

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN PENERAPAN
GAYA POSTMODERN DI BOYOLALI**

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana S-1
Program Studi Desain Interior
Jurusan Desain



**OLEH
ILHAM GIRI SUSENO
NIM. 18150131**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2022**

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN PENERAPAN

GAYA POSTMODERN DI BOYOLALI

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan

mencapai derajat Sarjana S-1

Program Studi Desain Interior

Jurusan Desain



OLEH

ILHAM GIRI SUSENO

NIM. 18150131

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA

SURAKARTA

2022

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR KARYA

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN PENERAPAN

GAYA POSTMODERN DI BOYOLALI

Oleh

ILHAM GIRI SUSENO

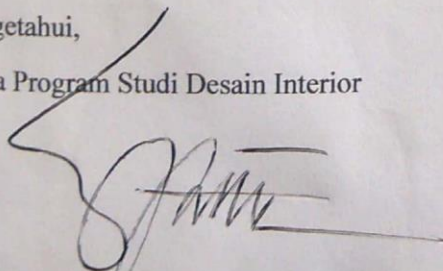
NIM. 18150131

Telah disetujui oleh Pembimbing Tugas Akhir untuk diujikan

Surakarta, 18 Desember 2022

Mengetahui,

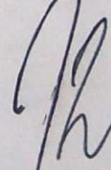
Ketua Program Studi Desain Interior



Dr. Hj. Siti Badriyah, M.Hum.

NIP. 196912192008122002

Pembimbing



Dr. Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn.

NIP. 196302021990031012

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR KARYA


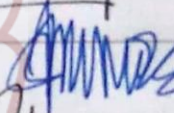

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN PENERAPAN
GAYA POSTMODERN DI BOYOLALI

Oleh

ILHAM GIRI SUSENO

NIM. 18150131

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal, Rabu 18 Januari 2023

Ketua Penguji	Sumarno, S.Sn.,M.Hum	
Penguji Bidang	Raden Ersnathan Budi Prasetyo, S.Sn., M.Sn.	
Pembimbing	Dr. Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn.	

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

Surakarta, *Rabu 18 Januari 2023*

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Dr. Ana Rosmanti, S.Pd., M.Hum

NIP. 197705312005012002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ilham Giri Suseno

Nim : 18150131

Program Studi : Desain Interior

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya yang berjudul : **PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN PENERAPAN GAYA POSTMODERN DI BOYOLALI** adalah karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil plagiasi atau jiplakan dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari karya saya terbukti hasil plagiasi atau jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu saya menyetujui apabila karya saya 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, 24 Januari 2023

Yang menyatakan,



Ilham Giri Suseno

NIM. 18150131

MOTTO

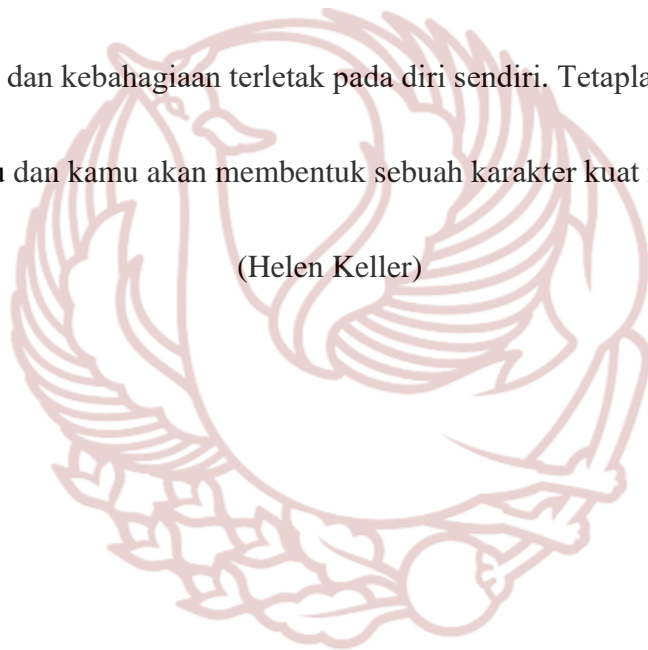
"Jika kamu tak dapat melakukan hal yang besar, lakukan dari hal kecil

namun dengan cara yang hebat"

(Napolean Hill)

“Kesuksesan dan kebahagiaan terletak pada diri sendiri. Tetaplah berbahagia,
dan kebahagiaanmu dan kamu akan membentuk sebuah karakter kuat melawan kesulitan.”

(Helen Keller)



ABSTRAK

Boyolali merupakan kota yang tengah berkembang di bidang pariwisata dilihat dari banyaknya obyek wisata yang ada dan salah satu upaya untuk menunjang kebutuhan wisatawan adalah pengembangan pada sektor kuliner. Perancangan restoran dengan penerapan gaya postmodern di Boyolali merupakan salah satu upaya untuk menunjang kegiatan wisatawan dan memberikan alternatif desain interior dalam bidang *food and beverage service* yang ada di Boyolali. Dalam upaya ini perancangan restoran dibuat dengan memperhatikan nilai-nilai estetis dalam sebuah perancangan ruang, hal ini dapat dilihat dari konsep perancangan restoran yang mengambil tema corak kulit sapi (Sapi Perah) sebagai ciri khas lokal daerah Boyolali sebagai ide perancangan restoran dengan menggunakan gaya postmodern. Metode yang digunakan dalam perancangan ini mengacu pada proses desain yang dikemukakan oleh Rosemary Kilmer. Proses desain ini terdiri dari delapan langkah, meliputi: *commit, state, collect, analyze, ideate, choose, implement, evaluate*. Perancangan interior restoran menawarkan ide perancangan yang baru dan menarik bertujuan untuk meningkatkan produktifitas pengguna dan memenuhi kebutuhan pengunjung. Restoran ini memiliki fasilitas yang terdiri dari area makan, ruang kantor pengelola, dapur, ruang loker karyawan, gudang, mushola dan toilet.

Kata Kunci: Interior, Restoran, Boyolali, Postmodern, Corak Kulit Sapi

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir perancangan karya desain interior yang dilaksanakan dengan judul: Perancangan Interior Restoran Dengan Penerapan Gaya Postmodern Di Boyolali. 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. Dr. Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn., selaku Pembimbing Tugas Akhir penulis yang dengan kesabaran, semangat, pengingat, dan masukan yang diberikan kepada penulis. Penulis mengucapkan terimakasih.
2. Dr. Hj. Sunarmi, M.Hum., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan semangat dan masukan.
3. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
4. Dr. Hj. Siti Badriyah, M.Hum., selaku Kaprodi Desain Interior ISI Surakarta.
5. Raden Ersnathan Budi Prasetyo, S Sn., M.Sn., selaku Kepala Jurusan Desain Interior ISI Surakarta.

6. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis dari semester pertama hingga akhir yang sangat bermanfaat bagi penulis.
7. Kedua Orang Tua penulis dan Keluarga tercinta yang selalu mendampingi penulis dengan dukungan penuh, perhatian serta doa yang tiada henti sehingga penulis dapat meraih apa yang penulis cita-citakan.
8. Dirga, Sapto, Ari, Priyo dan teman-teman lainnya yang selalu memberikan masukan, semangat dan berdiskusi. Terimakasih telah meluangkan waktu selama proses penyusunan tugas akhir ini hingga selesai.
9. Seluruh teman teman program studi desain interior angkatan 2018 yang berjuang bersama untuk meraih gelar sarjana.
10. Keluarga besar Himpunan Mahasiswa Desain Interior ISI Surakarta 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 keiklasan bantuan yang telah diberikan dari segenap pihak senantiasa mendapat balasan yang baik dari Allah Subhanahu wa Ta'ala. Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu masih memerlukan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaannya. Akhir kata mohon maaf apabila terdapat kesalahan baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Harapan penulis, agar laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surakarta,.....

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide/ Gagasan Penciptaan	5
C. Tujuan Perancangan.....	5
D. Manfaat Perancangan.....	6
E. Tinjauan Sumber Perancangan	7
F. Landasan Perancangan.....	8
G. Metode Perancangan	23
H. SISTEMATIKA PENULISAN.....	26
BAB II	27
DASAR PEMIKIRAN DESAIN.....	27
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan	27
B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan	66
BAB III.....	70

TRANSFORMASI DESAIN	70
A. Pengertian Objek Garap	70
B. Batasan Ruang Lingkup Garap	72
C. Siteplan.....	73
D. Waktu Operasional.....	74
E. Struktur Organisasi.....	75
F. Jumlah Personil	76
G. Pengguna Aktifitas dan Kebutuhan Ruang	77
H. Program ruang	83
I. Tema dan Gaya.....	102
J. Elemen Pembentuk Ruang	104
K. Elemen Pengisi Ruang	110
L. Tata Kondisi Ruang.....	119
M. Sistem Keamanan	127
BAB IV.....	131
HASIL DESAIN.....	131
BAB V	150
PENUTUP.....	150

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Proses Desain, Rosemary Kilmer 1992	22
Gambar 2.1 Struktur Organisasi Restoran Besar	38
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Restoran Menengah	39
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Restoran Kecil	39
Gambar 2.4 Restoran Grains & Dough	64
Gambar 2.5 Struktur Restoran Grains & Dough	66
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Restoran	73
Gambar 3.2. Pola Aktifitas Manager	76
Gambar 3.3. Pola Aktifitas Karyawan	76
Gambar 3.4. Pola Aktifitas Pengunjung	77
Gambar 3.5. Hubungan antar ruang	90
Gambar 3.6 Bagan ruang publik	91
Gambar 3.7 Bagan ruang semi publik	92
Gambar 3.8 Bagan ruang privat	92
Gambar 3.9 Bagan ruang servis	92
Gambar 3.10 . <i>Zoning Grouping</i> Perancangan Restoran	93
Gambar 3.11 Pola Sirkulasi Ruang	94

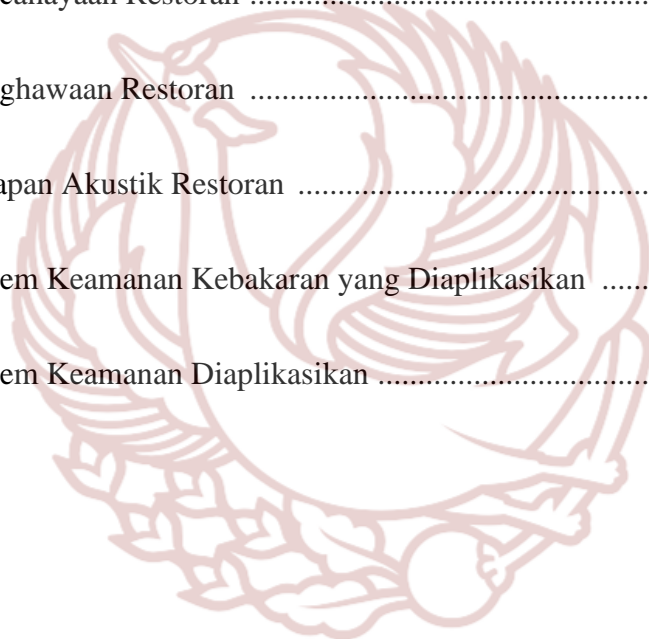
Gambar 3.12 Pola Sirkulasi Pengujung	95
Gambar 3.13 Pola Sirkulasi Manager dan <i>Busboy</i>	95
Gambar 3.14 Pola Sirkulasi <i>Waiters</i> dan Kasir	96
Gambar 3.15 Pola Sirkulasi <i>Chef</i>	96
Gambar 3.16 Transformasi Desain <i>Ceiling</i>	101
Gambar 3.17 Transformasi Desain Kursi Makan	101



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Analisis Ergonomi & Antropometri	16
Tabel 2.1 Jenis Restoran	30
Tabel 2.2 Jenis-jenis lantai	46
Tabel 2.3 Jenis-jenis Material Ceiling	51
Tabel 2.4 Jenis-jenis Bukaan Pintu	53
Tabel 2.5 Jenis-jenis Bukaan Jendela	54
Tabel 2.6 Foto-foto ruang makan di Grains & Dough Bistro	67
Tabel 3.1. Jam Operasional Restoran	73
Tabel 3.2. Asumsi jumlah pegawai	75
Tabel 3.3. Aktivitas, Kebutuhan ruang dan Isian Ruang	80
Tabel 3.4 Kebutuhan ruang	81
Tabel 3.5 Kapasitas dan besaran ruang	86
Tabel 3.6 Organisasi Ruang Terpusat	87
Tabel 3.7 Organisasi Ruang Linier	87
Tabel 3.8 Organisasi Ruang Radial	88
Tabel 3.9 Organisasi Ruang Grid	88
Tabel 3.10 Alternatif Layout	89

Tabel 3.11 Jenis Material Dinding	99
Tabel 3.12 Jenis Material Lantai	104
Tabel 3.13 Jenis Material Ceiling	106
Tabel 3.14 Jenis Furniture	108
Tabel 3.15 Jenis Aksesori Ruang	114
Tabel 3.16 Jenis Pencahayaan Restoran	117
Tabel 3.17 Jenis Penghawaan Restoran	122
Tabel 3.18 Perlengkapan Akustik Restoran	124
Tabel 3.18 Jenis Sistem Keamanan Kebakaran yang Diaplikasikan	125
Tabel 3.19 Jenis Sistem Keamanan Diaplikasikan	126



DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

Atmodjo, M. W. (2005). *Restoranan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.

Arief, Abdul R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Klimer, R., & Kilmer, W. O. (2014). *Designing Interior*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Budiwiyanto, J. (2012). *Bahan Ajar Desain Interior I*. Surakarta: ISI Surakarta.

Ching, F. D. (1996). *Arsitektur Bentuk Ruang dan Tatahan*. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Ching, F.D. (2011). *Edisi Kedua Desain Interior Dengan Ilustrasi*. Jakarta : Indeks

Sulistyo, E. T., Sunarmi, & Ariyanto, A. F. (2012). *Buku Ajar Mata Kuliah Desain Interior Public Space*. Surakarta: UNS Press.

Sunarmi. (2008). *Buku Pegangan Kuliah Metodologi Desain*. Surakarta: ISI Surakarta.

Sunarmi. (2001). *Ergonomi dan Aplikasinya pada Kriya*. Surakarta: STSI Surakarta.

Soekarso. (2000). *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum

Yulianto, D. (2020). *New Normal Covid-19 Panduan Menjalani Tatanan Hidup Baru Di Masa Pandemi*. Yogyakarta: Hikam Pustaka.

B. Sumber Jurnal Ilmiah:

Ariyanto, A. F. (2012). *Desain Interior Hotel Syariah*. Jurnal Ilmiah Vol. 3 No. 2 Desember.

Ali, Z. 2020. *Social Distancing Upaya Pencegahan Penyebaran Covid-19*. Jurnal Kesehatan Holistic. Vol (1), Hal 1–9.

Afriant, N., & Rahmiati, C. (2021). *Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan masyarakat terhadap protokol kesehatan covid-19*. Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal, 001, 120. Retrieved from <http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM/article/view/1045>.

Bali, S. T. (2014). *Jurnal Desain Interior Program Studi Desain Intreior Sekolah Tinggi Desain Bali*. Bali: Sekolah Tinggi Desain Bali Vol. 1 No. 1 Juni.

Evelyn Nuryadi, S.P Honggowidjaja, dan Taufan Rizqy M. (2019). *Perancangan Motel Bergaya Desain PostModern di Surabaya*. JURNAL INTRA Vol. 7 No. 2.

C. Sumber Skripsi:

Bramanta, Bayu. (2017). *Perancangan Interior Restoran Freshganic di Kota Gresik*. Tugas Akhir Karya Tidak Diterbitkan. Surakarta: ISI Surakarta.

- Cahyono, Nur, A. (2019). *Penerapan Tema Batik Motif Teh Jamus Pada Perancangan Interior Candi Loka Restaurant Di Ngawi*. Tugas Akhir Karya Tidak Diterbitkan. Surakarta : ISI Surakarta.
- Hidayat , Taufiq. (2015). *Perancangan Furnitur Multifungsi sebagai Solusi Permasalahan Ruang Perumahan Griya Kembang Putih Tipe 36 Kasihan Bantul Yogyakarta* . Tugas Akhir Karya Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: UNY.
- Muharromah, R. I. (2020). *Perancangan Interior Restoran Dengan Tema Teh Di Karanganyar*. Tugas Akhir Karya Tidak Diterbitkan. Surakarta : ISI Surakarta.
- Permatasari, Tiara Vega. (2015). *Perancangan Interior Restoran Vegetarian di Surakarta*. Tugas Akhir Karya Tidak Diterbitkan. Surakarta: ISI Surakarta.
- Soewondo B. Soetedjo. (2009). *Perencanaan dan Perancangan Kudus Shopping Center dengan Penekanan Arsitektur Regionalisme*. Tugas Akhir Karya. Surakarta : UNS

D. Sumber Internet:

https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Boyolali, Diakses pada 16/02/2022 (9:25)

<http://repository.poltekkesdenpasar.ac.id/7609/3/BAB%20II%20Tinjauan%20pustaka.pdf>, Diakses pada 16/02/2022 (9:25)

<https://money.kompas.com/read/2020/05/26/073708726/mulai-1-juni-ini-skenario-tahapan-new-normal-untuk-pemulihan-ekonomi?page=all>. Diakses pada 17/02/2022 (8:32)

[http://repository.unika.ac.id/ARSITEKTUR POSTMODERN/Ni Wayan Lida Apriyanti - BAB 5](http://repository.unika.ac.id/ARSITEKTUR_POSTMODERN/Ni_Wayan_Lida_Apriyanti_-_BAB_5) diakses 12/02/2022

<https://www.referensimakalah.com/2011/08/penjelajahan-postmodernisme> Diakses pada 17/02/2022 (9:22)

<https://www.dekoruma.com/artikel/64593/ciri-arsitektur-post-modern> Diakses pada 07/06/2022 pukul (13:05)

<https://e-journal.uajy.ac.id/1642/3/2TA11640.pdf> Diakses pada 07/03/2022 pukul (09:58)

<https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html> Diakses 07-03- 2022, pukul (13:16)

<https://www.amesbostonhotel.com/struktur-organisasi-restoran/> Diakses 21/03/2022 pukul (8:55)

<https://www.hukumonline.com/-izin-usaha-terbaru-untuk-restoran> Diakses pada 23/05/2022 (09:33)

<https://tirto.id/-new-normal> Diakses pada 23/05/2022 (11:04)

<https://interiordesign.id/pintu-rumah/> Diakses pada 31/05/2022 pukul (19:02)

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 829 / Menkes / SK / VII / 1999

Diakses ilham pada 01/06/2022 pukul (21:05)

https://id.wikipedia.org/wiki/Akustik_ruang Diakses pada 01/06/2022 pukul (21:15)

<https://kbbi.web.id/dengan/> Diakses pada 02/06/2022 pukul (14:05)

KBBI Online. <https://kbbi.kemdikbud.go.id> Diakses pada 02/06/2022 pukul (14:15)

