC:

---

<sup>211</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. *Design and equipment and food service*. New Jersey : John Wiley & Sons, inc. Hal: 223

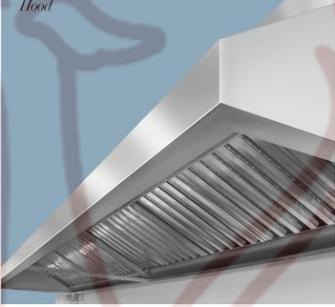
- a. Tungku (menghasilkan udara panas)
- b. Ketel (menghasilkan udara panas)
- c. AC / Pendingin udara (menghasilkan udara dingin)
- d. Chillers / Pendingin (menghasilkan udara dingin)
- e. Kipas angin (untuk sirkulasi dan menghilangkan udara)
- f. Pekerjaan saluran (untuk memindahkan udara)
- g. Filters / Penyaring (untuk membersihkan udara)<sup>212</sup>

Penghawaan pada ruang makan indoor menggunakan AC *floor standing* sebagai penghasil udara dingin supaya pelanggan dapat merasakan dinginnya suasana hujan. Lalu di ruang private terdapat AC split. Sementara itu penghawaan alami berasal dari jendela-jendela yang dibuka. Pada bagian dapur menggunakan kipas angin, exhaust hood, yang sesuai dengan standar dapur komersial pada umumnya.

**Tabel 3.29** Tabel analisis penghawaan

Nama	Spesifikasi	
AC <i>Floor Standing</i>		SHARP GS-A48SCYAC <i>Floor Standing</i> 5 PK Digunakan di ruang makan <i>indoor</i>

<sup>212</sup> Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. Hal: 223

<p><i>AC Split</i></p>		<p>SHARP  <i>New J-Tech Inverter Series AH-X12VEY</i>            2 PK            Diletakkan di ruang privat, ruang karyawan, dan ruang kantor</p>
<p><i>Exhaust Hood</i></p>		<p>GADALI <i>kitchen exhaust range hood</i>  <i>Model: ZQS-L. wall mounted dan island center.</i> Diletakkan di dapur</p>
<p>Kipas angin</p>		<p>CKE EXHAUST FTAC 4-60            Blade diameter : 600 MM (24")            Diletakkan di dapur.</p>
<p><i>Exhaust fan</i></p>		<p>SEKAI, MVF-1091 <i>Celling Exhaust Fan</i>            Diletakkan di kamar mandi.</p>

### 3. Akustik

Hubungan interior dengan akustik tidak sebatas hanya pada perhatian penataan ruang dan perhitungan bagi pengguna ruang, tetapi juga terhadap penyimpangan termal, atmosfer, cahaya dan bunyi-bunyian yang ditimbulkan oleh kondisi luar maupun yang berasal dari dalam gedung itu sendiri.<sup>213</sup>

Orang-orang yang berbicara, suara *background*, dan desain arsitektur restoran itu sendiri berdampak pada kualitas akustik keseluruhan ruang. Kualitas ambien di restoran langsung memengaruhi pengalaman para pengguna. Tingkat kebisingan rata-rata restoran selama *dining rush* adalah 80 dB (beberapa mencapai 110 dB). Restoran secara tradisional memiliki lantai karpet dan perabotan lembut dan kursi berlapis kain, taplak meja, dan gorden yang memberikan kualitas menyerap suara.<sup>214</sup>

Akustik yang digunakan pada perancangan interior restoran *Pluvio Huis* yaitu dengan membuat suara hujan dari *speaker* dan *rainfall wall* pada *receptionist hall*, serta hujan buatan yang ada di luar jendela.

---

<sup>213</sup> Suptandar, J. Pamudji. 2004. *Faktor Akustik dalam Perancangan Desain Interior*. Jakarta: Djambatan. Hal: 2;l

<sup>214</sup> <https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

**Tabel 3.30** Tabel analisis akustik

Nama	Spesifikasi	
<i>Speaker</i>		<p>BOSE <i>Freespace 3 System</i>  <i>UK. 8 cm x 8 cm x 10 cm.</i>  <i>Sensitivity 82 dB. SPL/1 W.</i>                      Diletakkan di ruang receptionist hall, ruang privat, ruang makan indoor, ruang kantor.</p>

### M. Sistem Keamanan

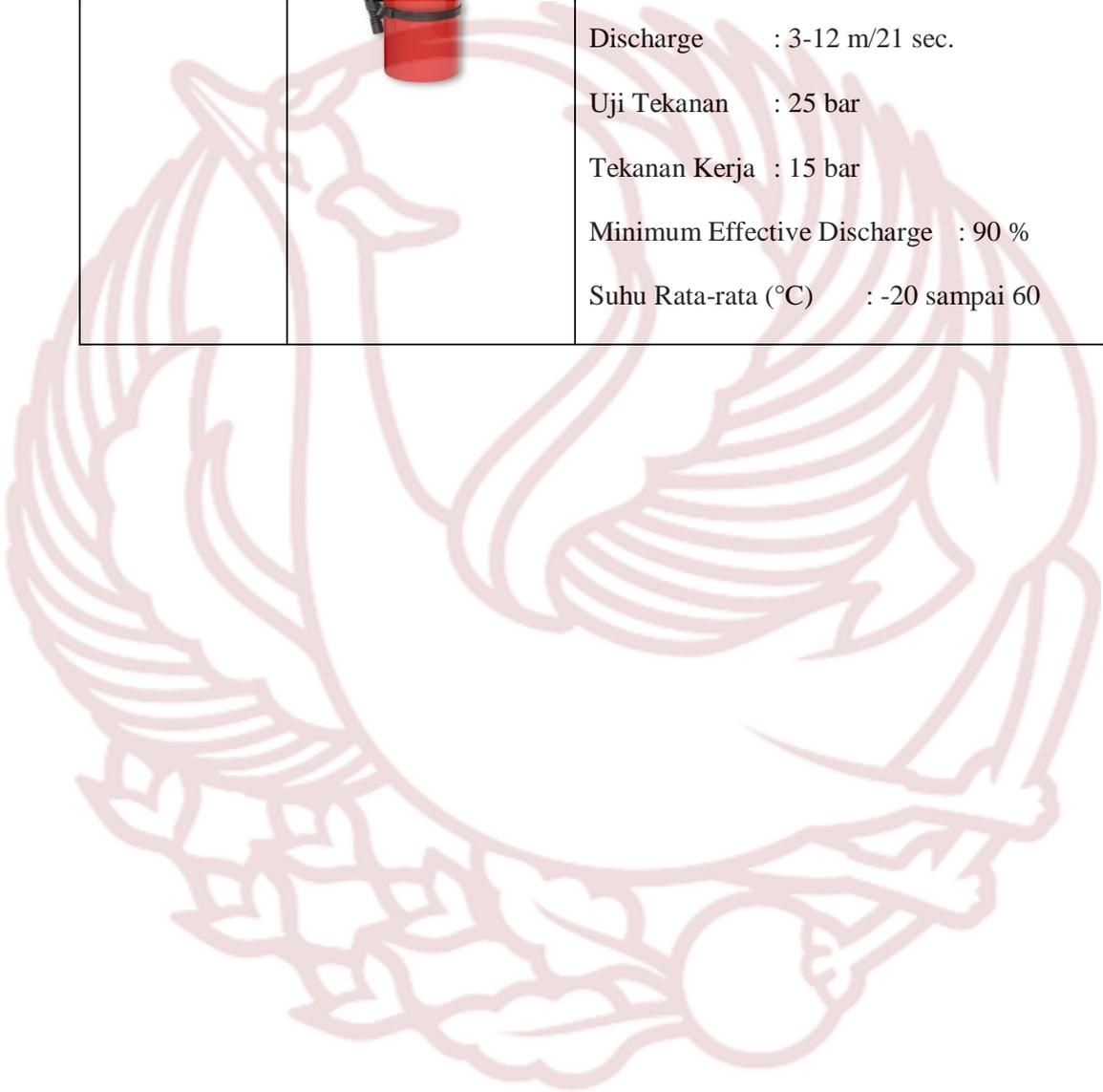
Faktor kewanan yang akan digunakan pada perancangan ini di antaranya security, CCTV (*Close Circuit Television*), *smoke detector*, *automatic sprinkler*, *fire hydrant*, dan APAR.

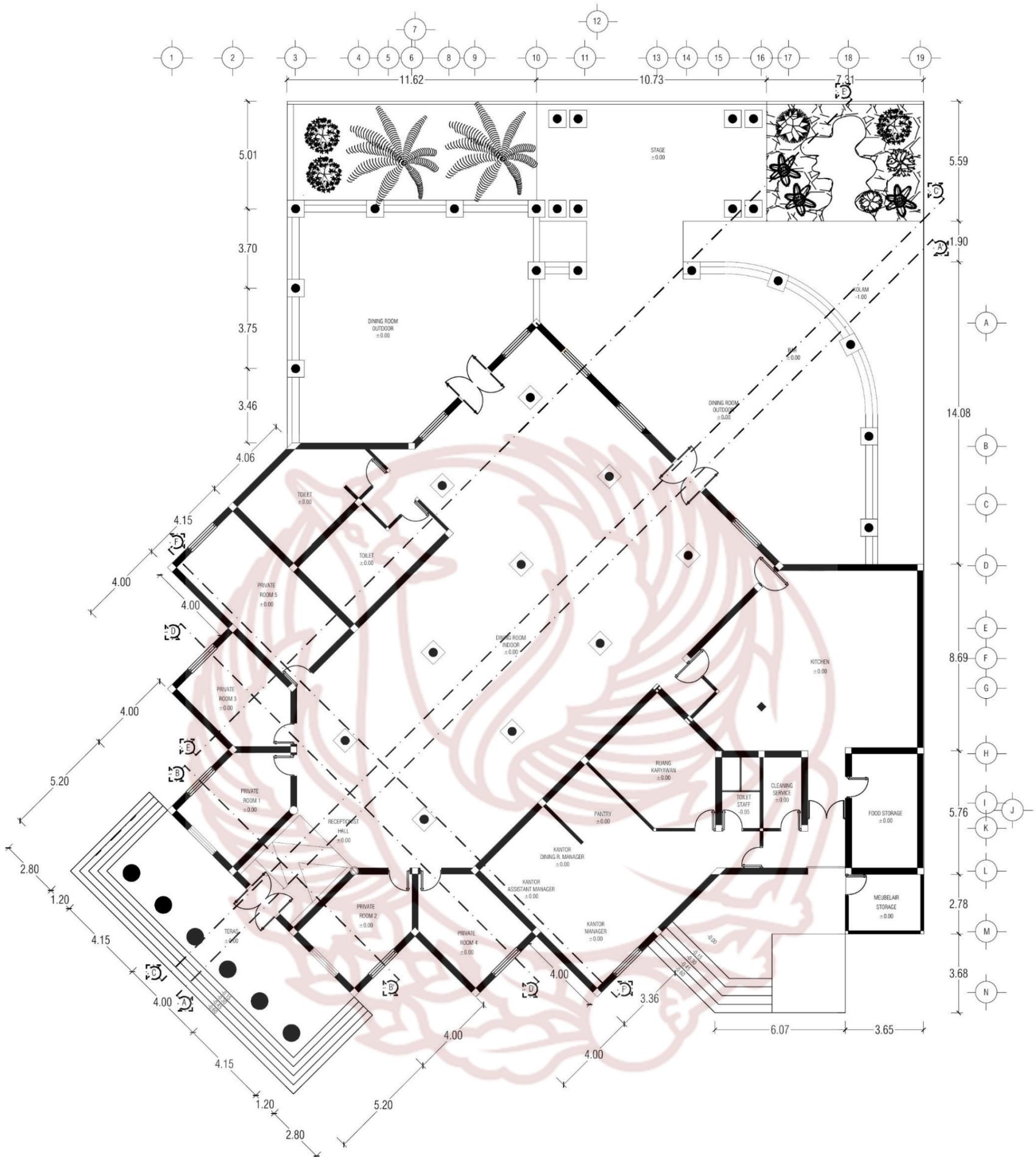
**Tabel 3.31** Tabel Analisis sistem keamanan

Nama	Spesifikasi	
<i>CCTV (Close Circuit Television)</i>		<p>Arsimatic Dome Face Detection IR                      Model: CC 02-54                      Manufactured by: ArsiMatic                      Diletakkan di semua ruangan dan di teras masuk, stage, parkir, tempat <i>loading in</i> bahan makanan</p>

<p><i>Standalone smoke and heat detector</i></p>		<p>Model: FA 02-08</p> <p>Size : 100 (Ø) x 46 (L) mm</p> <p>Diletakkan di ruang makan indoor, kamar mandi, dapur, ruang kantor, receptionist hall,</p>
<p><i>Sprinkle</i></p>		<p>Temperature Rating 155F/68°C</p> <p>Material: Stainless Steel</p> <p>Style: Upright</p> <p>Thread Size: NPT/2 or R1/2</p> <p>Nominal Thread Size (inch): 1.2 Inches</p> <p>Max. Working Pressure (Psi): 175psi</p> <p>Diletakkan di semua ruangan</p>
<p><i>Fire hydrant</i></p>		<p>Type A1 ukuran(66 x 52 x 15) cm. Kotakan <i>fire hydrant</i> ini berisikan :</p> <p>1 roll Fire Hose PU Type</p> <p>Size 1, 5 " x 20 meter</p> <p>Coupling Machino</p> <p>1 pc Hose Nozzle Size 1, 5 "</p> <p>1 pc Hydrant Valve 1, 5"</p>

<p>APAR</p>		<p>FireFix APAR ABC Powder 9 kg</p> <p>Ukuran : 63 cm/25 cm/17cm</p> <p>Kapasitas Media/Bruto/Berat Tabung : 9 kg/15 kg/6 kg</p> <p>Discharge : 3-12 m/21 sec.</p> <p>Uji Tekanan : 25 bar</p> <p>Tekanan Kerja : 15 bar</p> <p>Minimum Effective Discharge : 90 %</p> <p>Suhu Rata-rata (°C) : -20 sampai 60</p>
-------------	---	---





DENAH EXISTING  
SKALA 1 : 200

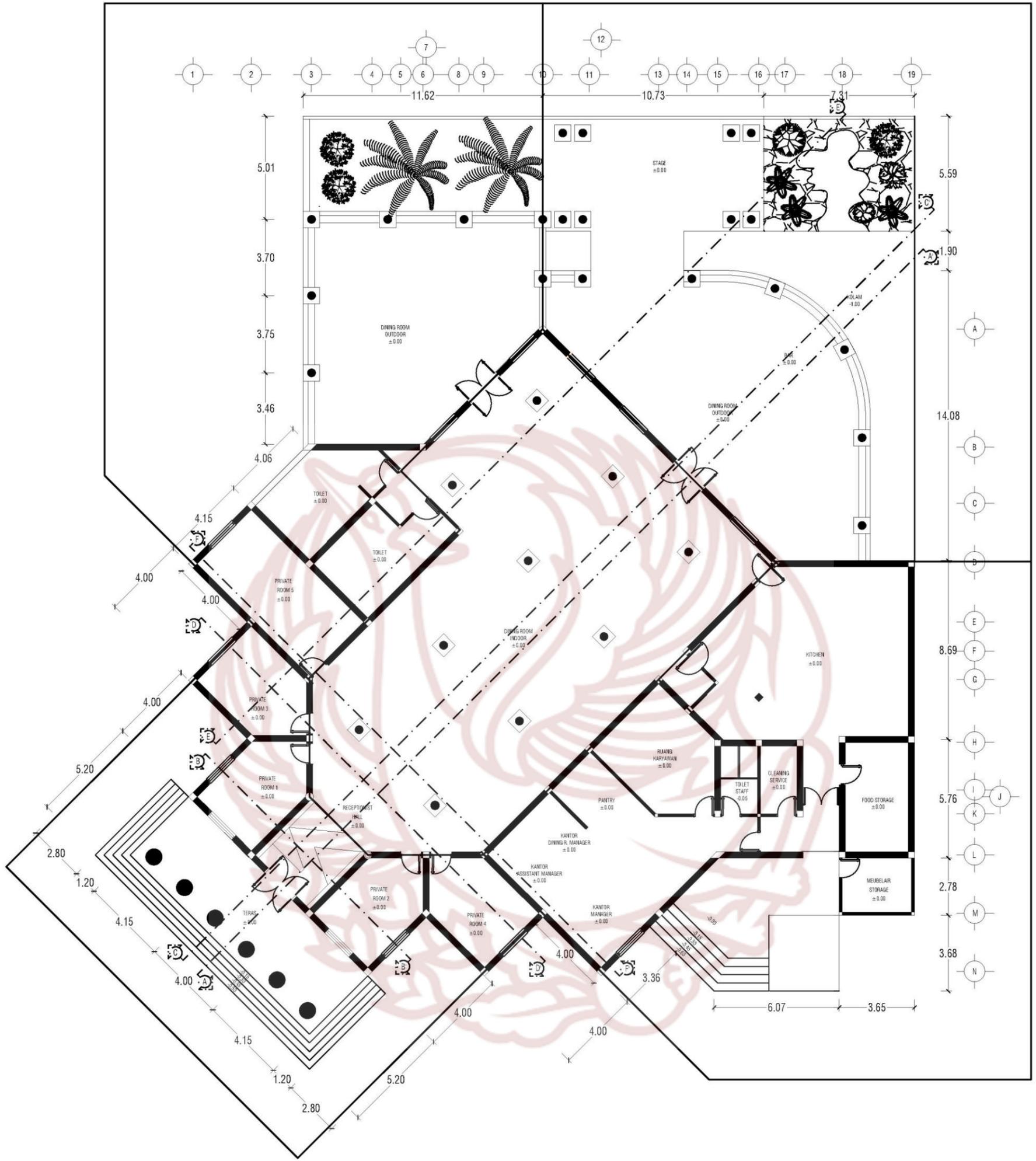


PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE  
DENGAN TEMA NUANSА Hujan  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	DENAH EXISTING	1 : 200
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



DENAH KEYPLAN  
SKALA 1 : 200

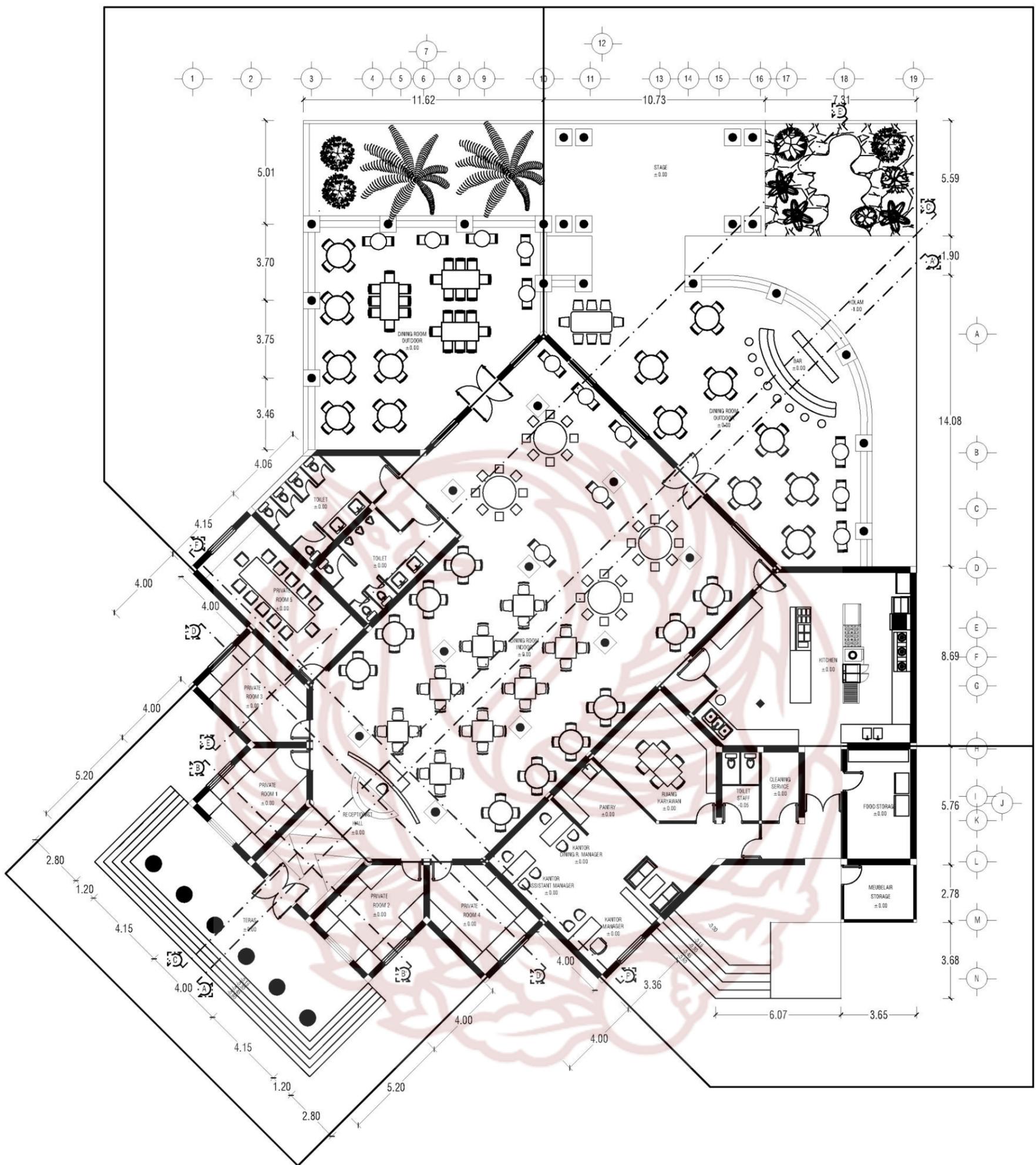


PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSAN Hujan  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	DENAH KEYPLAN	1 : 200
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



LAYOUT  
SKALA 1 : 200

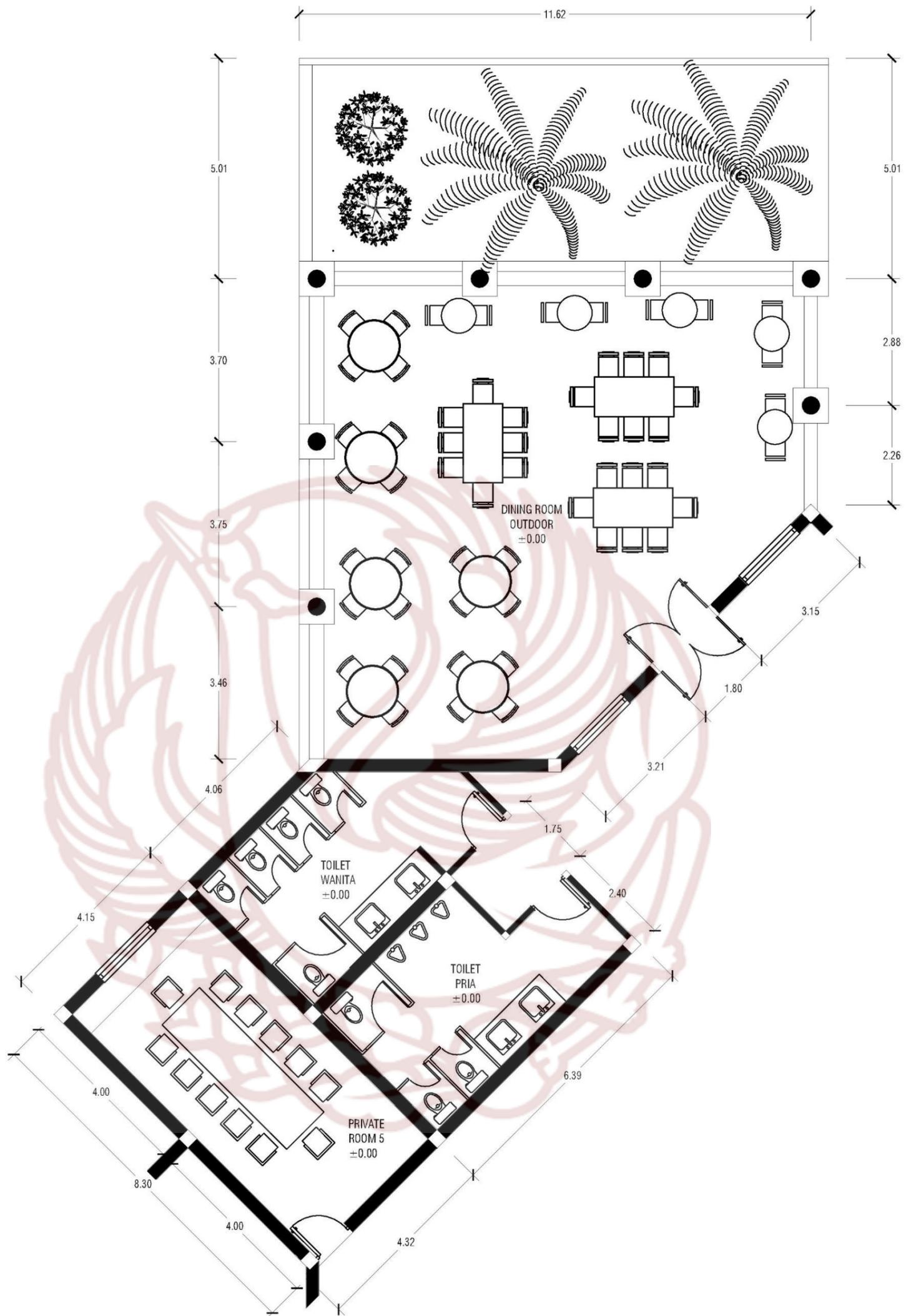


PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT	1 : 200
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		




**LAYOUT 1**  
 SKALA 1 : 100

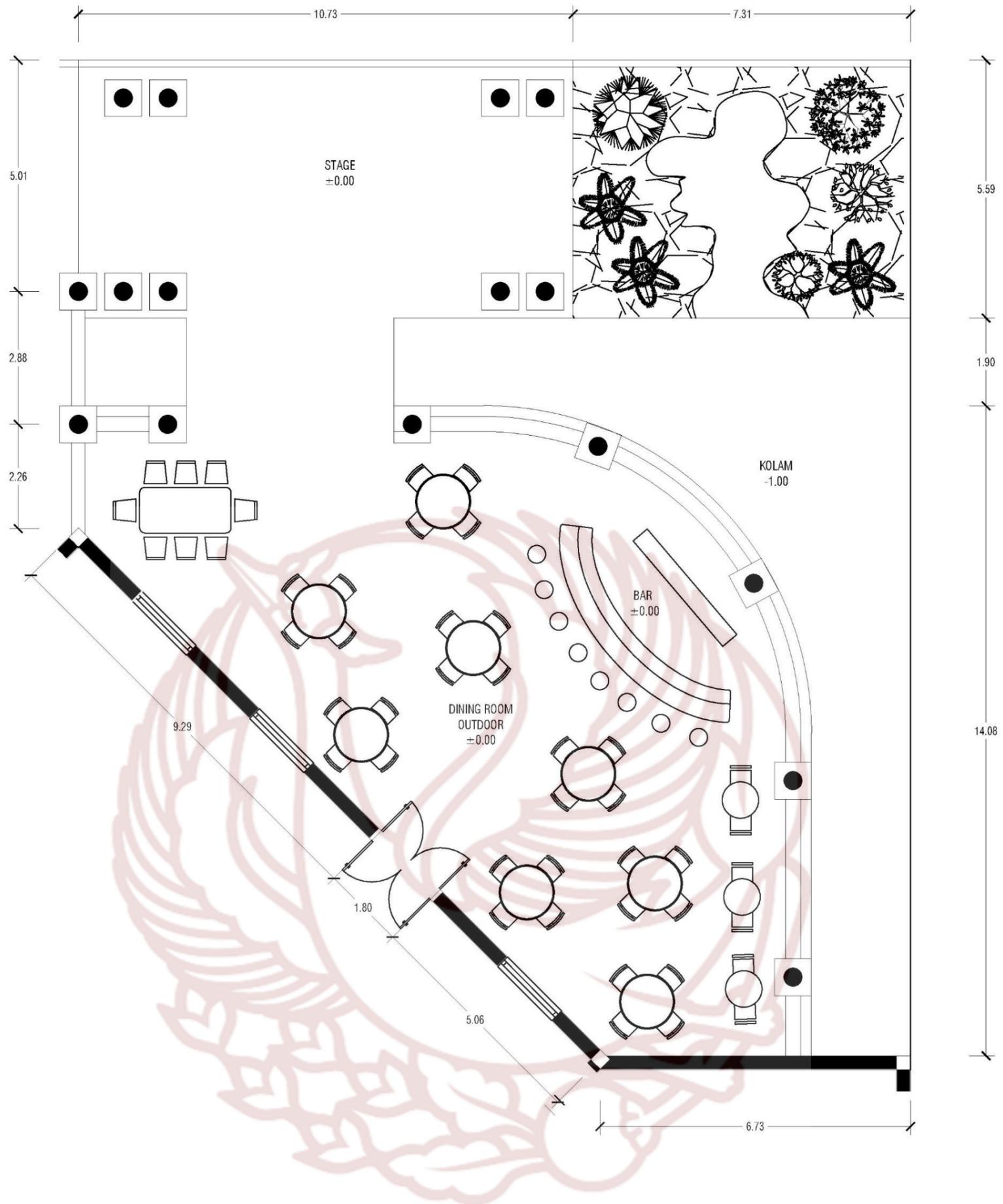


PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

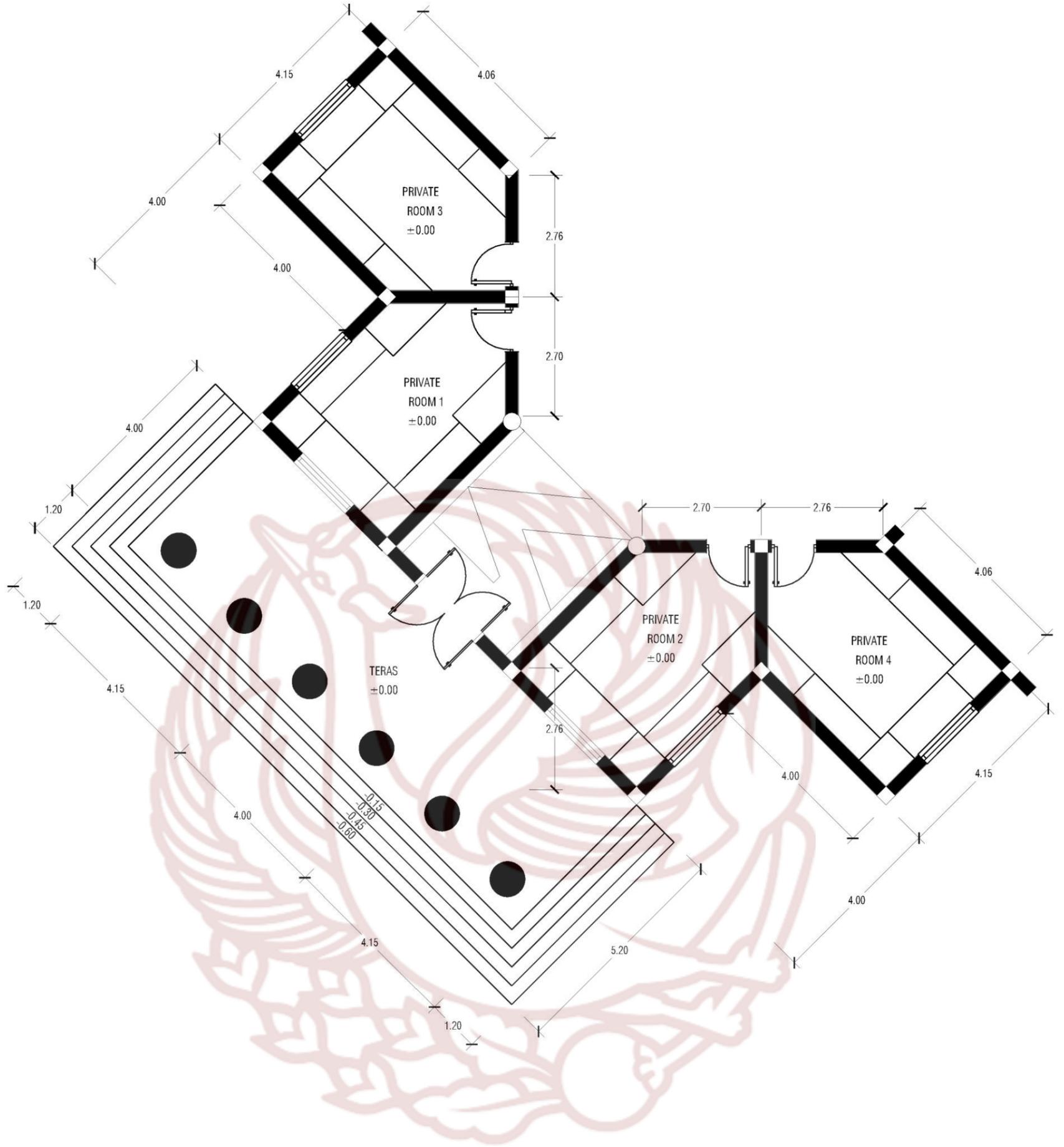
PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUMO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT 1	1 : 100
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



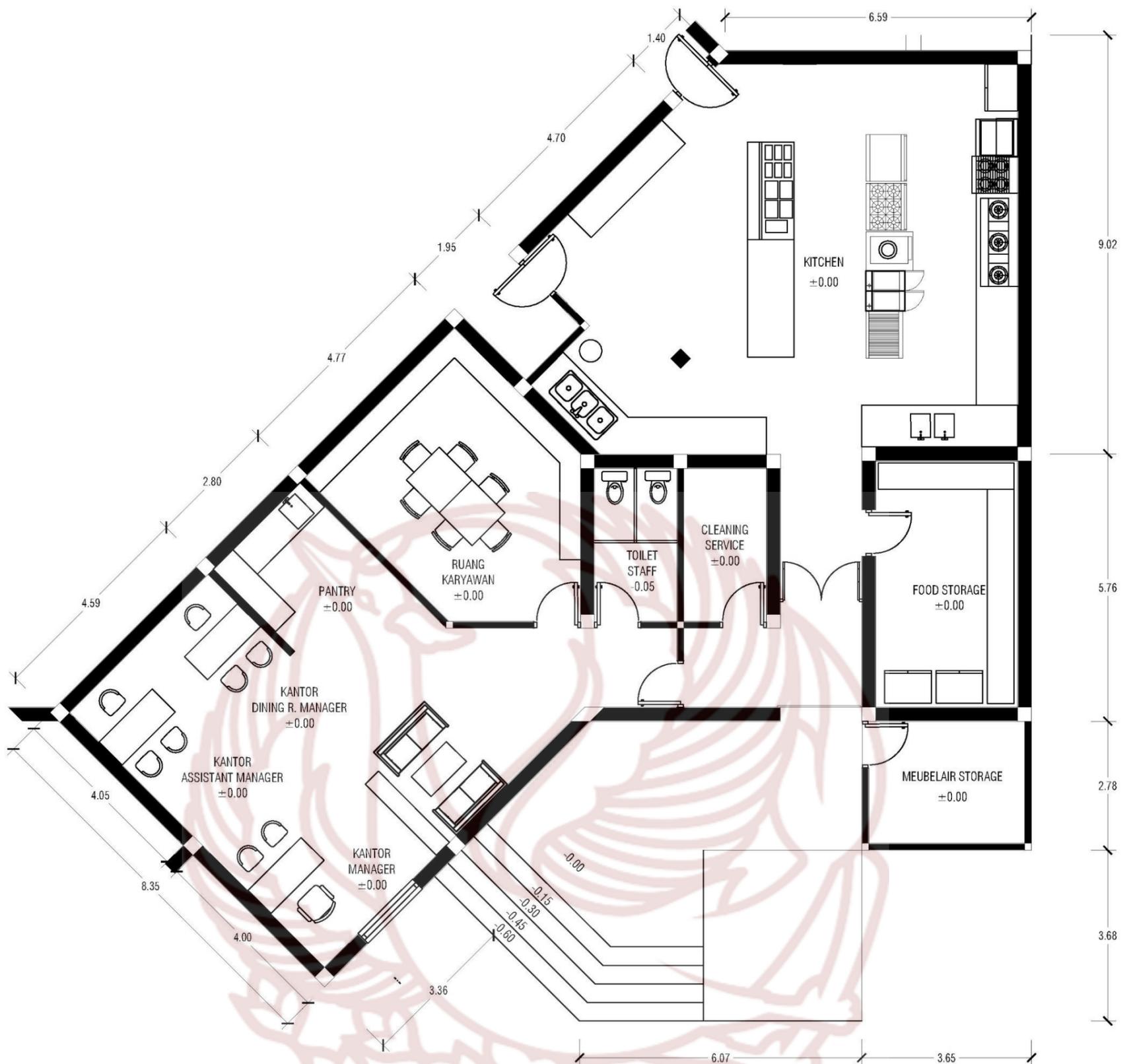

**LAYOUT 2**  
 SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PLUMIO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
				CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT 2	1 : 100
				DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
				INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



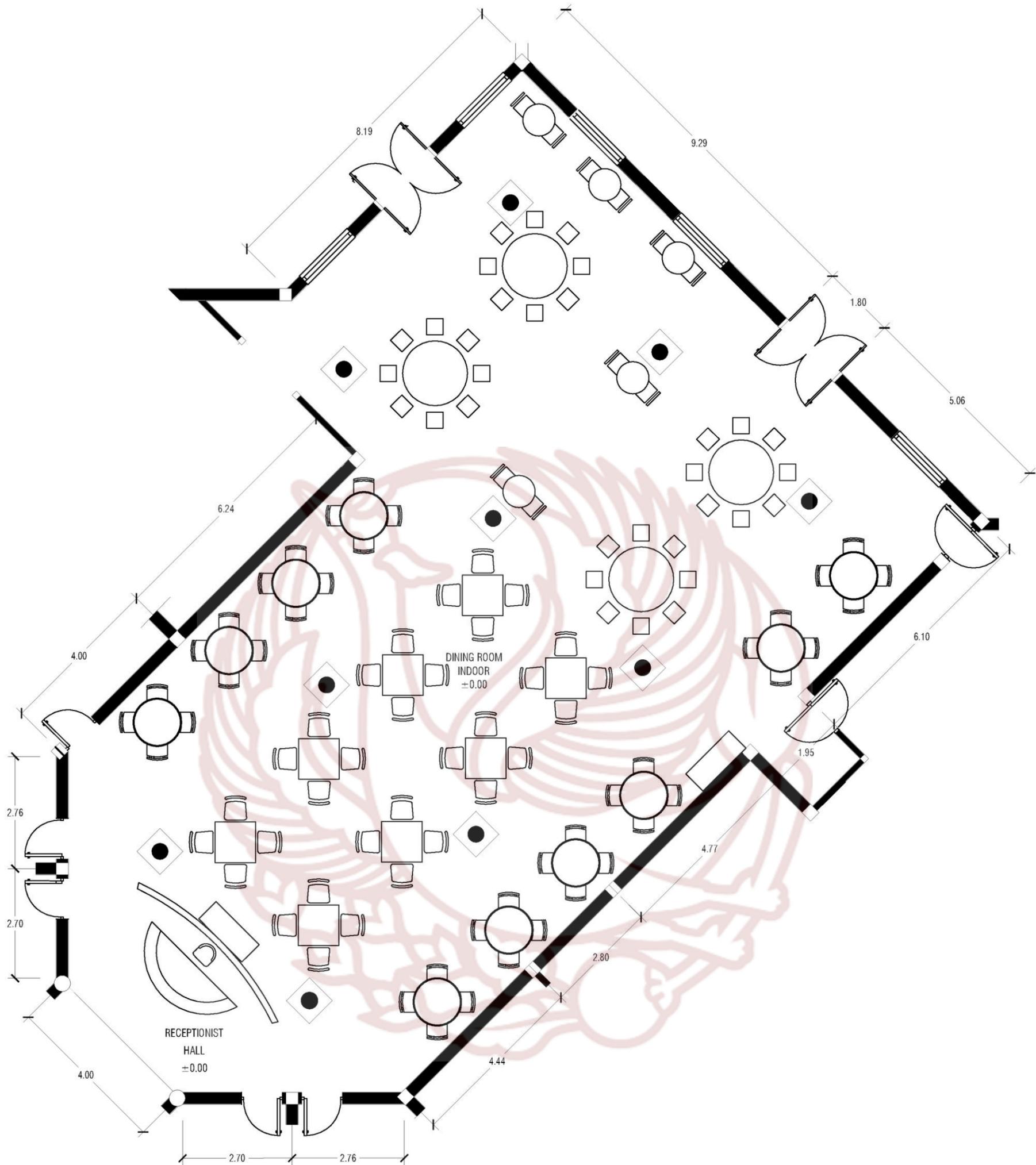

**LAYOUT 3**  
 SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PLUVIO HUIS" BERGAYA <i>INDISCHE EMPIRE</i> DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
				CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT 3	1 : 100
				DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
				INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		




**LAYOUT 4**  
 SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PLUVIO HUIS" BERGAYA <i>INDISCHE EMPIRE</i> DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
				CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT 4	1 : 100
				DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
				INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		




**LAYOUT 5**  
 SKALA 1 : 100

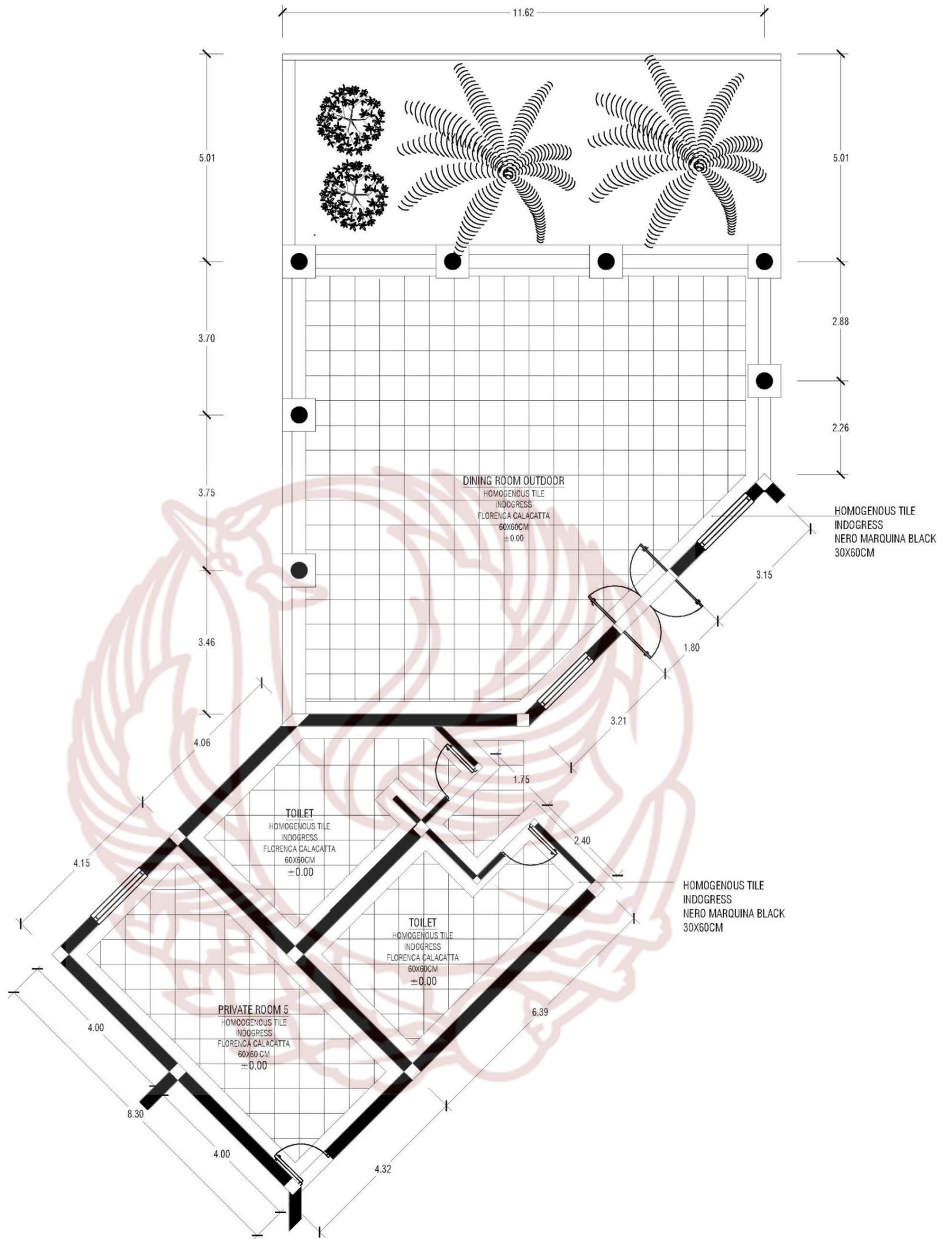


PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	LAYOUT 5	1 : 100
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



**RENCANA LANTAI 1**  
SKALA 1 : 100



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

JUDUL GAMBAR

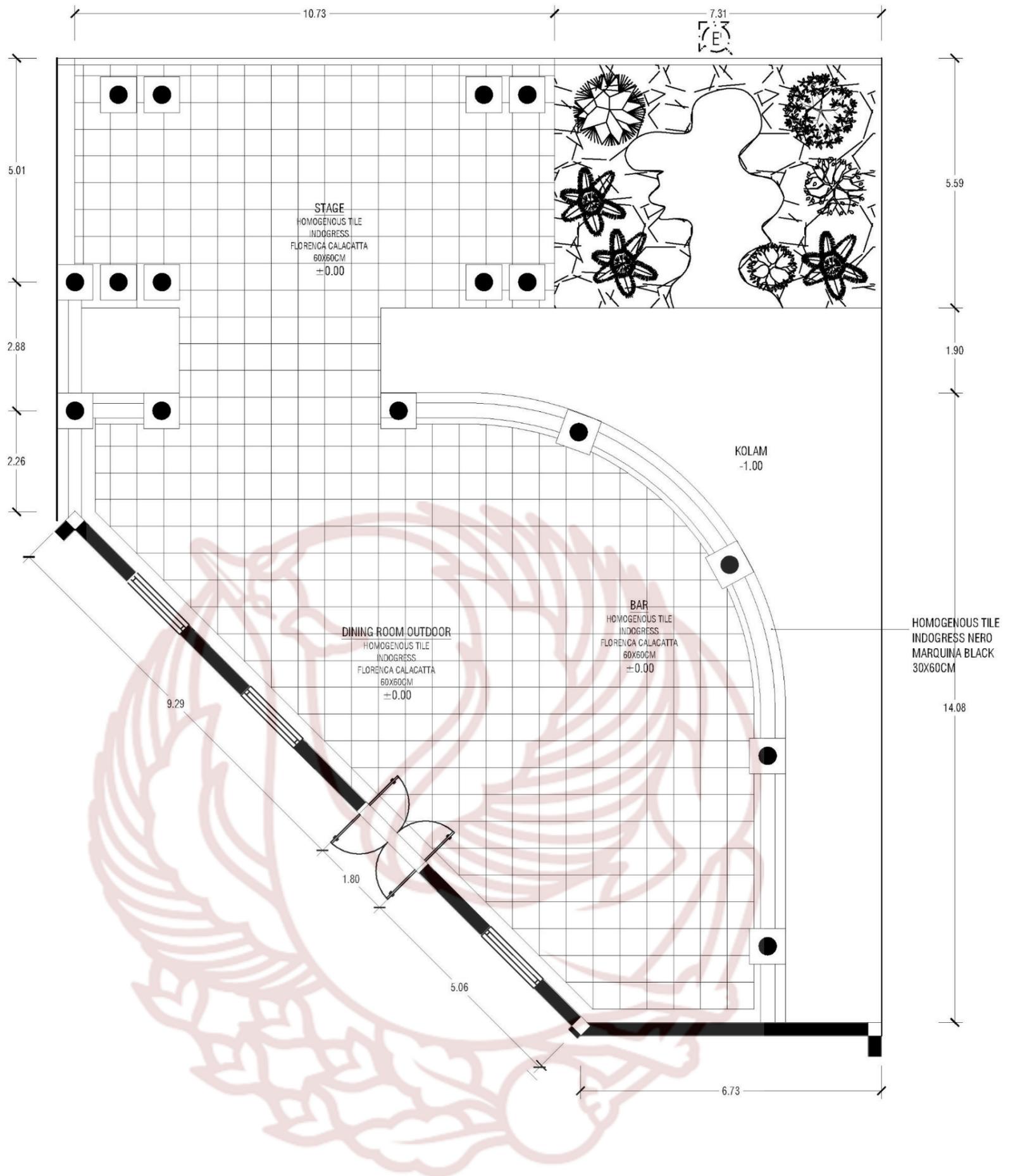
RENCANA LANTAI 1

NILAI

SKALA

1 : 100

PARAF




**RENCANA LANTAI 2**  
 SKALA 1 : 100

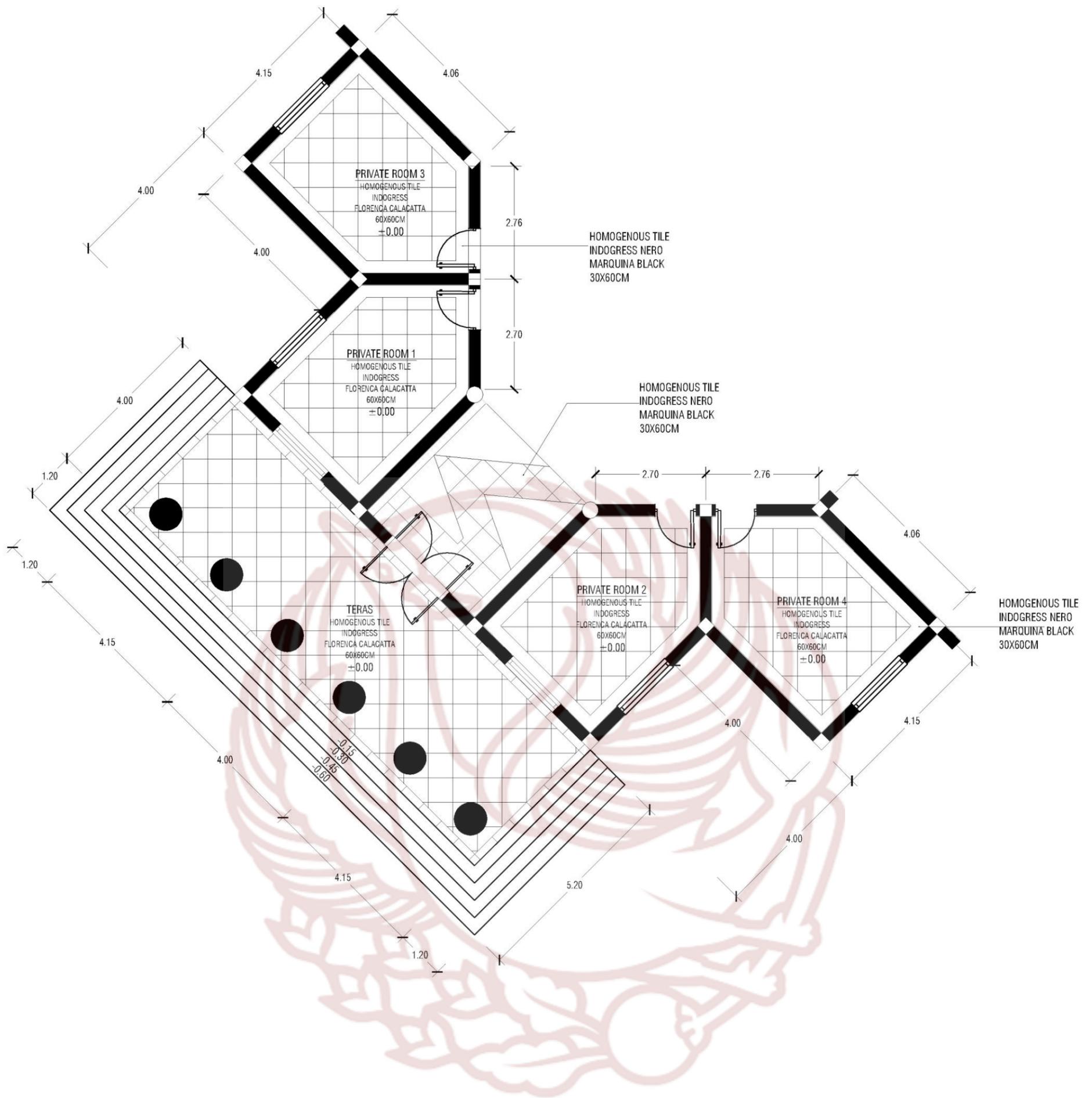


PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	RENCANA LANTAI 2	1 : 100
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		




**RENCANA LANTAI 3**  
 SKALA 1 : 100

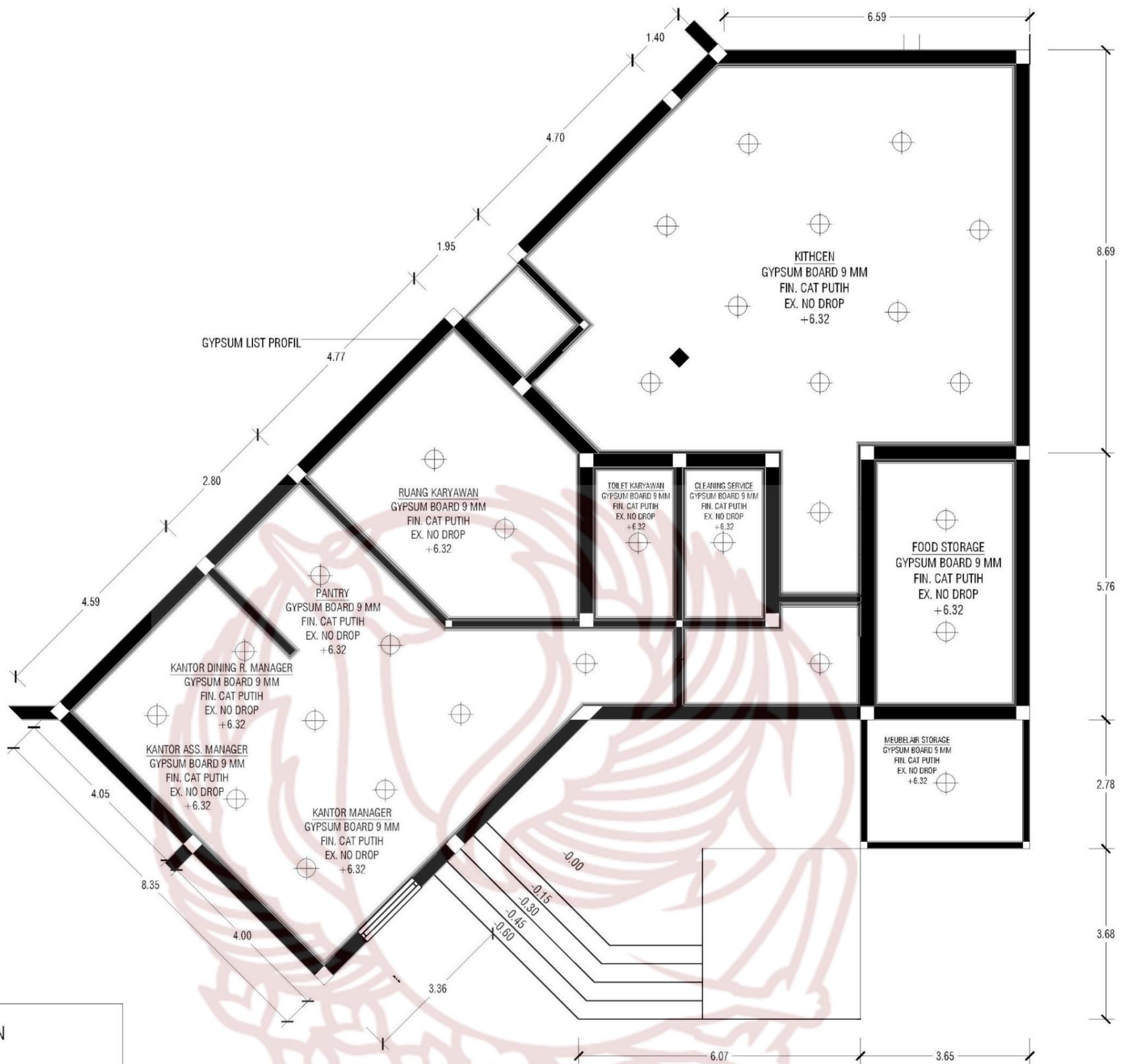


PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUMO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	RENCANA LANTAI 3	1 : 100
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



KETERANGAN

-  DOWNLIGHT
-  CHANDELIER 1
-  CHANDELIER 2

 **RENCANA CEILING 4**  
SKALA 1 : 100



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUMIO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

JUDUL GAMBAR

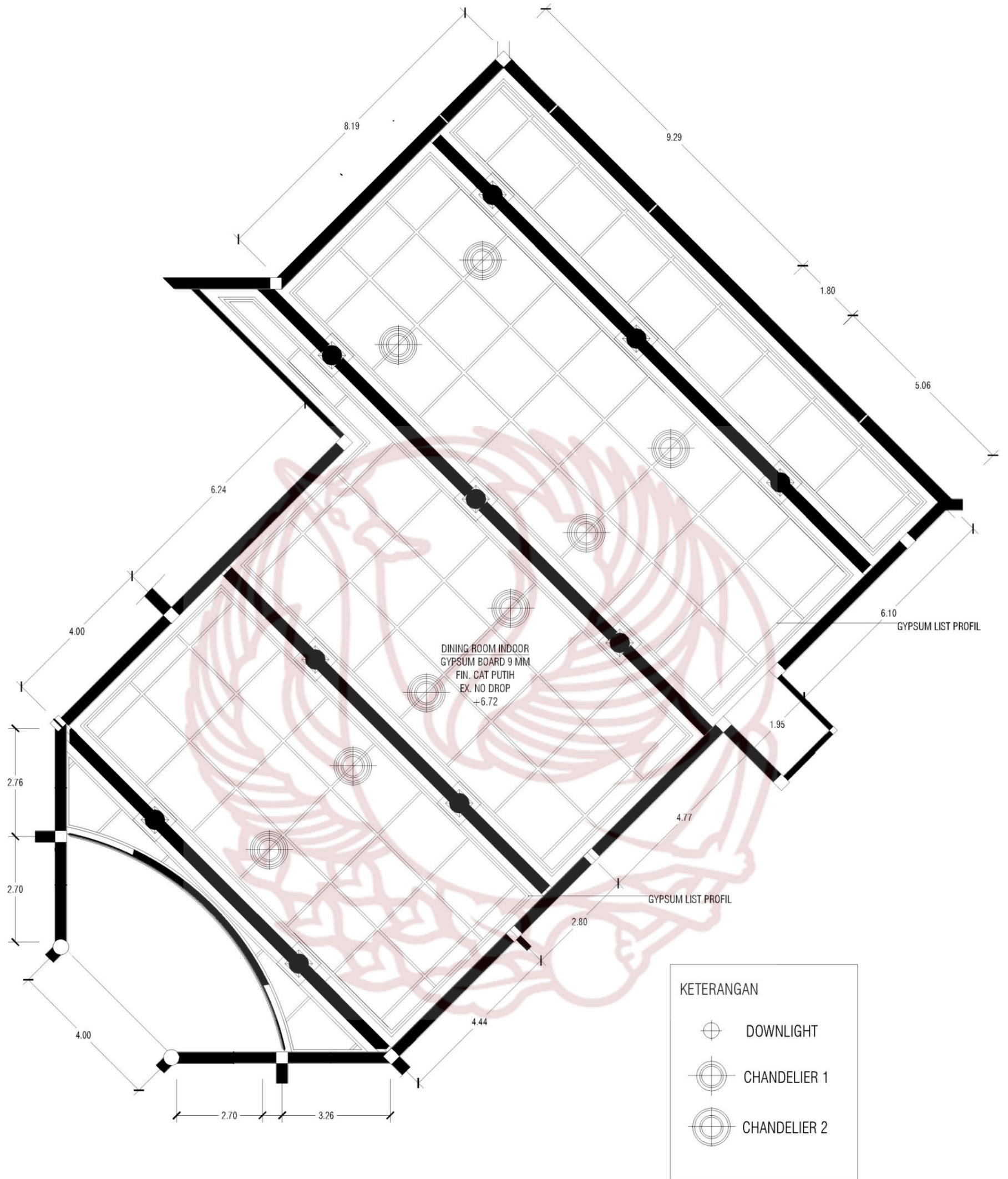
CEILING 4

NILAI

SKALA

1 : 100

PARAF




**RENCANA CEILING 5**  
 SKALA 1 : 100



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

JUDUL GAMBAR

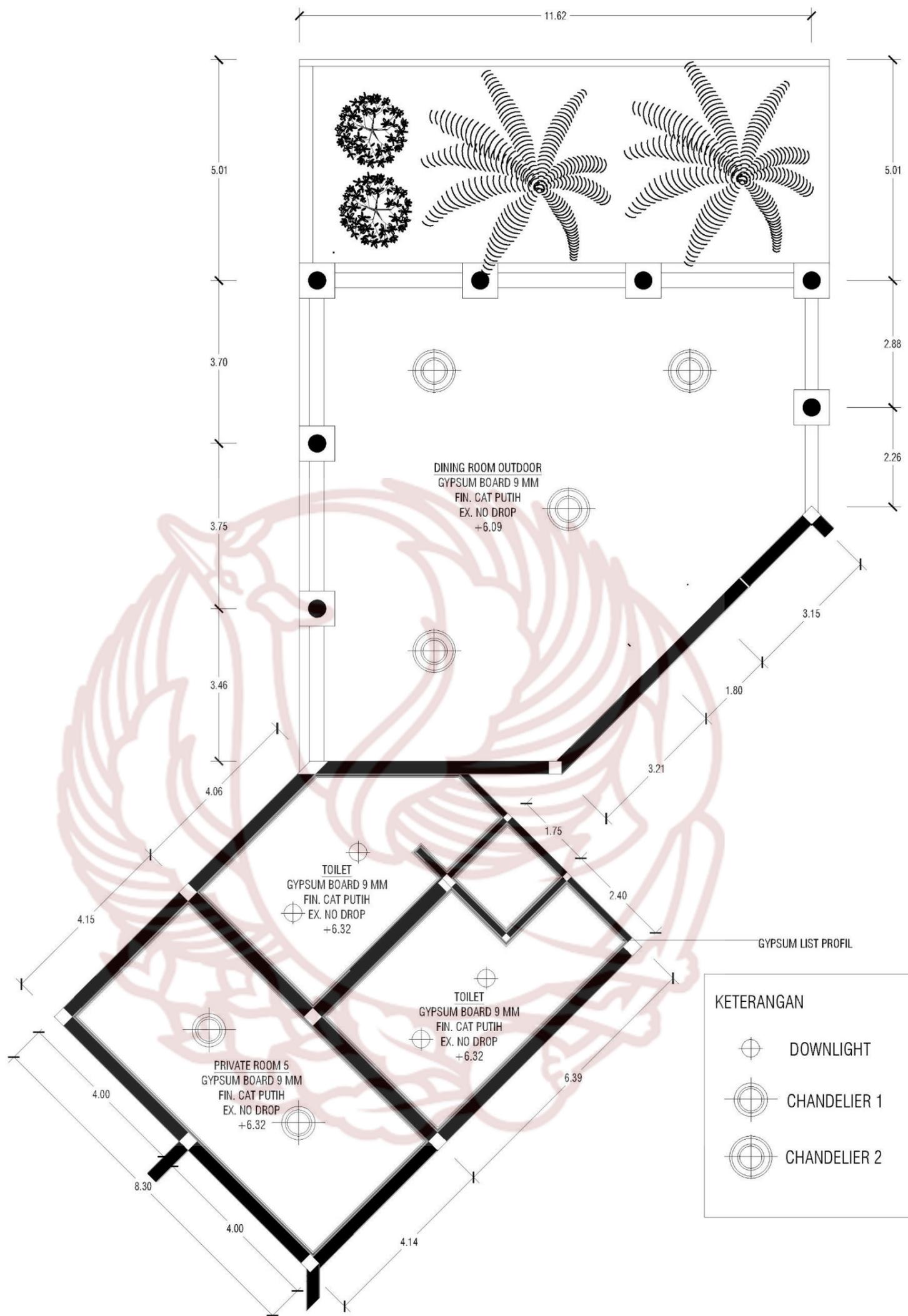
CEILING 5

NILAI

SKALA

1 : 100

PARAF



**RENCANA CEILING 1**  
SKALA 1 : 100



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

JUDUL GAMBAR

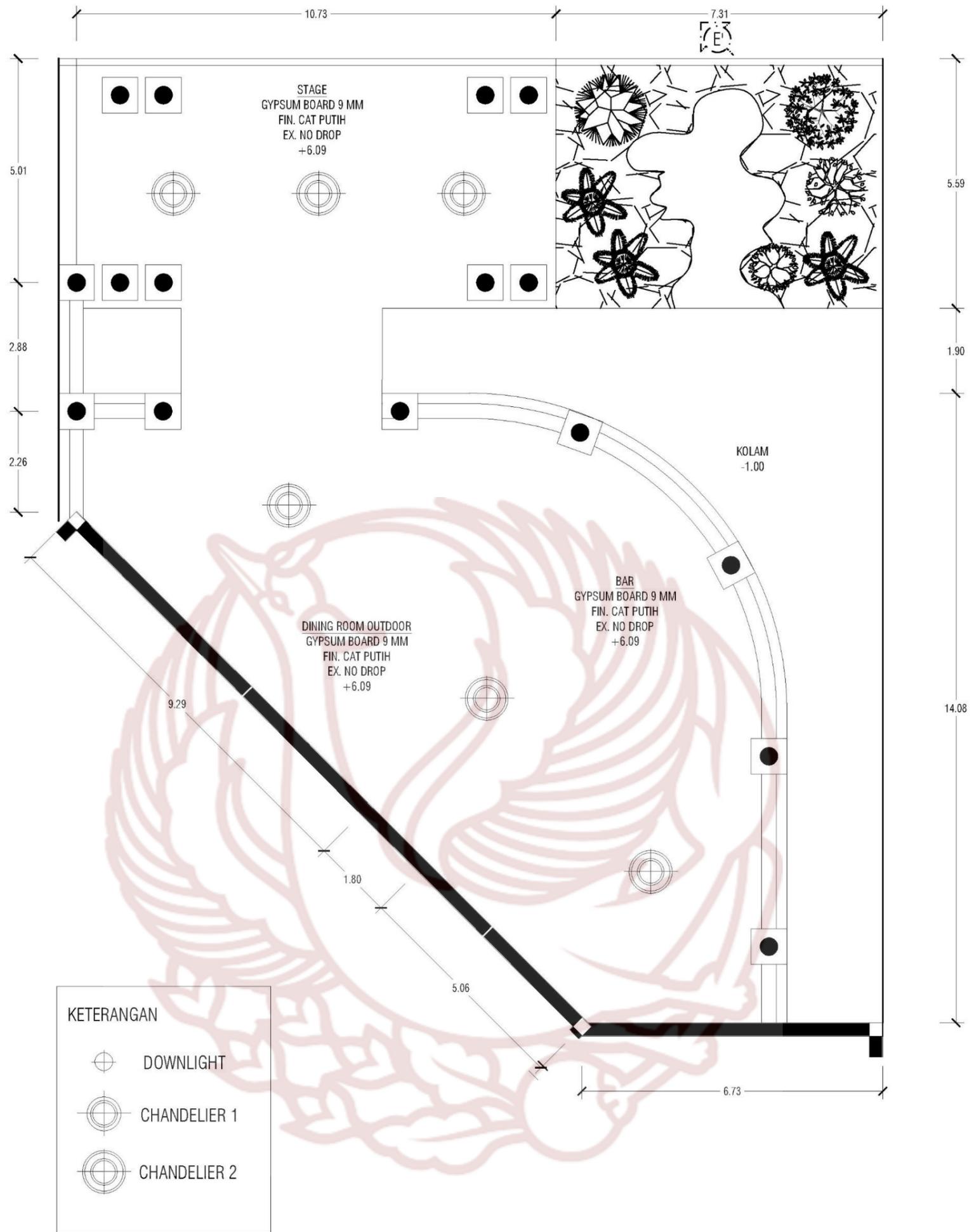
CEILING 1

NILAI

SKALA

1 : 100

PARAF



RENCANA CEILING 2  
SKALA 1 : 100



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

JUDUL GAMBAR

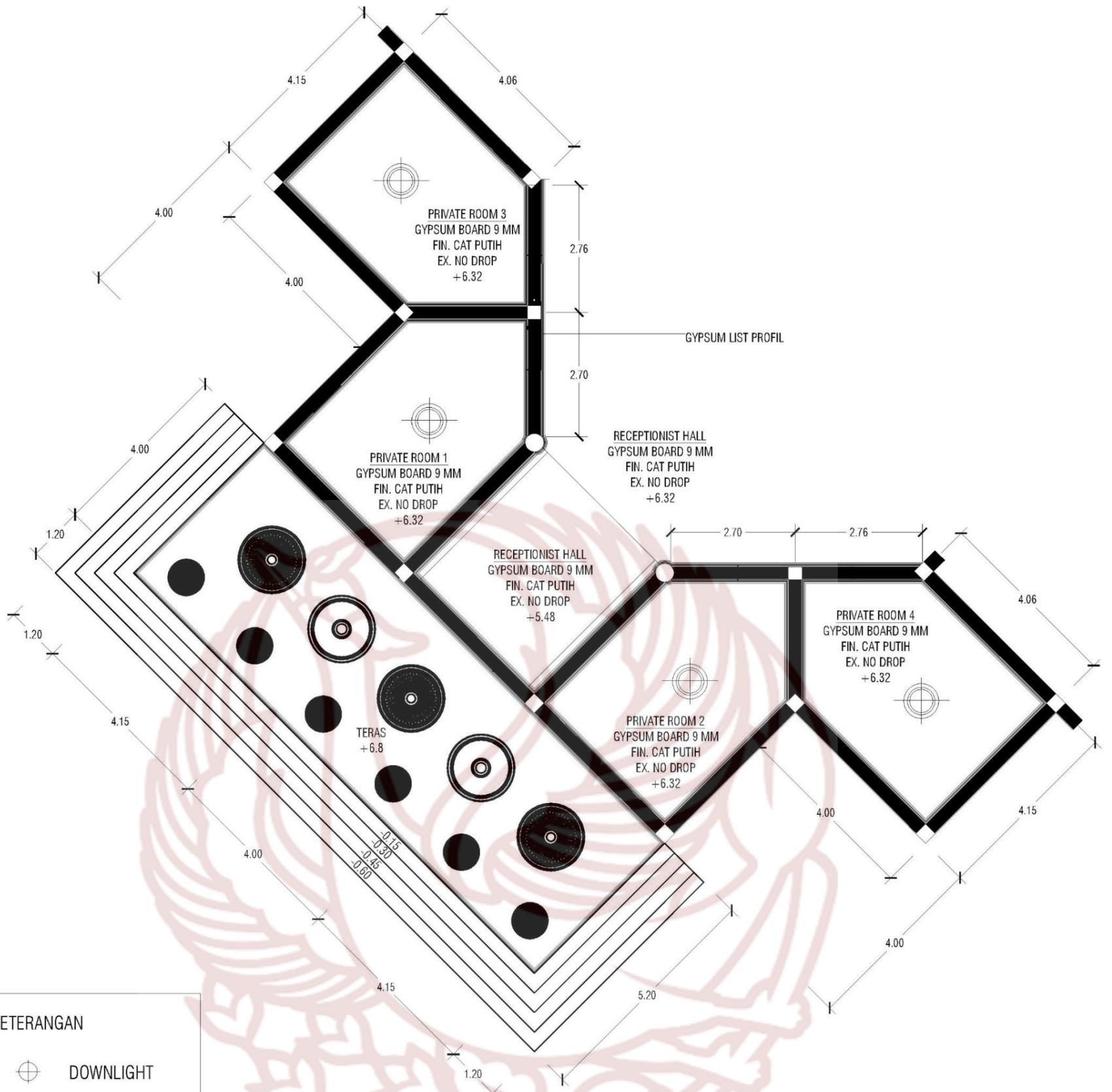
CEILING 2

NILAI

SKALA

1 : 100

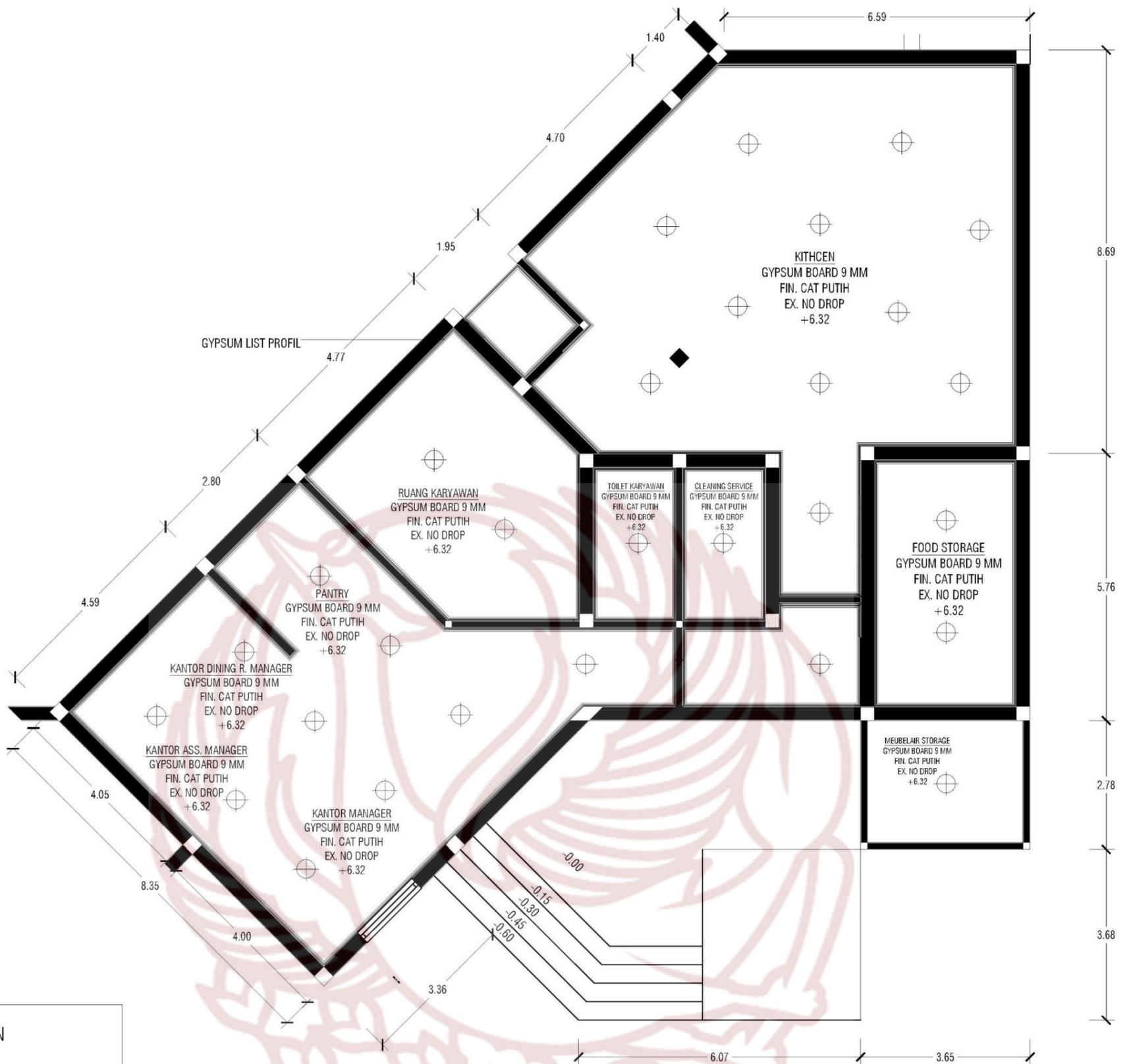
PARAF



- KETERANGAN**
-  DOWNLIGHT
  -  CHANDELIER 1
  -  CHANDELIER 2

**RENCANA CEILING 3**  
SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PLUVIO HUIS" BERGAYA <i>INDISCHE EMPIRE</i> DENGAN TEMA NUANSА Hujan DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
				CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	CEILING 3	1 : 100
				DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
				INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		

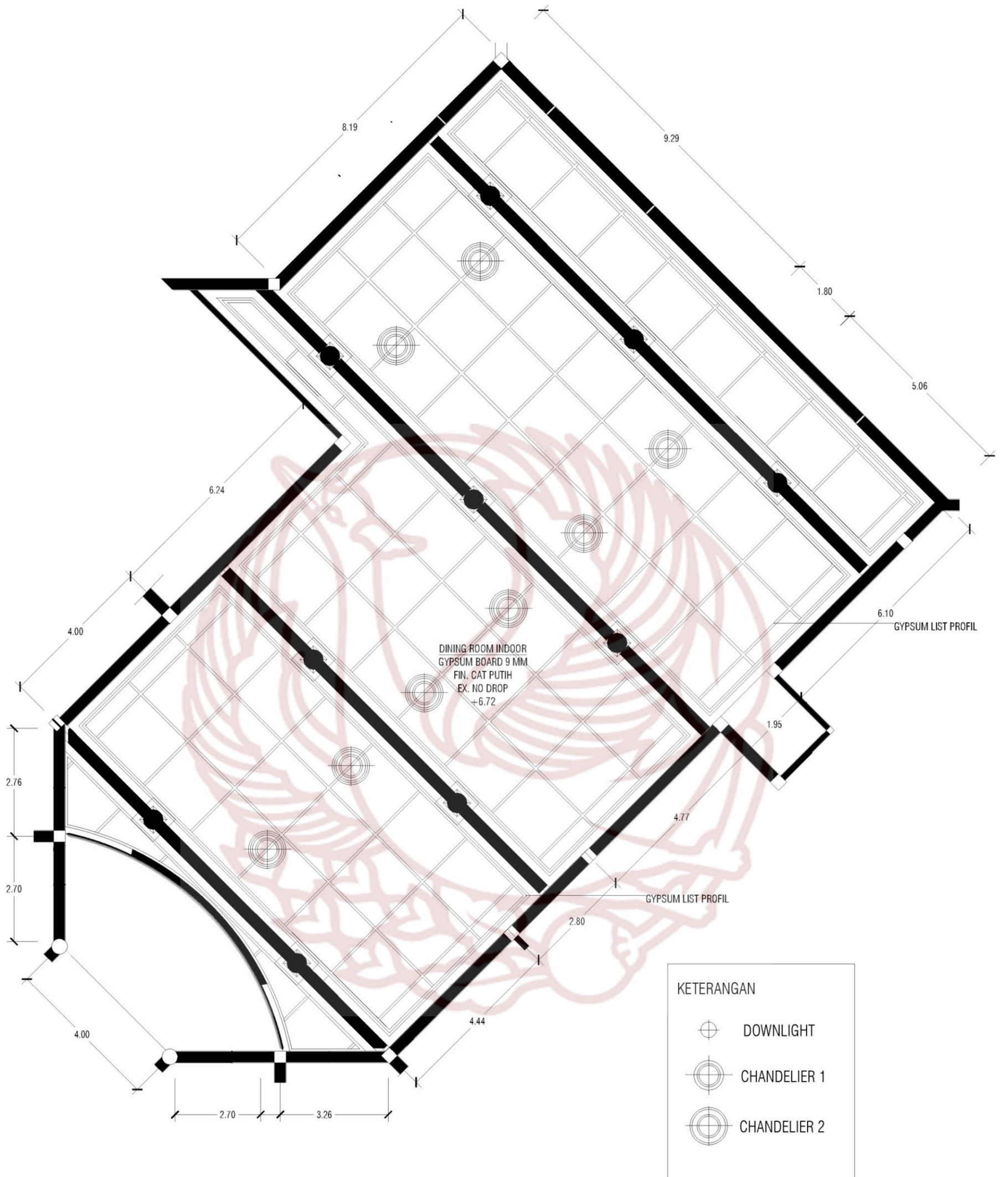


**KETERANGAN**

	DOWNLIGHT
	CHANDELIER 1
	CHANDELIER 2

**RENCANA CEILING 4**  
SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PLUVIO HUIS" BERGAYA <i>INDISCHE EMPIRE</i> DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
				CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	CEILING 4	1 : 100
				DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
				INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		



⊕ RENCANA CEILING 5  
 SKALA 1 : 100



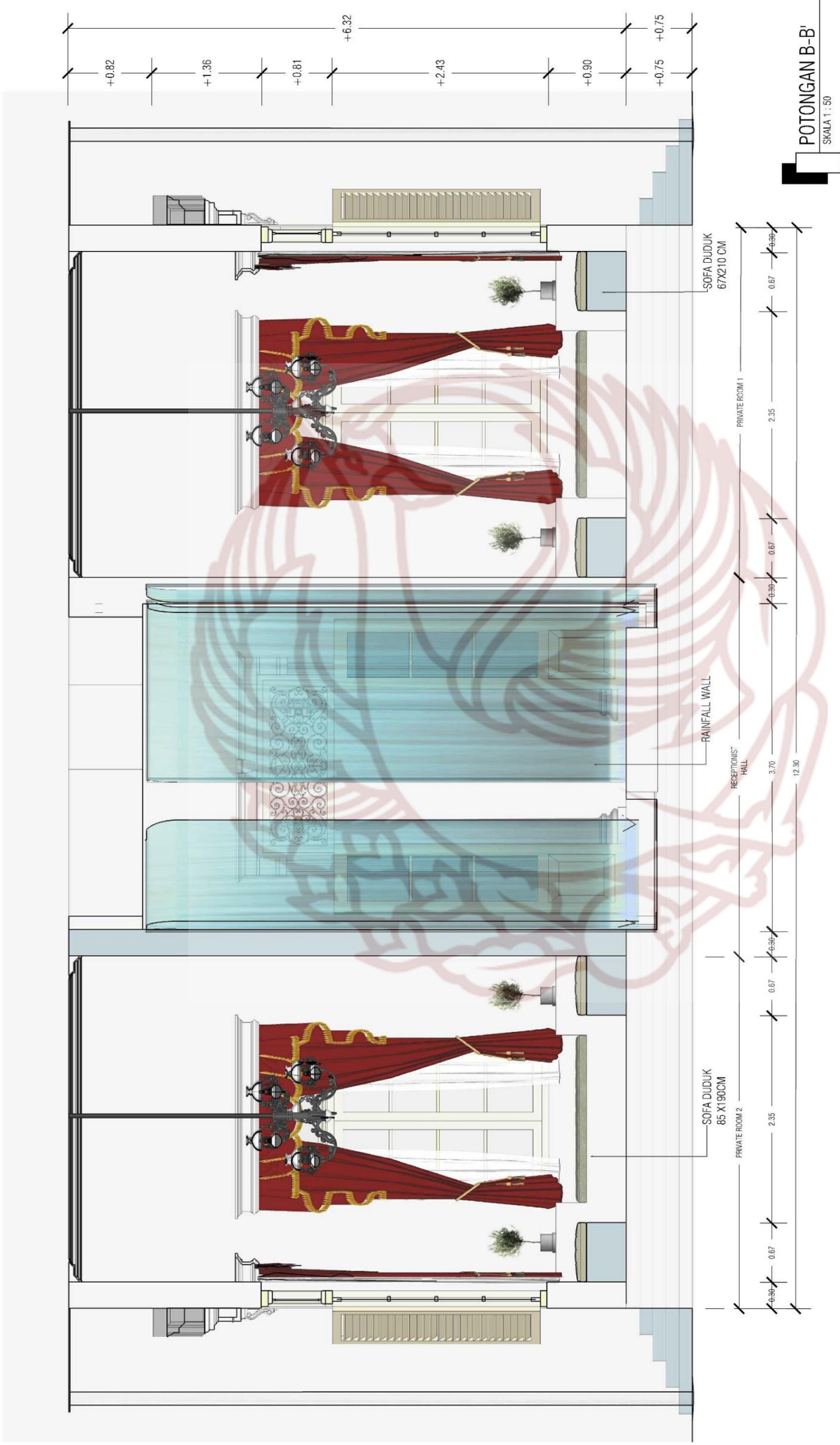
PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM	JUDUL GAMBAR	SKALA
CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	CEILING 5	1 : 100
DOSEN PEMBIMBING/NIP	NILAI	PARAF
INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001		





PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

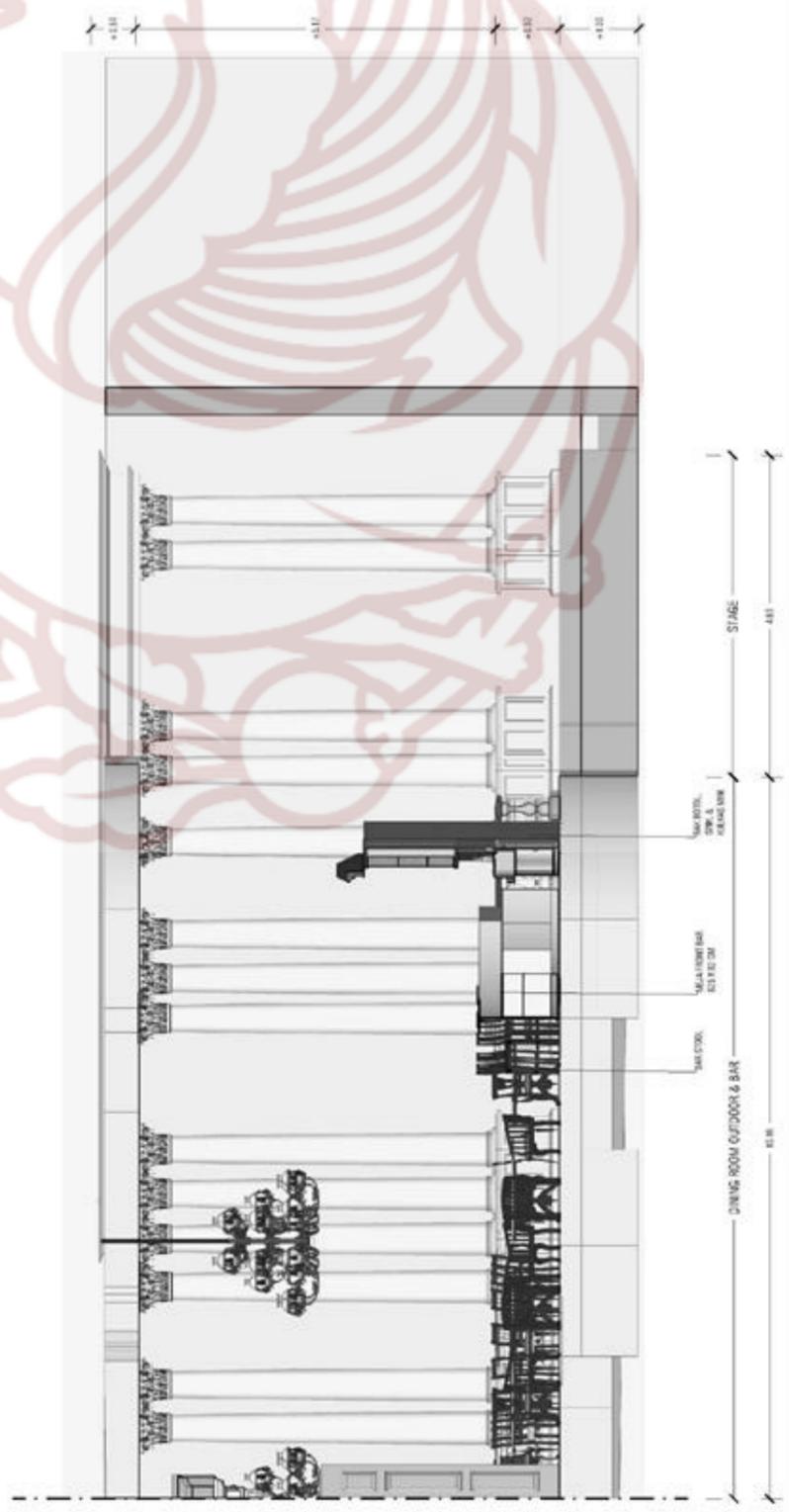
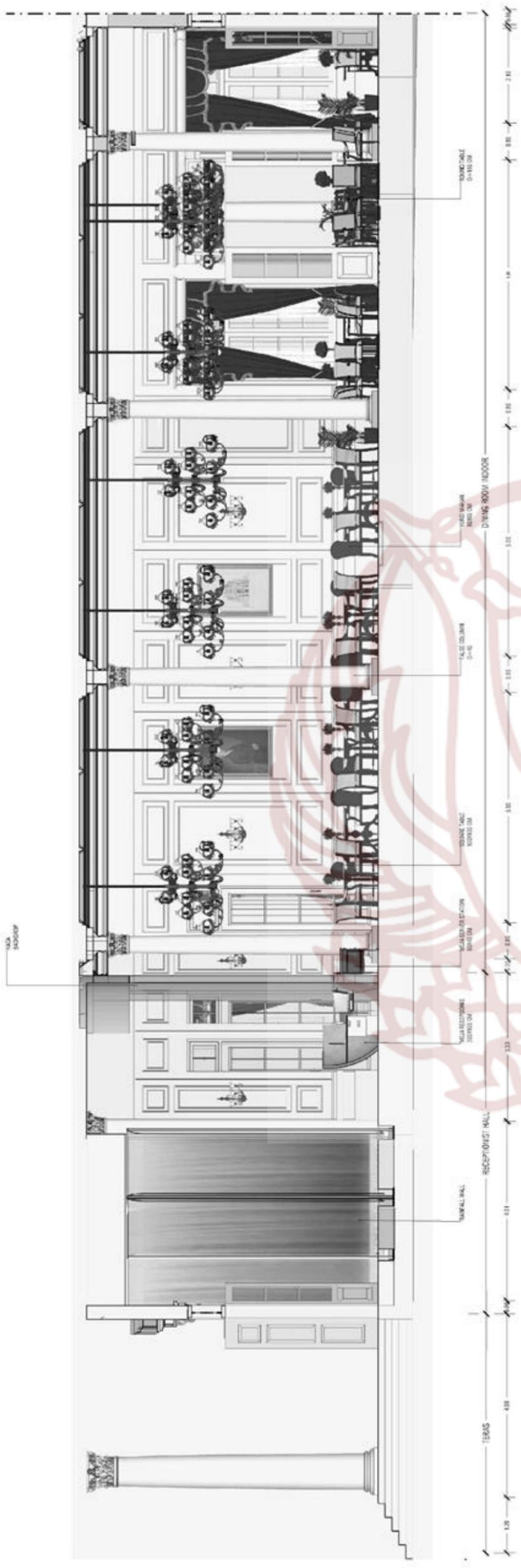
JUDUL GAMBAR  
POTONGAN B-B'

SKALA  
1 : 50

DOSEN PEMBIMBING  
INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

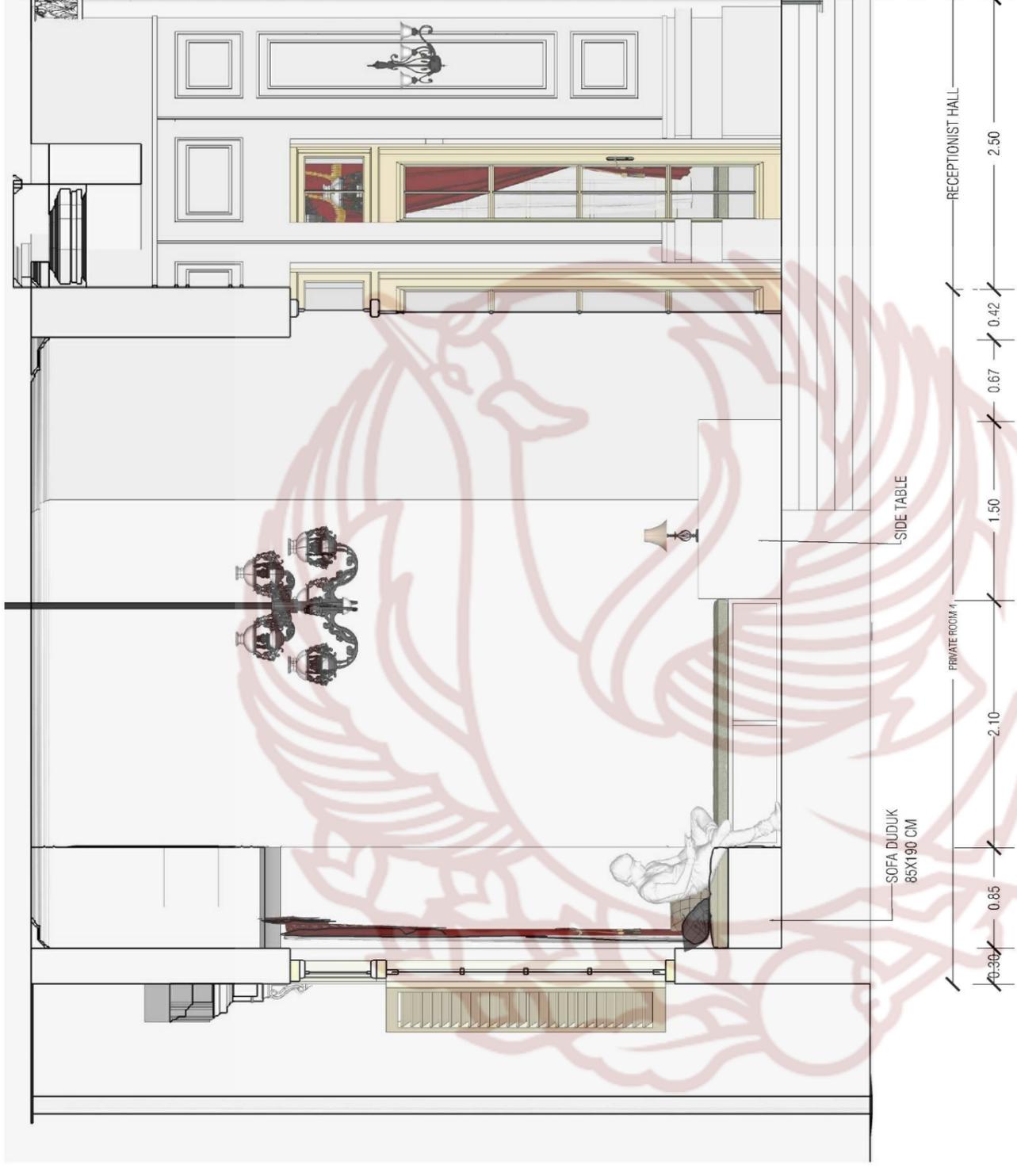
PARAF



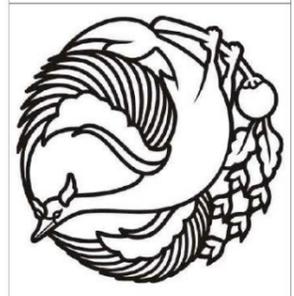
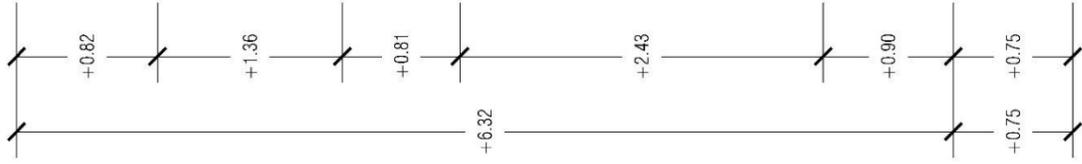
**POTONGAN C-C'**  
SKALA 1 : 100

PARAF	NILAI	DOSEN PEMBIMBING	SKALA	JUDUL GAMBAR	NAMA MAHASISWA / NIM	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PULO HUIS" BERGAYA INDO SCHE EMPIRE DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR	TUGAS AKHIR	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURABAYA 2019
		INDARTO S.Sn., M.Sn. 197109302005011001	1 : 100	POTONGAN C-C'	CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120			





**POTONGAN D-D'**  
SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
**'PULVO HUIS'** BERGAYA **INDISCHE EMPIRE**  
DENGAN TEMA NUANSA HUJUAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

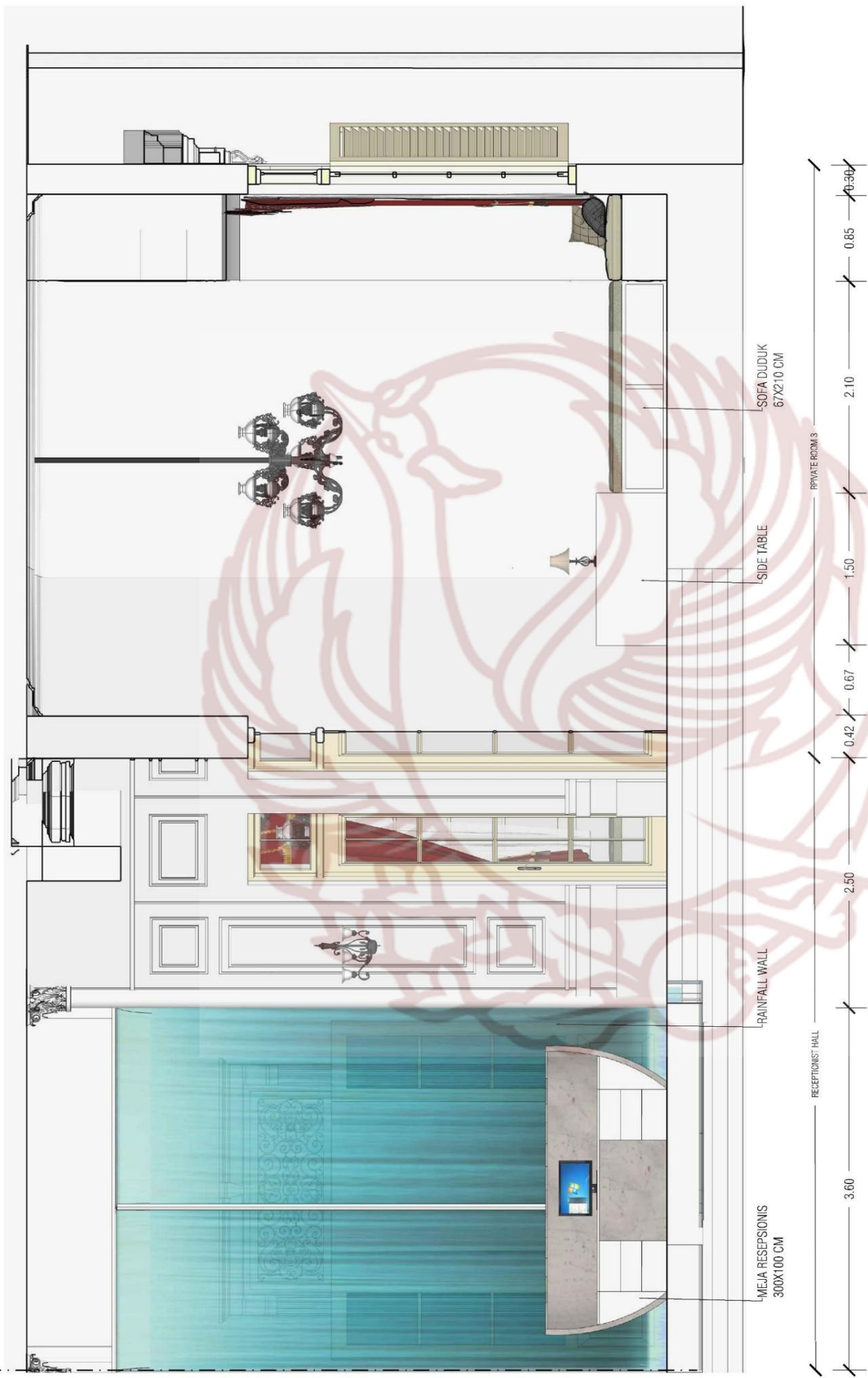
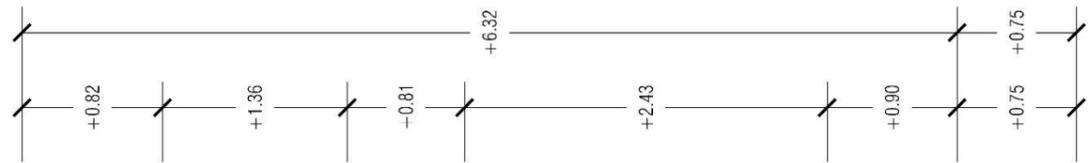
JUDUL GAMBAR  
POTONGAN D-D'

SKALA  
1 : 50

DOSEN PEMBIMBING  
INDARTO S.Sr., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



**POTONGAN D-D'**  
 SKALA 1 : 50



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUMIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
 CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

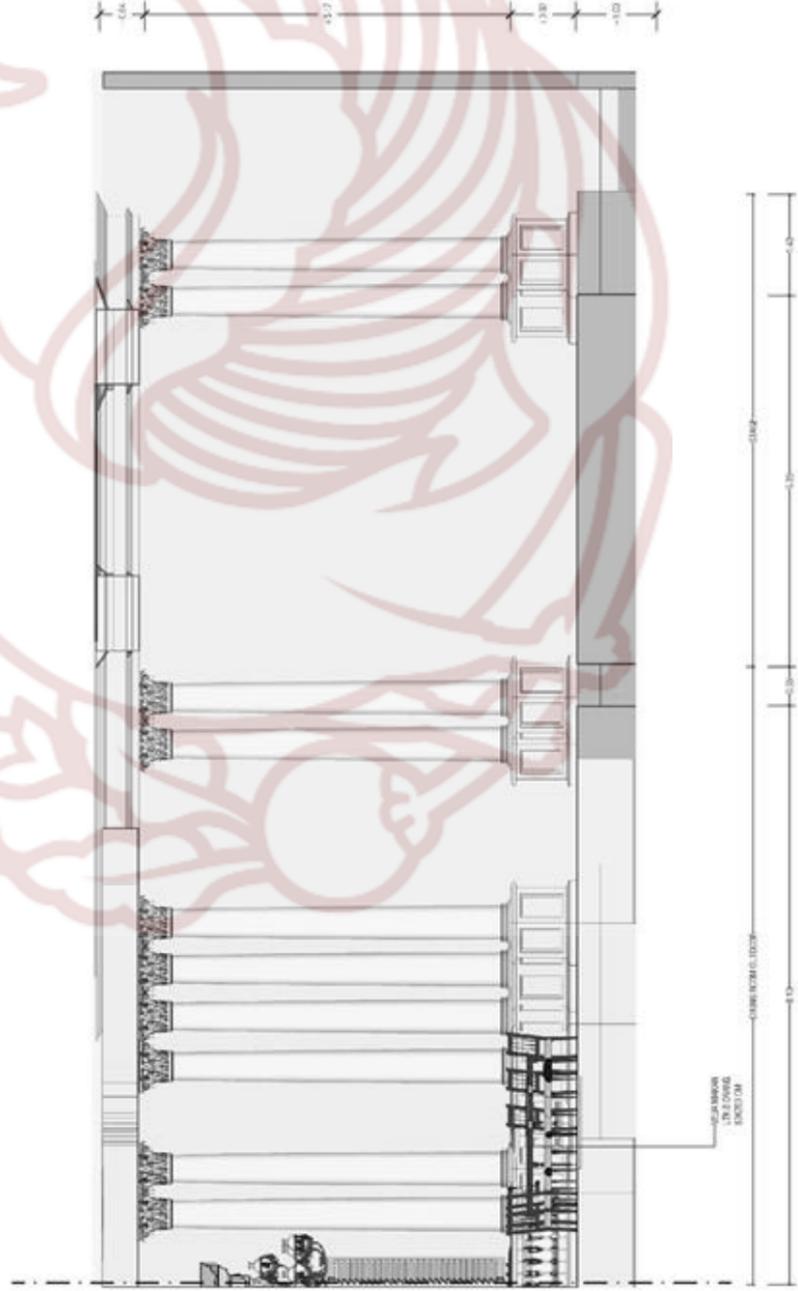
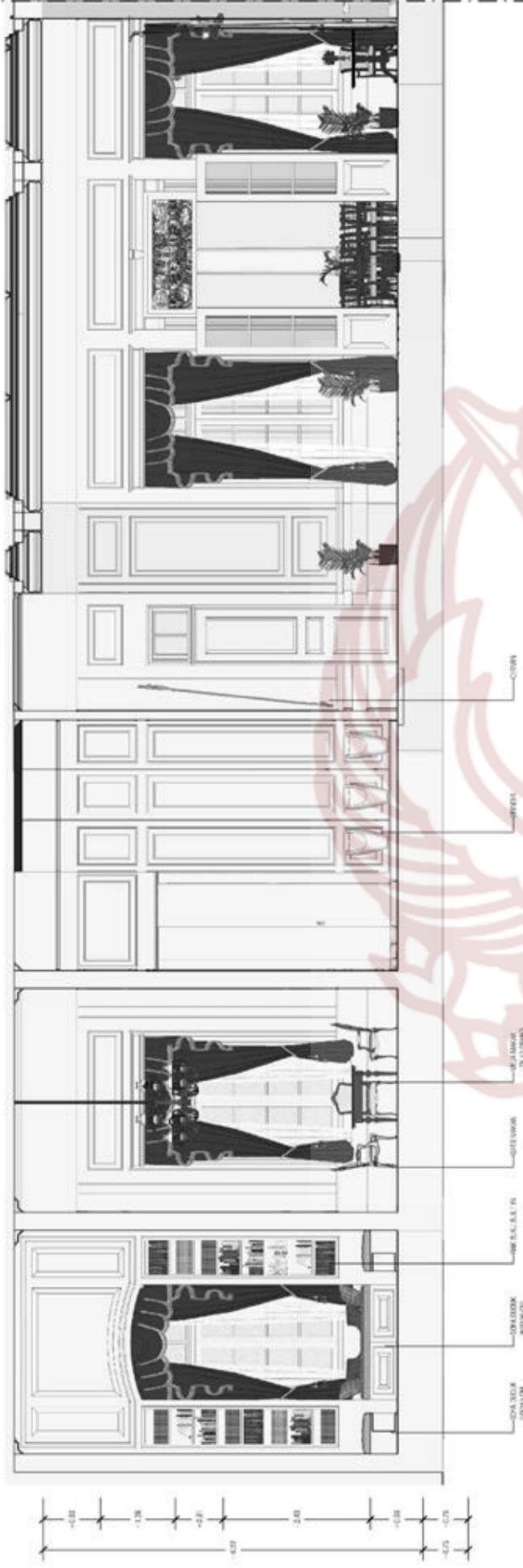
JUDUL GAMBAR  
 POTONGAN D-D'

SKALA  
 1 : 50

DOSEN PEMBIMBING  
 INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001

NILAI

PARAF



**POTONGAN E-E'**  
SKALA 1 : 100

	PRODI DESAIN INTERIOR FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA 2019	TUGAS AKHIR	PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN "PULJO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE DENGAN TEMA NUJANSA HILJAN DI KOTA BOGOR	NAMA MAHASISWA / NIM CATARINA PRASETYO PUTRI 15150120	JUDUL GAMBAR POTONGAN E-E'	SKALA 1 : 100	DOSEN PEMBIMBING INDARTO S. Sn., M. Sn. 197109302005011001	NILAI	PARAF
---	--	-------------	--	---	-------------------------------	------------------	--	-------	-------





PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUMIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSASA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

JUDUL GAMBAR

DETAIL JENDELA

SKALA

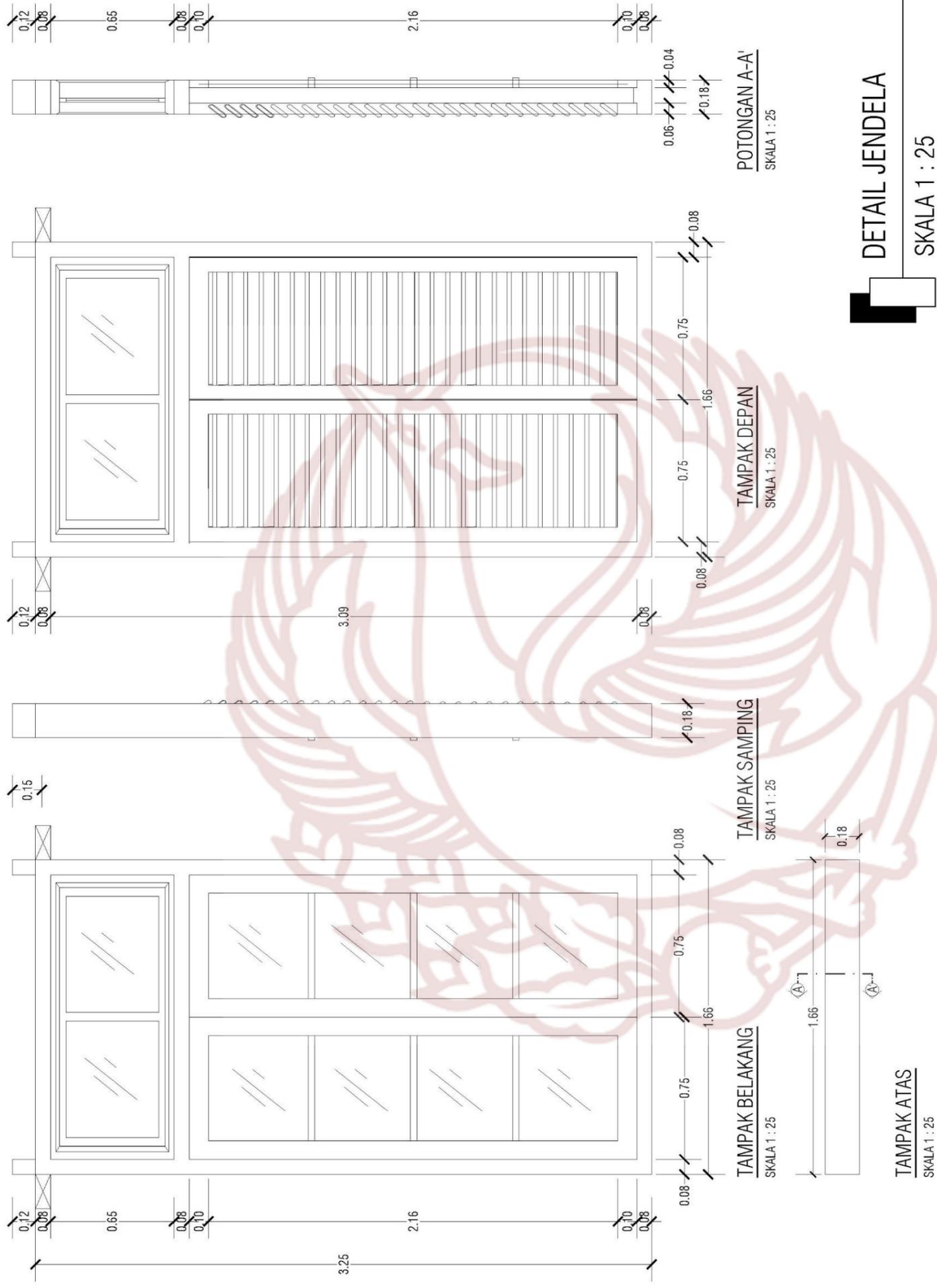
1 : 25

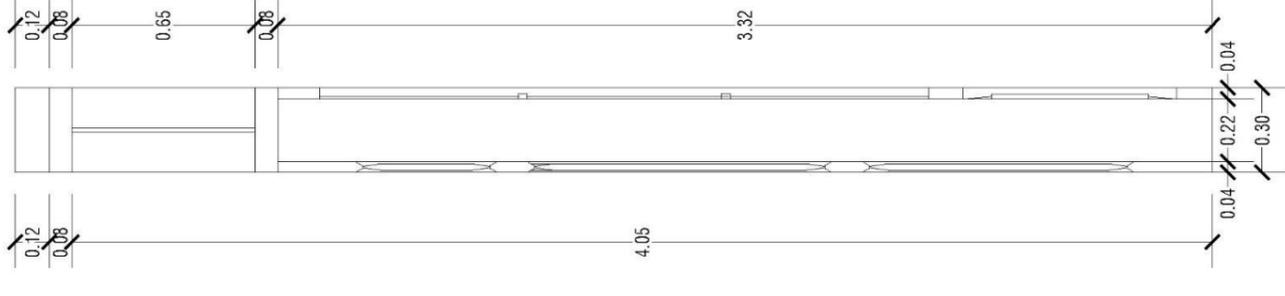
DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001

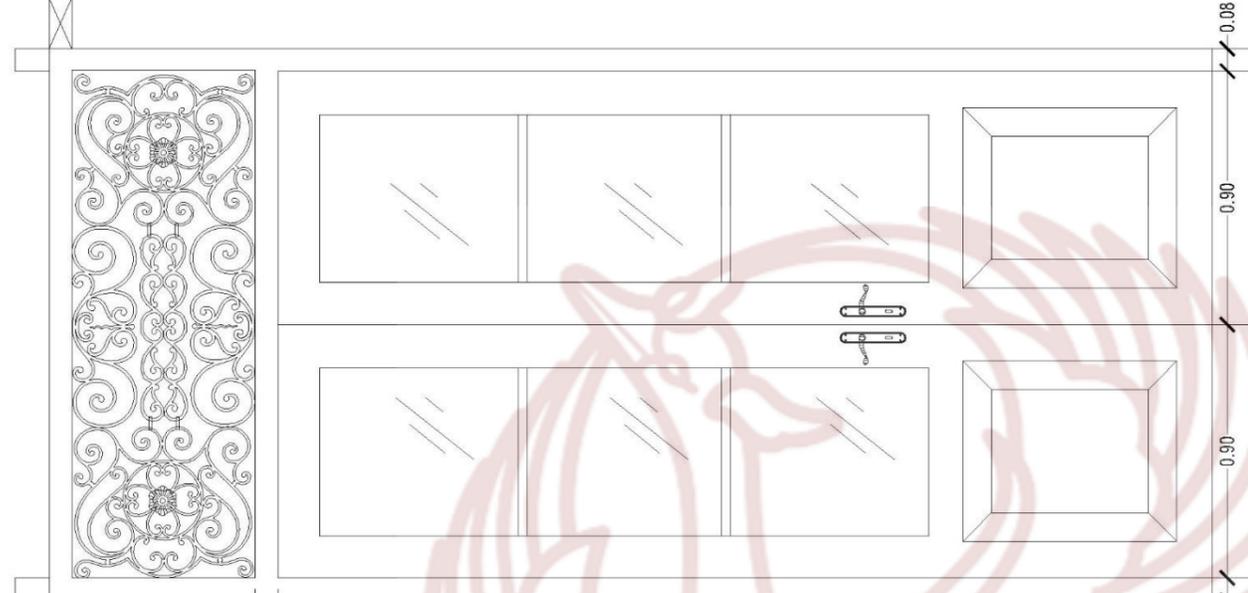
PARAF

NILAI

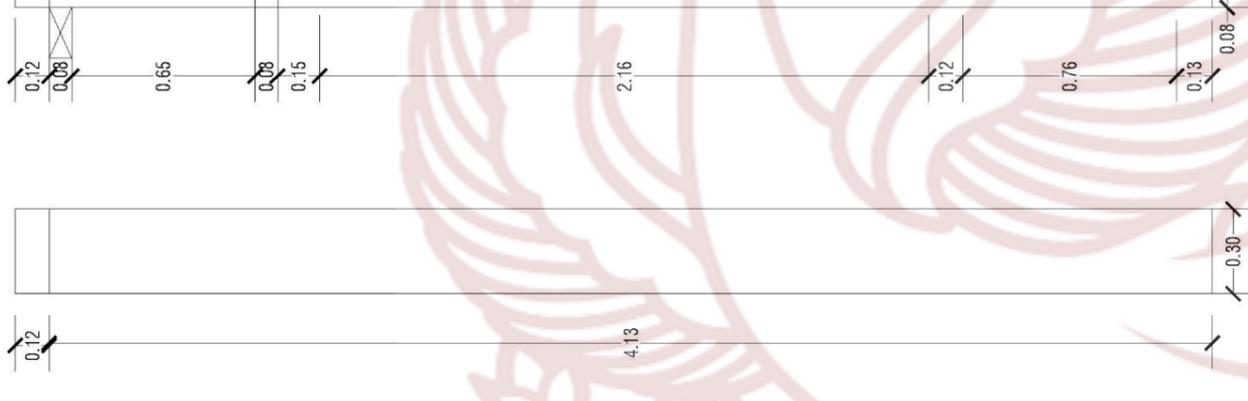




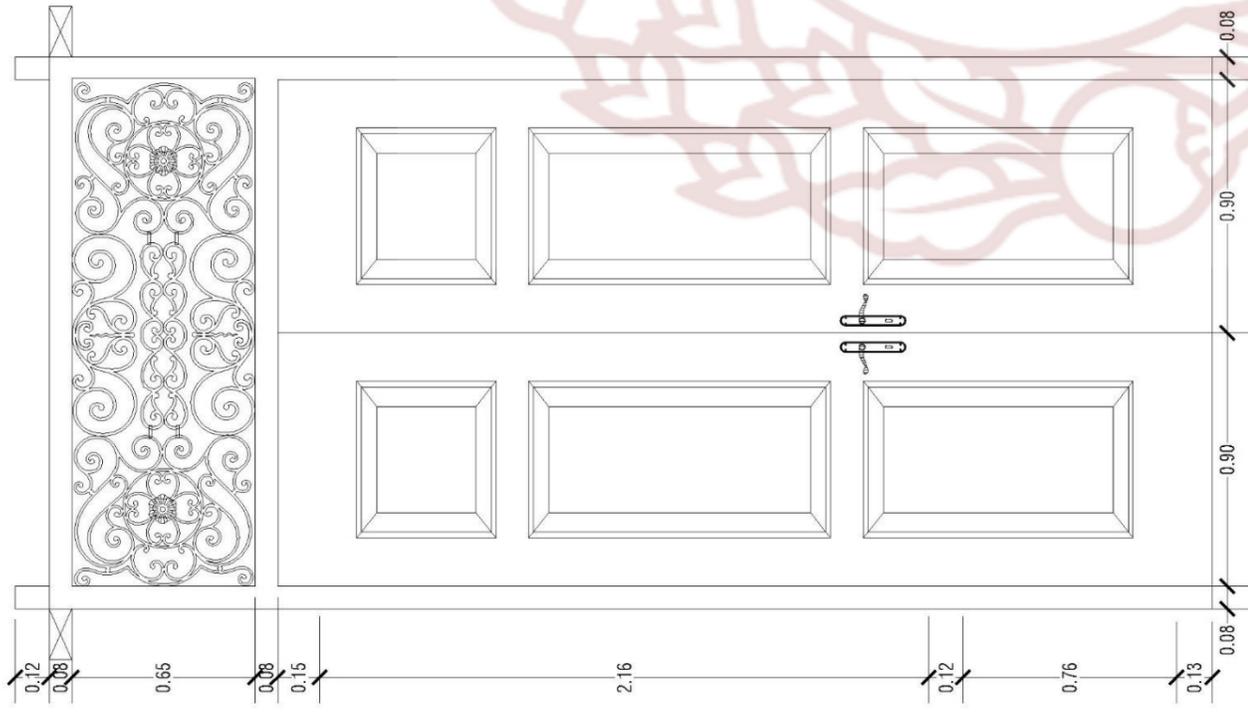
POTONGAN A-A  
SKALA 1 : 25



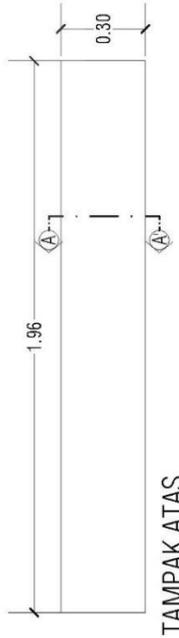
TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 25



TAMPAK SAMPIING  
SKALA 1 : 25



TAMPAK BELAKANG  
SKALA 1 : 25



TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 25

DETAIL PINTU UTAMA  
SKALA 1 : 25



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

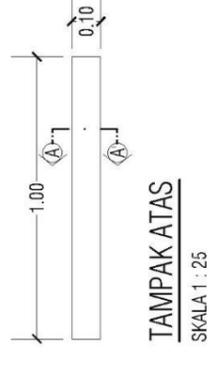
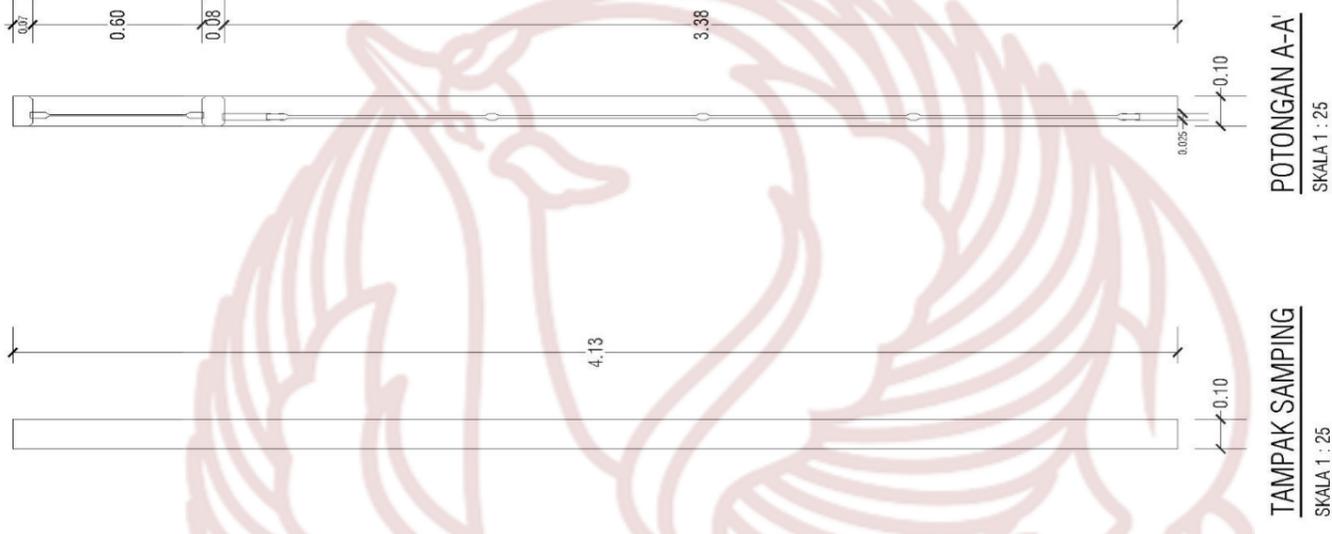
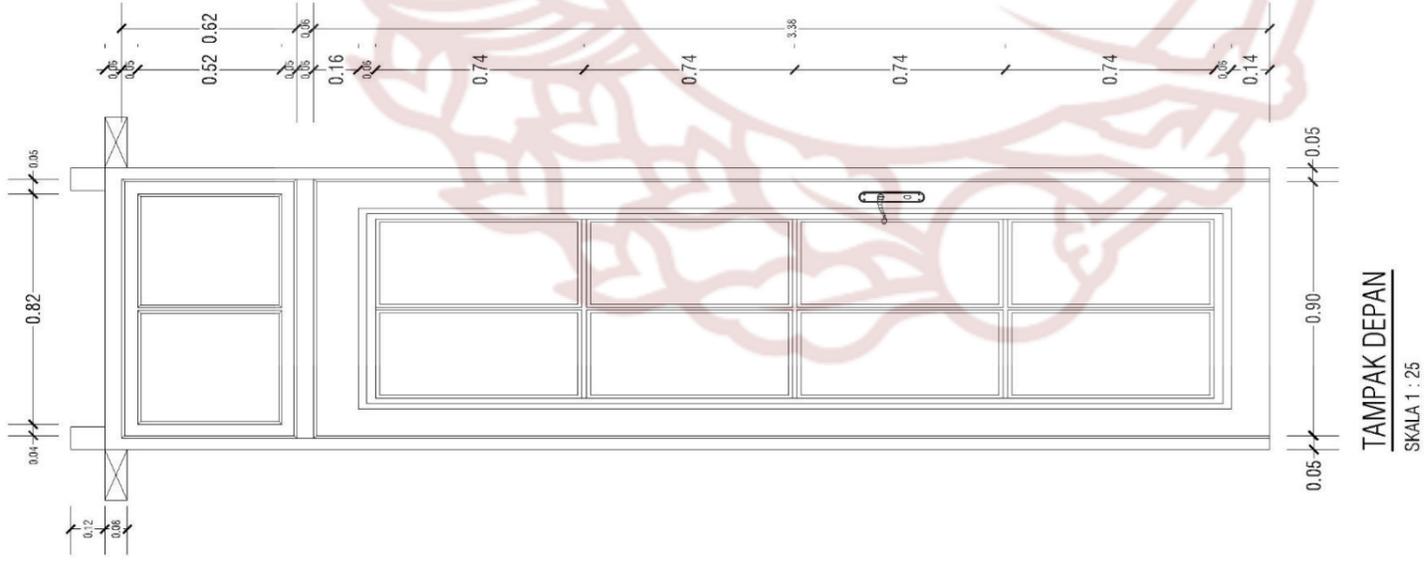
JUDUL GAMBAR  
DETAIL PINTU UTAMA

SKALA  
1 : 25

DOSEN PEMBIMBING  
INDARTO S.Si., M.Si.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



**POTONGAN A-A'**  
SKALA 1 : 25



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLOWIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

DETAIL PINTU RUANG PRIVAT

SKALA

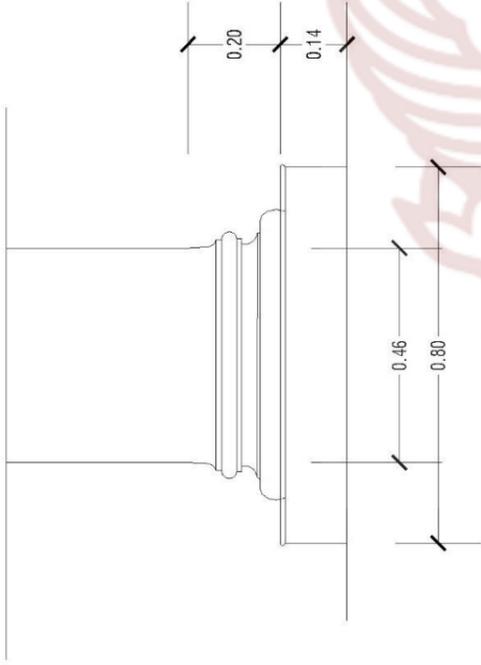
1 : 25

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

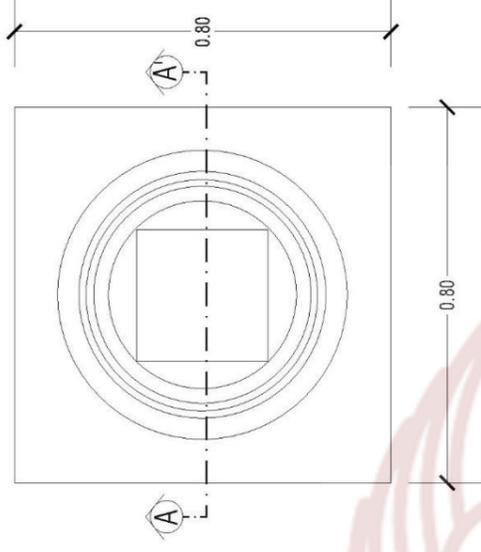
NILAI

PARAF



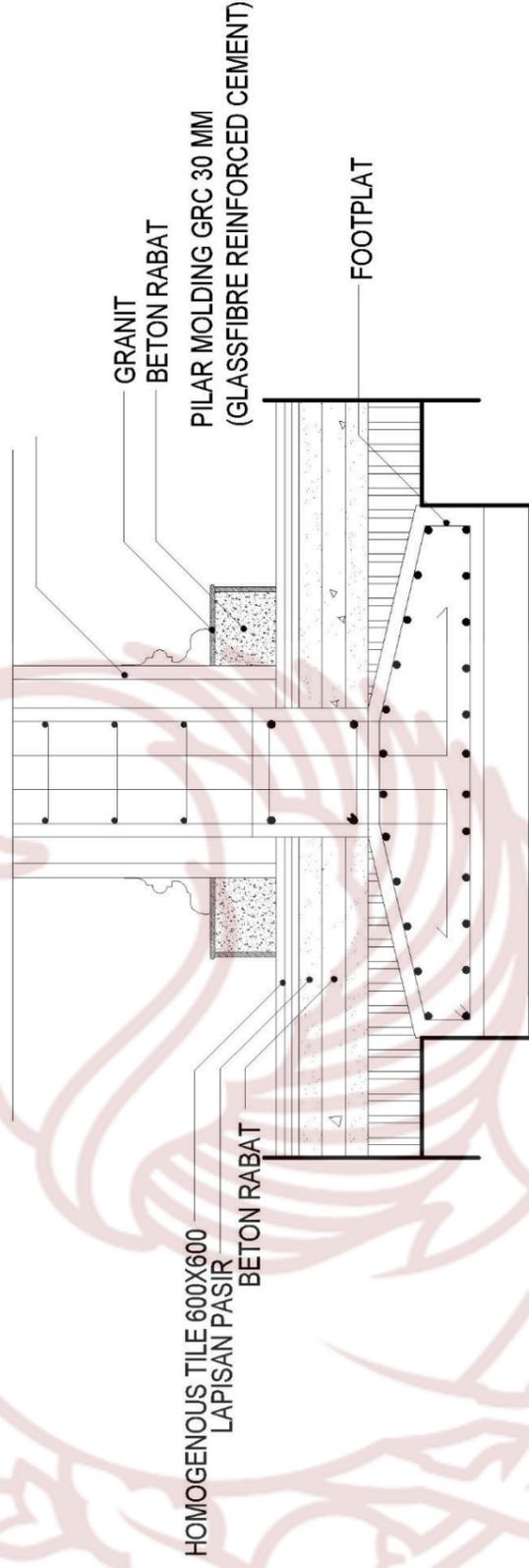
**TAMPAK SAMPING**

SKALA 1 : 15



**TAMPAK ATAS**

SKALA 1 : 15



**POTONGAN A-A'**

SKALA 1 : 15

**DETAIL PEDESTAL**

SKALA 1 : 15



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURABAYA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLOWO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

DETAIL PEDESTAL

SKALA

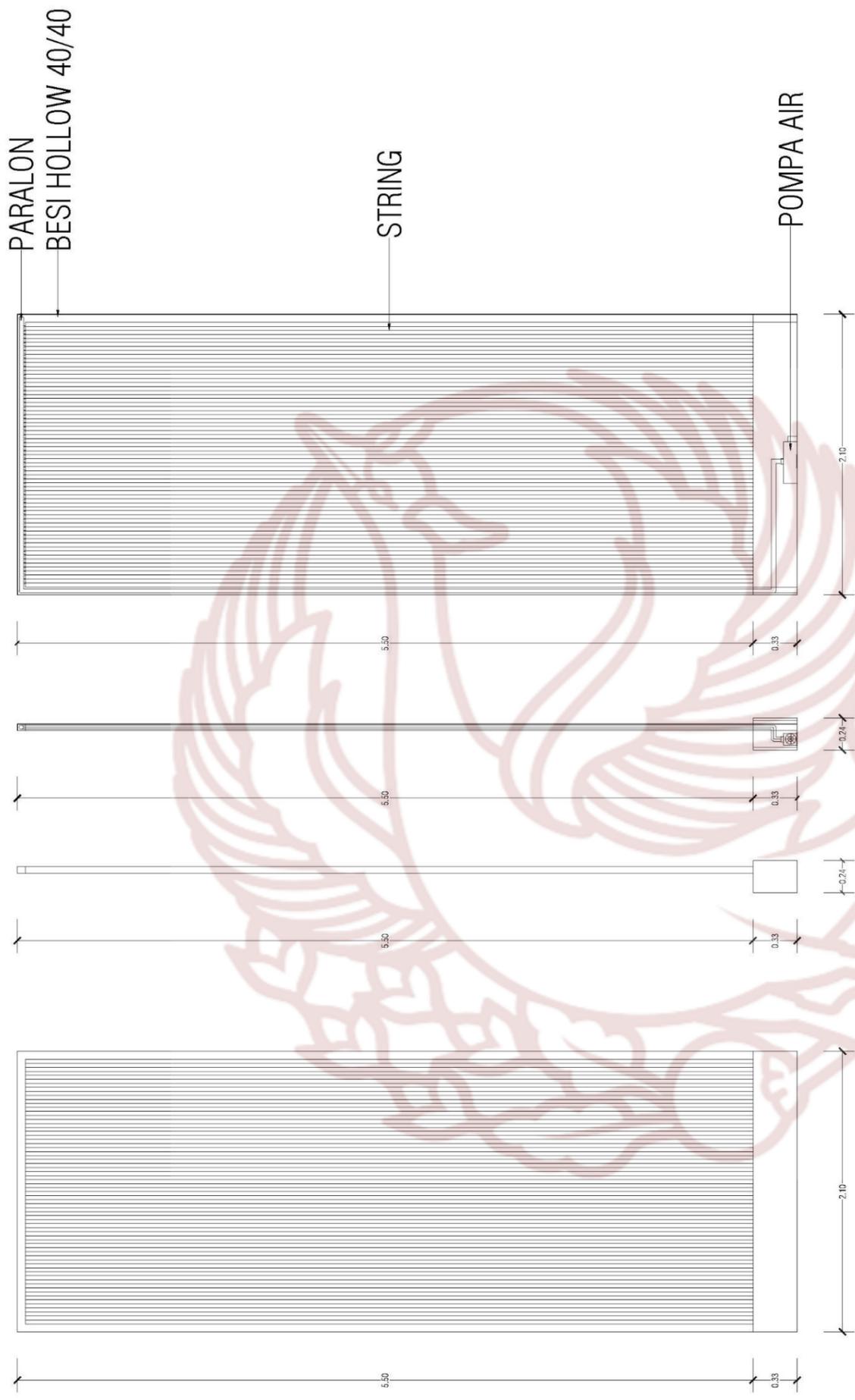
1 : 15

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



DETAIL RAINFALL WALL

SKALA 1 : 40



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUMIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

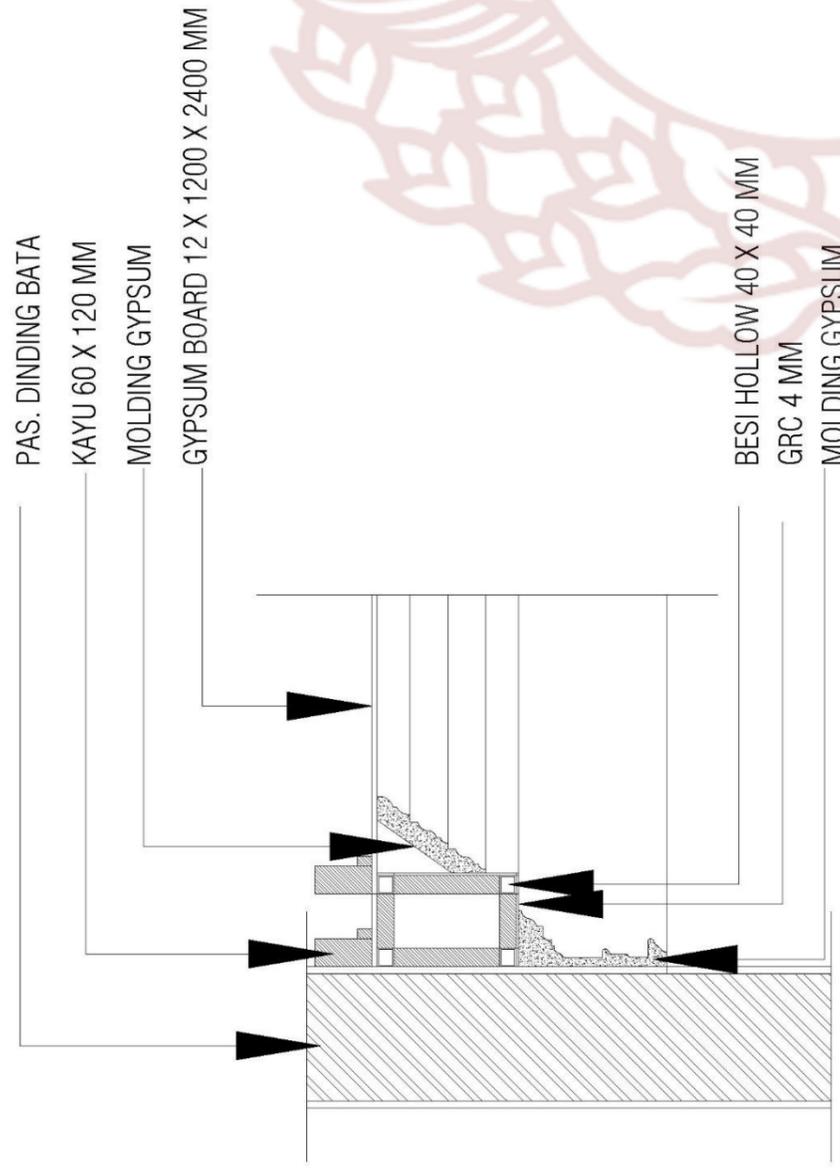
JUDUL GAMBAR  
DETAIL RAINFALL WALL

SKALA  
1 : 40

DOSEN PEMBIMBING  
INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

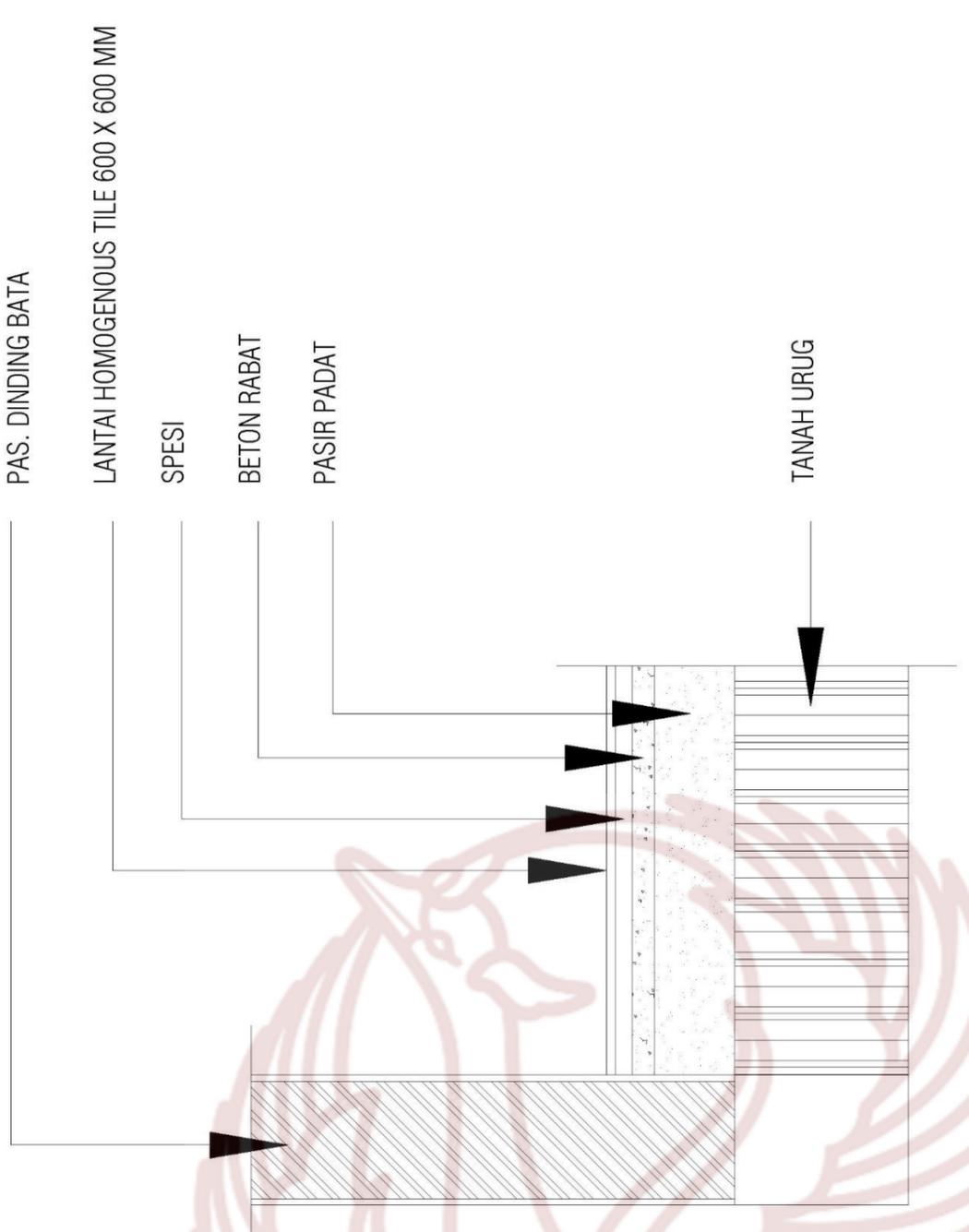
NILAI

PARAF



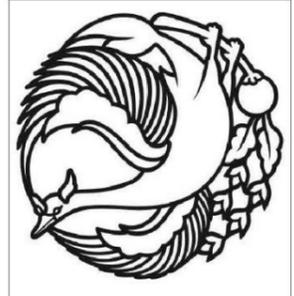
DETAIL PLAFOND

SKALA 1 : 15



DETAIL LANTAI

SKALA 1 : 15



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLOMO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

DETAIL PLAFOND &  
DETAIL LANTAI

SKALA

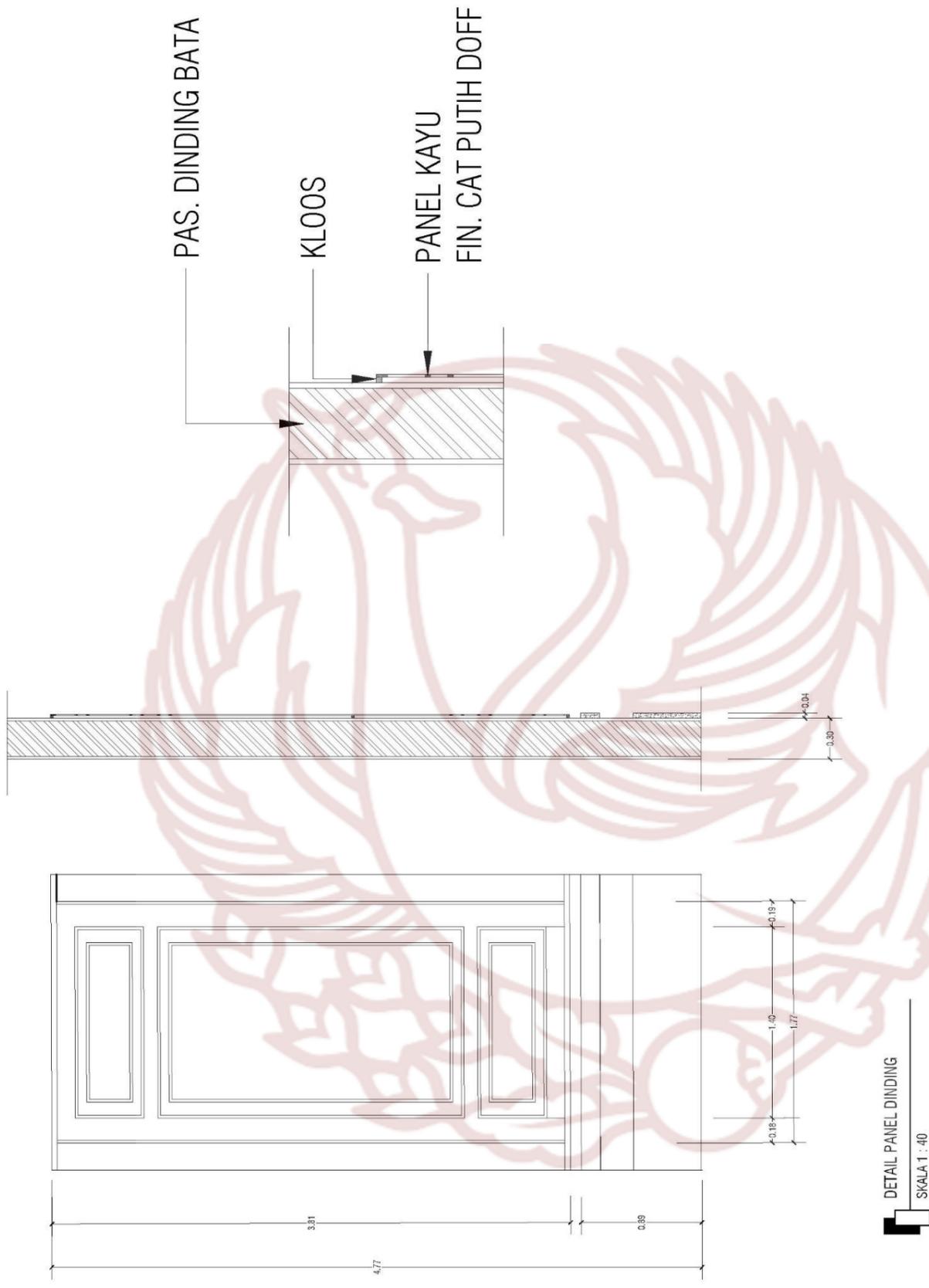
1 : 15

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLOVO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
 CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

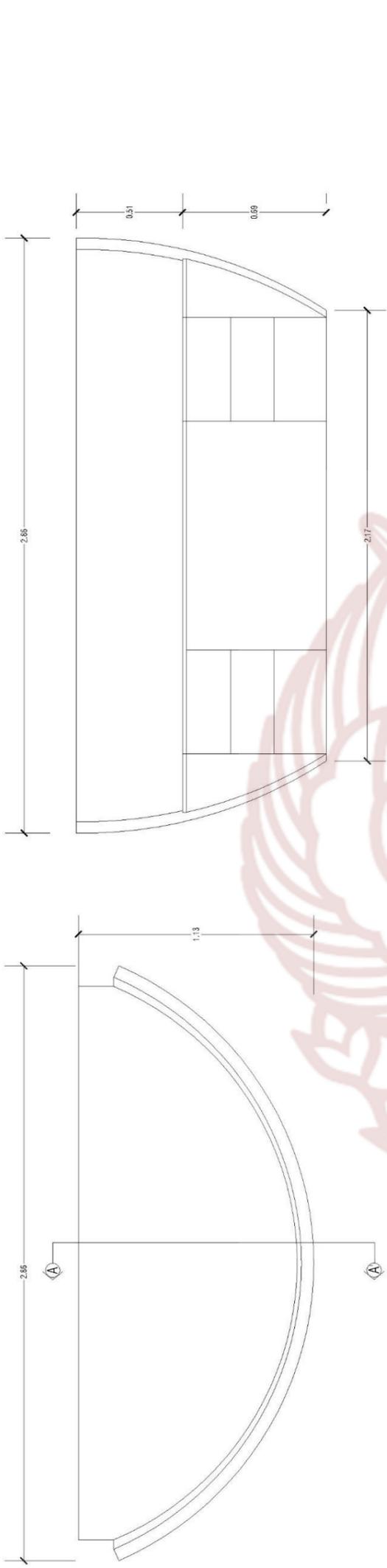
JUDUL GAMBAR  
 DETAIL PANEL DINDING

SKALA  
 1 : 40

DOSEN PEMBIMBING  
 INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001

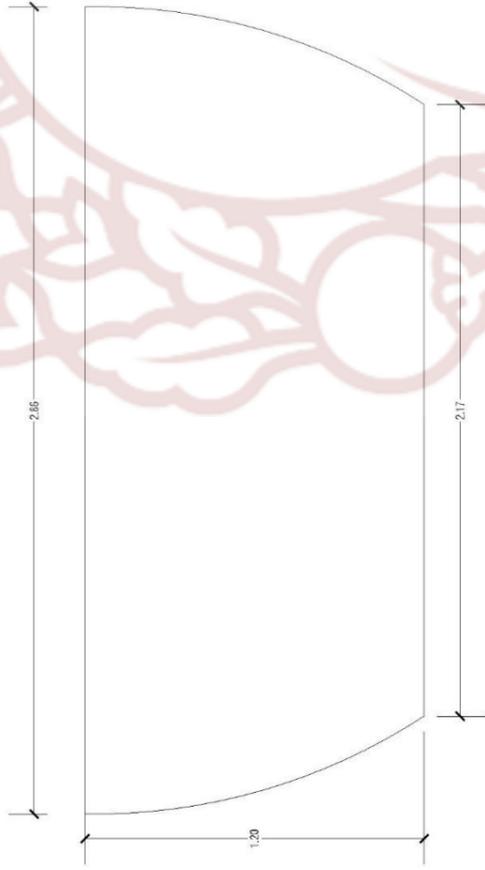
NILAI

PARAF

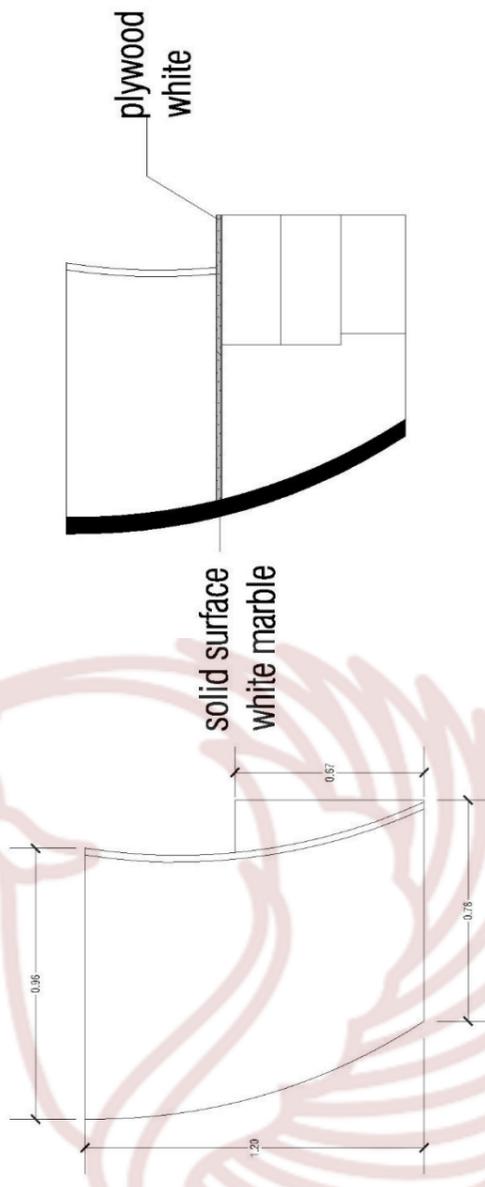


TAMPAK ATAS

TAMPAK BELAKANG



TAMPAK DEPAN



TAMPAK SAMPING

POTONGAN A-A'

MEJA RESEPSIONIS  
SKALA 1 : 25



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLOWID HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPRE*  
DENGAN TEMA NUJANSA HUJUAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

MEJA RESEPSIONIS

SKALA

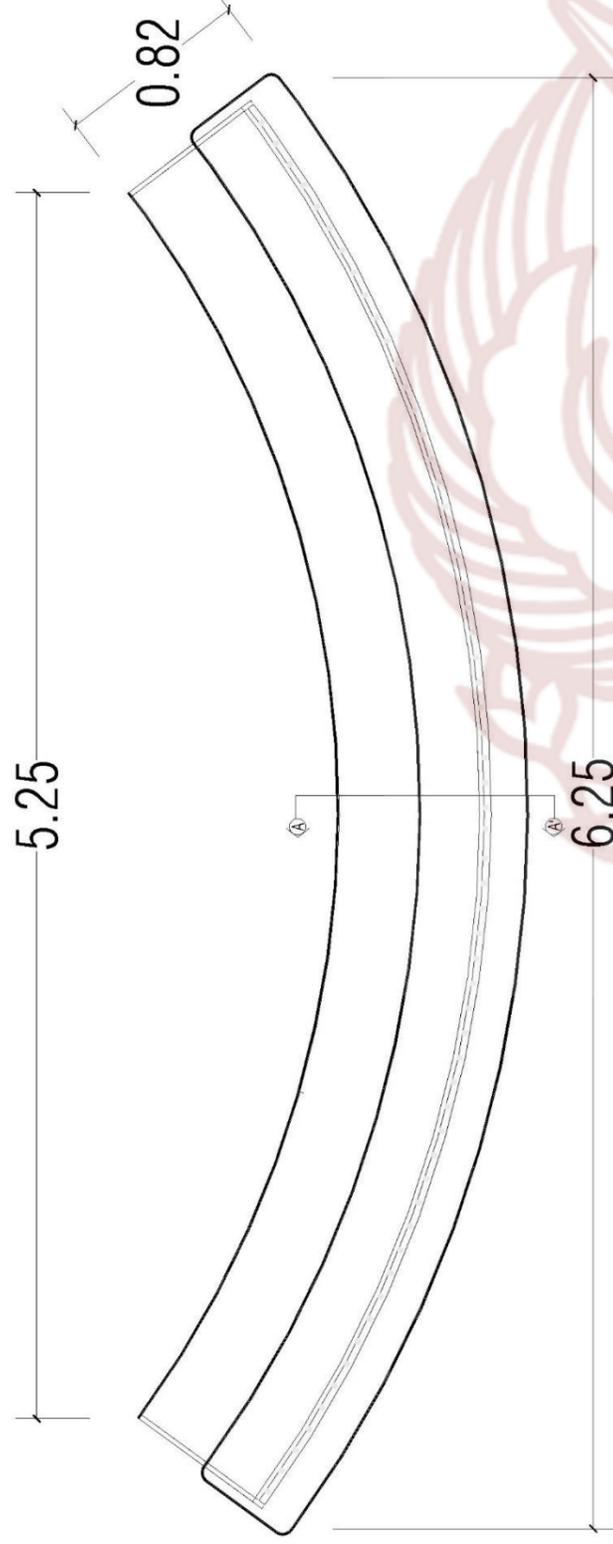
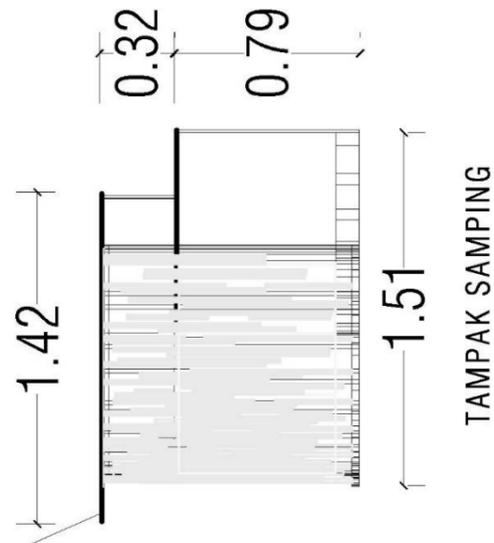
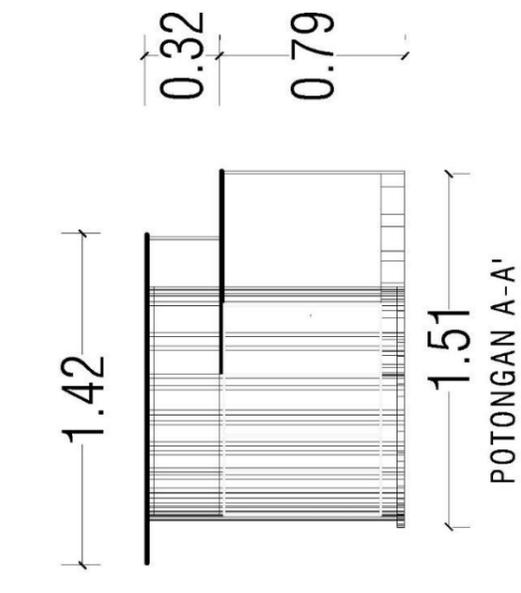
1 : 25

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

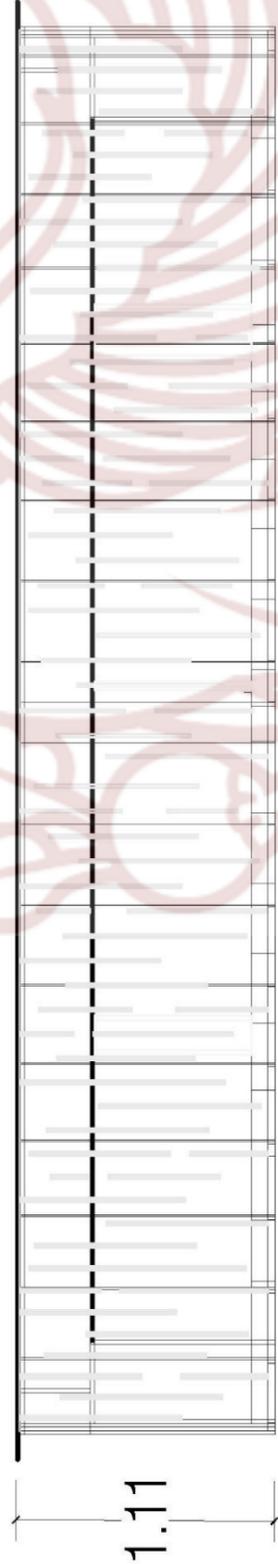
PARAF



TAMPAK ATAS

6.25

solid surface  
white marble



TAMPAK DEPAN

1.11



MEJA BAR

SKALA 1 : 30



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PULOYO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSAS HUJUAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM  
CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR  
MEJA BAR

SKALA

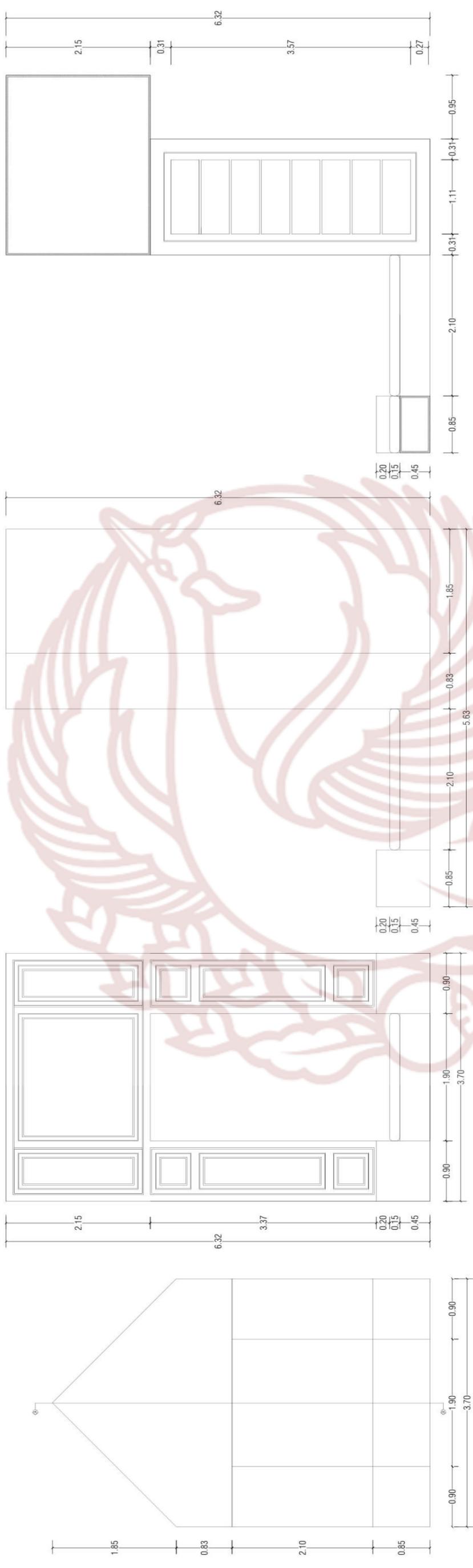
1 : 30

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



TAMPAK ATAS

TAMPAK DEPAN

TAMPAK SAMPING

POTONGAN A-A'

RAK BUKU BUILT-IN RUANG PRIVAT 1 & 2  
SKALA 1 : 60



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUMO HUIS" BERGAYA /INDISCHE EMPIRE  
DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

RAK BUKU BUILT-IN  
RUANG PRIVAT 1 & 2

SKALA

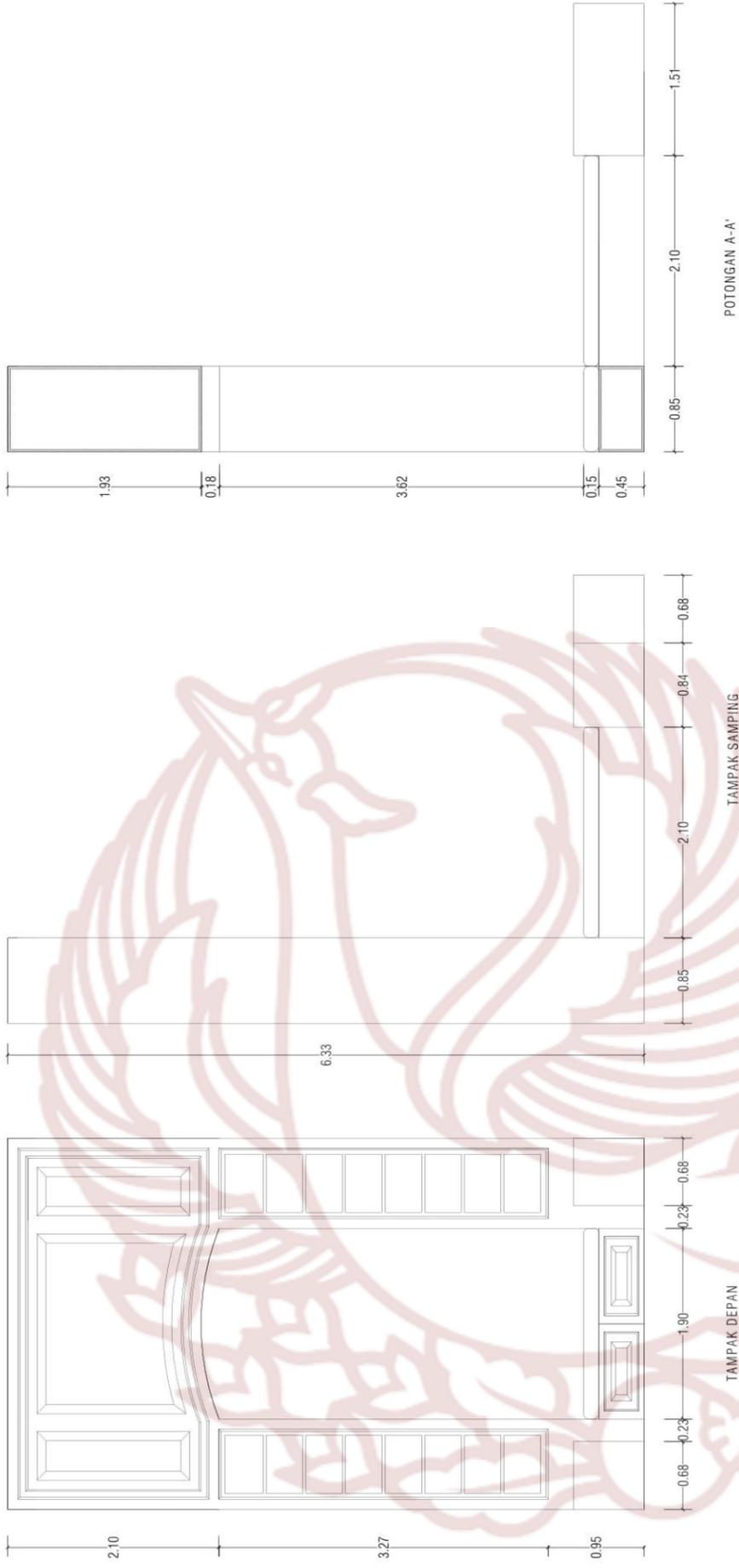
1 : 60

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

NILAI

PARAF



RAK BUKU BUILT-IN RUANG PRIVAT 3 & 4  
SKALA 1 : 60



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUVIO HUIS" BERGAYA INDISCHE EMPIRE  
DENGAN TEMA NUANSAN HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

JUDUL GAMBAR

RAK BUKU BUILT-IN  
RUANG PRIVAT 3 & 4

SKALA

1 : 60

DOSEN PEMBIMBING

INDARTO S.Si., M.Si.  
197109302005011001

NILAI

PARAF

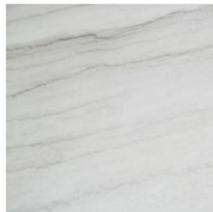
**J. Skema Bahan dan Warna**



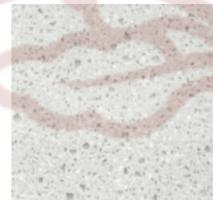
Kaca  
Motif *raindown*



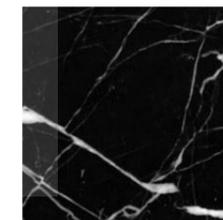
Ace paint  
White City D2-1



Homogenous tile  
60x60cm  
Warna Florenca  
Calacatta. Ex:  
Indogress



Solid Surface  
motif granit abu-abu



Homogenous tile  
60x60 cm  
Warna hitam Nero  
Marquina. Ex:  
Indogress



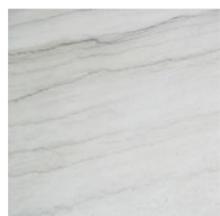
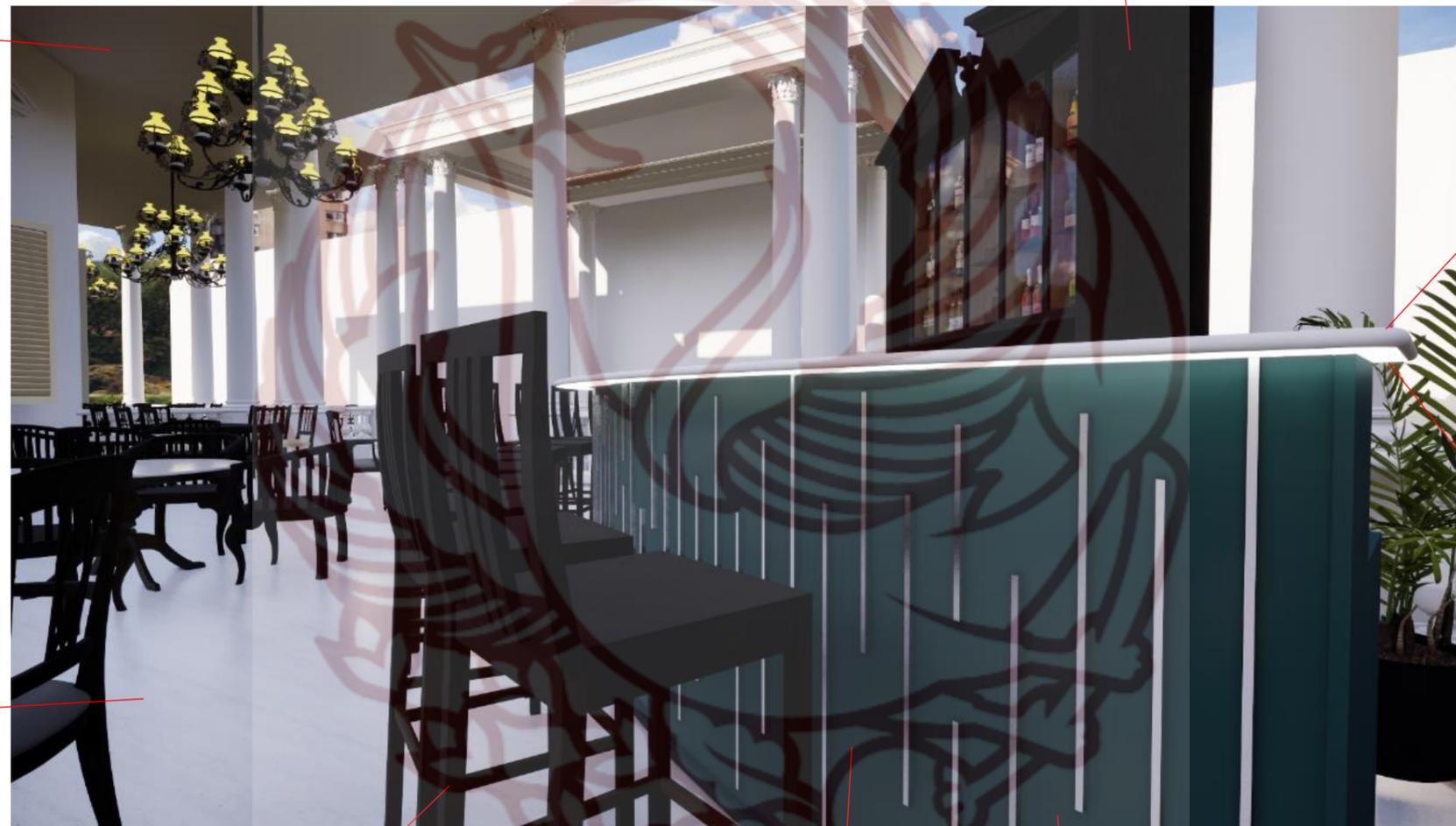
Gypsum board 9 mm ex. Jayaboard



Kayu jati  
Fin. Pelitur hitam



Solid Surface putih  
Ex. sunray



Homogenous tile  
60x60cm  
Warna Florenca  
Calacatta. Ex:  
Indogress



LED light Strip  
Warm white



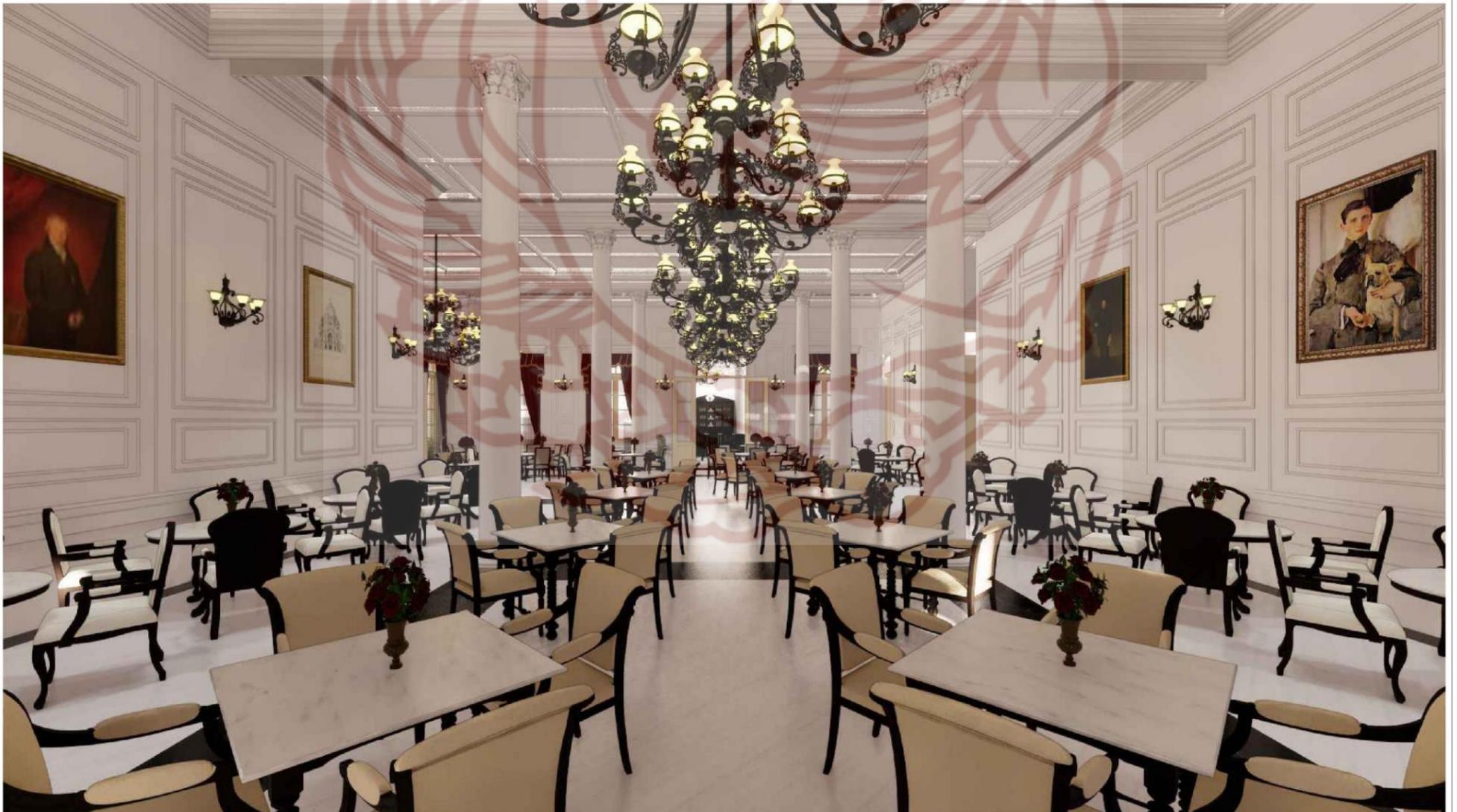
Kayu jati  
Fin. Pelitur hitam



Eco HPL Solid  
Glossy, Dark Green  
Ex. Taco



Besi hollow 20x20



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

JUDUL GAMBAR

SKALA

CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

PERSPEKTIF

1 : 60

DOSEN PEMBIMBING/NIP

NILAI

PARAF

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANS Hujan  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

DOSEN PEMBIMBING/NIP

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001

JUDUL GAMBAR

PERSPEKTIF

NILAI

SKALA

1 : 60

PARAF



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

JUDUL GAMBAR

SKALA

CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

PERSPEKTIF

1 : 60

DOSEN PEMBIMBING/NIP

NILAI

PARAF

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001



PRODI DESAIN INTERIOR  
 FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
 INSTITUT SENI INDONESIA  
 SURAKARTA  
 2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
 "PLUVIO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
 DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
 DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

JUDUL GAMBAR

SKALA

CATARINA PRASETYO PUTRI  
 15150120

PERSPEKTIF

1 : 60

DOSEN PEMBIMBING/NIP

NILAI

PARAF

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
 197109302005011001



PRODI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2019

TUGAS AKHIR

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN  
"PLUMO HUIS" BERGAYA *INDISCHE EMPIRE*  
DENGAN TEMA NUANSA HUJAN  
DI KOTA BOGOR

NAMA MAHASISWA / NIM

JUDUL GAMBAR

SKALA

CATARINA PRASETYO PUTRI  
15150120

PERSPEKTIF

1 : 60

DOSEN PEMBIMBING/NIP

NILAI

PARAF

INDARTO S.Sn., M.Sn.  
197109302005011001

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

Perancangan interior restoran “*Pluvio Huis*” bergaya *Indische empire* dengan tema nuansa hujan di Kota Bogor merupakan upaya untuk meningkatkan jumlah wisatawan asing dan lokal. Pengunjung dapat menikmati menu-menu *rijsttafel* menikmati *live music*, pengunjung diajak bernostalgia menikmati suasana *tempoe doeloe* melalui interior restoran. Pengunjung pun dapat menikmati sensasi hujan ketika masuk ke restoran. Pada perancangan ini disediakan fasilitas ruang private yang dapat disewa per tiga jam. Perancangan interior Restoran ini menggunakan tema hujan supaya pengunjung tidak lupa bahwa Bogor yang saat ini panas, dulunya merupakan kota Hujan. Pengunjung dapat merasakannya langsung lewat media-media seperti hujan buatan, suara rintik hujan, aroma hujan, dan suasana dingin hujan. Pengunjung dapat merasakan suasana *tempoe doeloe* dari bangunan *indische empire* yaitu pilar-pilar korinthian yang besar, lantai marmer, elemen aksesoris interior yang mendukung terciptanya suasana *tempoe doeloe*.

Perancangan restoran *Pluvio Huis* ini menggunakan pendekatan fungsi, ergonomi, dan estetis. Pendekatan-pendekatan tersebut dimaksudkan agar desain yang dicapai merupakan desain yang tidak hanya estetis dan nyaman, namun juga berfungsi dengan maksimal sehingga dapat mempermudah manusia saat beraktivitas di dalamnya. Pendekatan ergonomi berkaitan dengan keamanan dan kenyamanan pengguna.

## **B. Saran**

Restoran “*Pluvio Huis*” ini merupakan sarana bisnis komersial yang menargetkan para wisatawan lokal dan mancanegara yang nantinya akan ikut menambah pemasukan daerah.

Terkait dengan perancangan ketika direalisasikan, berikut beberapa saran yang harus dipertimbangkan :

1. Bagi pelaksana proyek harap mengutamakan kenyamanan dan keamanan pengguna.
2. Selalu segera memperbaiki fasilitas atau alat-alat penunjang yang rusak agar para pengunjung tidak kecewa.
3. Apabila melakukan renovasi diharapkan tetap mempertahankan sirkulasi dan identitas yang sudah dirancang sehingga pengunjung tetap familiar dengan lingkungan bangunan.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen*.
- Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta*.
- Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9<sup>th</sup> Edition*. London: Hodder Education, an Hachette UK Company.
- Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Danasasmita, Saleh. 1983. *Sejarah Bogor*.
- Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jacquemart, Albert. 1980. *A History of Furniture*. London: Reeves and Turner.
- Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. *Design and equipment and food service*. New Jersey : John Wiley & Sons, inc.
- Kilmer, Rosemary & W.Otie Kilmer. 2014. *Designing Interior*. New Jersey : Wiley.
- Kuspriyanto & Sulistinah. 2018. *Pendalaman Materi Geografi Modul 13 "Cuaca"*, Kemenristek 2018
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, ang Investment for Food Service Facilities*. United Kingdom : Architectural Press.
- Panero, Julius & Martin Zelnik. 1979. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta : Erlangga.
- Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher. 2012. *Successful Restaurant Design*.
- Saifullah, Ahmad dan Yoyok Wahyu. 2013. *Bahan Ajar Metode Penyusunan Program Desain Arsitektur dari Universitas Gadjah Mada, prodi Arsitektur*.
- Sari, Nurul Wulan. 2010. *Ragam Gaya Interior Sesuai Kepribadian*. Jakarta: Griya Kreasi.

- Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu.
- Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan.
- Suptandar, J. Pamudji. 2004. *Faktor Akustik dalam Perancangan Desain Interior*. Jakarta: Djambatan.
- Walker, John A. 2010. *Desain, Sejarah, Budaya; Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta : Jelasutra.
- Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc.
- WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

## **B. Jurnal**

- Tohjiwa, Agus Dharma, dkk. 2010. “Kota Bogor dalam Tarik Menarik Kekuatan Lokal dan Regional” dalam seminar Seminar Nasional Riset Arsitektur dan Perencanaan (SERAP) 1 HUMANISME, ARSITEKTUR DAN PERENCANAAN, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 16 Januari 2010.

## **C. Internet**

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. *Jumlah Restoran/ Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat tahun 2013-2016*. Diakses 3 Desember 2018
- Radar Bogor <http://www.radarBogor.id/2017/08/12/phri-bidik-seluruh-hotel-dan-restoran/>, “PHRI Bidik Seluruh Hotel dan Restoran”. Oleh Radnogmin2. 12 Agustus 2017. Diakses 3 Desember 2018
- Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?” (<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)
- Kumparan. <https://kumparan.com/@kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178>, 3 Februari 2019, diakses 19 Agustus 2019.

Snagjob, oleh Kshafer. 2013. “*Restaurant Assistant Manager Job Description*”,  
(<https://www.snagajob.com/job-descriptions/restaurant-assistant-manager/>,  
diakses 1 September 2019, pukul 19.05WIB)

Baker, Sandy. 2019. *Job Description for a Restaurant Hostess*  
(<https://jobs.lovetoknow.com/Job-Description-for-a-Restaurant-Hostess>  
,diakses 27 Agustus 2019, pukul 15.46 WIB)

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

<https://www.thebalancesmb.com/restaurant-design-2888629>. *Restaurant Design and Interior Layout*. Oleh Lorri Mealey. 25 maret 2018. Diakses 14 januari 2019

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

<https://www.urbandictionary.com/define.php?term=Pluviophile>

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian Tema.

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian Nuansa.

<https://kbbi.web.id/kota> . Pengertian Kota

<http://www.lovelyBogor.com/rumah-gaya-belanda-di-jalan-ahmad-yani/> . Oleh Anton Adryanto. Diakses 9 mei 2019. Pukul 22.00

<https://www.kompasiana.com/rbwirawan/55292357f17e61d53f8b4592/wisata-Bogor-dari-jalan-daendels-sampai-hitler>. Oleh Rizka Bayu Wirawan. Diakses 9 mei 2019. Pukul 23.00

Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “*Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?*”  
(<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)

Scienceabc. 2016. “*What is the shape of a raindrop?*” oleh Ishan Daftardar  
(<https://www.scienceabc.com/pure-sciences/shape-falling-raindrop-pressure-sphere-surface-tension-hydrostatics-aerodynamics-gravity-myth.html>, diakses 6 Januari 2019, pukul 12.17 WIB)

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian mebel.

Komunitas Historia Indonesia, oleh Yuli Setyawan. 2017. “*Ketika Belanda, Perancis, dan Inggris Berebut Tanah Jawa*”, (<https://www.komunitashistoria.com/article/2017/05/28/ketika-belanda-perancis-inggris-menguasai-tanah-ja/>, diakses 24 September 2019, pukul 21.23 WIB)

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

Website Resmi Pemerintah Kota Bogor . 2016. “*Letak Geografis Kota Bogor 2016*” (<https://kotaBogor.go.id/index.php/page/detail/9/letak-geografis>., diakses 25 April 2018)

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2017. “*Kecamatan Bogor Dalam Angka 2010*”7 (<https://Bogorkota.bps.go.id/>, diakses 24 April 2018)

#### **D. Lembaga**

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2019. “*Kota Bogor dalam Angka*”. Hal. 262

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2018. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Bogor Menurut Lapangan Usaha 2014-2018*. Hal.99.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, No. 11 Tahun 2014, Tentang Standar Usaha Restoran

#### **E. Wawancara**

Hammad Ahmed, dari Dewan Kesenian Kota Bogor. Wawancara pada tanggal 4 Juni 2018

Vitri Melani, dari Manager Restoran Amigos. Wawancara pada tanggal 13 Oktober 2018