

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN
GAYA INDUSTRIAL DI KOTA MEDAN**

TUGAS AKHIR KARYA



**OLEH
SIRWANDI
NIM. 17150119**

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

2023

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN
GAYA INDUSTRIAL DI KOTA MEDAN**

TUGAS AKHIR KARYA

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



**OLEH
SIRWANDI
NIM. 17150119**

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR KARYA

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN
GAYA INDUSTRIAL DI KOTA MEDAN**

OLEH

SIRWANDI

NIM. 17150119


Telah disetujui oleh Pembimbing Tugas Akhir untuk diujikan


Surakarta, 25 Oktober 2022

Mengetahui,

Kepala Program Studi

Pembimbing


Dr. Hj. Siti Badriyah, S.Sn., M.Hum
NIP. 196912192008122002


Dr. Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn
NIP. 132230397

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR KARYA

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN
GAYA INDUSTRIAL DI KOTA MEDAN**

OLEH

SIRWANDI

NIM. 17150119

Telah disetujui dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji

Pada tanggal 25 Oktober 2022

Ketua Penguji : Eko Sri Haryanto, S.Sn., M.Sn
Penguji Bidang : Dr. Hj. Siti Badriyah, M.Hum
Penguji/Pembimbing : Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn

(.....)
(.....)
(.....)

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

Surakarta, 25 Oktober 2022

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum
NIP. 197705312005012002

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sirwandi

NIM : 17150119

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir Karya Berjudul : Perancangan Interior Restoran Dengan Gaya Industrial Di Kota Medan adalah karya pribadi dan bukan jiplakan atau plagiasi dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari, terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiasi, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui Laporan Tugas Akhir ini dipublikasikan secara *online* dan cetak oleh Institut Seni Indonesia Surakarta dengan tetap memperhatikan penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademisi. Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 20 Oktober 2022



Sirwandi

NIM. 17150119

MOTTO

“Setelah menetapkan keputusan, tetapkanlah pada keputusan tersebut; tidak ada lagi ‘atau’ tetapi.”

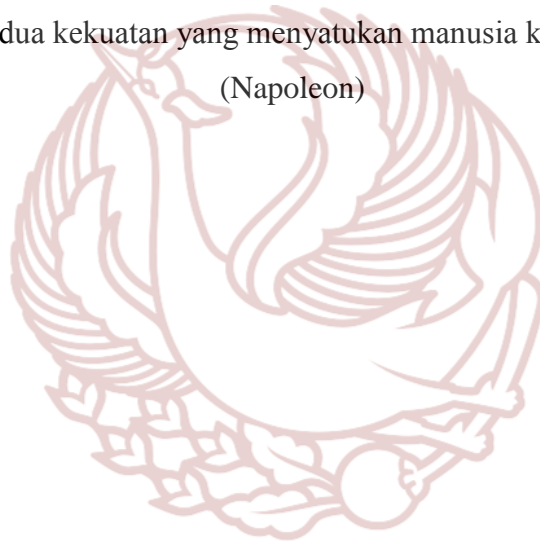
(Napoleon)

“Tidak ada yang lebih sulit, dan lebih berharga, dari pada kemampuan untuk dapat memutuskan”

(Napoleon)

“Hanya ada dua kekuatan yang menyatukan manusia kekuatan minat.”

(Napoleon)



ABSTRAK

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN GAYA INDUSTRIAL DI KOTA MEDAN (Sirwandi, 2022, dan 134 halaman). Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Perancangan Interior Restoran Dengan Gaya Industrial di Kota Medan merupakan sebuah ide perancangan interior restoran untuk tempat menyantap makanan, berkumpul, dan relaksasi sejenak bagi masyarakat perkotaan, khususnya masyarakat Kota Medan. Tujuan perancangan dicapai dengan menggunakan Program Metode Desain Pamudji Suptandar, berupa *Input*, Sintetis, dan *Output*. Pendekatan yang digunakan adalah fungsi, ergonomi, dan estetika. Perancangan ini menghasilkan sebuah desain yang dapat memenuhi kebutuhan aktivitas dengan aman dan nyaman berupa penciptaan fasilitas seperti lobby, area makan lantai 1, area makan lantai 2, area makan semi *outdoor*, dapur, dan kantor. Aspek keamanan dan kenyamanan juga diterapkan pada ukuran furniture, pemilihan warna, material, pencahayaan, akustik, dan sistem keamanan. Perancangan ini menerapkan gaya industrial. Tema yang diangkat adalah tema Ornamen *Pinar Boraspati* sebagai identitas kearifan lokal Kota Medan.

Kata kunci : Interior, Restoran, Industrial, Medan, Pinar Boraspati

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir Karya dengan judul “Perancangan Interior Restoran dengan Gaya Industrial di Kota Medan”. Laporan ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat Strata-1 (S-1) Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja profesi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, dukungan, dan pengalaman yang sangat berharga. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih untuk berbagai pihak yang telah memberikan ilmu, bimbingan, masukan, inspirasi, serta pengalaman selama pelaksanaan Tugas Akhir Karya, di antaranya :

1. Allah SWT. karena berkat rahmatnya penulis mendapatkan semangat dan motivasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Agung Purnomo S.Sn., M.Sn., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan dukungan selama proses penyelesaian Tugas Akhir.
3. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
4. R. Ernasthan Budi P, S.Sn., M.Sn., selaku Ketua Jurusan Desain ISI Surakarta.
5. Dr. Hj. Siti Badriyah, M.Hum., selaku Ketua Program Studi Desain Interior ISI Surakarta.

6. Seluruh Dosen Prodi Desain Interior ISI Surakarta yang telah mencurahkan ilmu yang bermanfaat selama proses perkuliahan.
7. Keluarga tercinta, Bapak, Ibu, kakak, abang, serta adik yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, motivasi, dan cinta kasih.
8. Sahabat-sahabat penulis, Adan, Binar, Dhandy, Fero, Gumelar, Suho, Tegar, dan Qohin yang telah memberikan banyak pengalaman, dukungan, bantuan, serta inspirasi selama menempuh Pendidikan di Institut Seni Indonesia Surakarta.
9. Teman-teman penulis yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberikan banyak pengalaman, cerita, dan dukungan selama menempuh Pendidikan di Institut Seni Indonesia surakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Penulis sangat menerima segala bentuk kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan penulisan ini. Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan pengetahuan serta kontribusi bagi bidang studi desain, khususnya desain interior.

Surakarta, 28 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
MOTTO	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gagasan Perancangan	5
C. Tujuan Perancangan.....	5
D. Manfaat Perancangan.....	6
E. Tinjauan Sumber Perancangan	6
F. Landasan Perancangan	7

G.	Metode Perancangan.....	18
H.	Sistematika Penulisan.....	20
BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN.....		22
A.	Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan	22
B.	Tinjauan Data Lapangan Objek Perancangan	62
BAB III TRANSFORMASI DESAIN		67
A.	Perancangan Interior Restoran Gaya Industrial di Kota Medan	67
B.	Batasan Ruang Lingkup Garap.....	69
C.	Site Plan.....	69
D.	Waktu Operasional	72
E.	Sistem Pelayanan.....	72
F.	Struktur Organisasi.....	73
G.	Pengguna, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang	76
H.	Program Ruang	78
I.	Grouping-Zoning	81
J.	Sirkulasi	84
K.	Layout.....	86
L.	Tema dan Gaya.....	87
M.	Elemen Pembentuk Ruang.....	88

N.	Elemen Pengisi Ruang.....	96
O.	Tata kondisi Ruang.....	107
P.	Sistem Keamanan	109
BAB IV HASIL DESAIN.....		111
A.	Denah Existing	111
B.	Denah Layout.....	111
C.	Denah Rencana Lantai.....	113
E.	Potongan A-A'	117
F.	Potongan B-B'	118
G.	Potongan C-C'	119
H.	Potongan D-D'	120
I.	Detail Konstruksi Millwork.....	121
J.	Furniture Terpilih	122
K.	Skema Bahan dan Warna	126
L.	Perspektif.....	127
BAB V PENUTUP		132
A.	Kesimpulan.....	132
B.	Saran	133
DAFTAR PUSTAKA.....		134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut.....	2
Gambar 1. 2 Standarisasi Resepsionis	10
Gambar 1. 3 Ukuran Meja Kasir Difabel	10
Gambar 1. 4 Ukuran Meja Makan Tanpa Sirkulasi	11
Gambar 1. 5 Ukuran Meja Makan Dengan Sirkulasi.....	11
Gambar 1. 6 Standar Ergonomi Meja Makan	12
Gambar 1. 7 Ukuran Meja Makan Difabel.....	12
Gambar 1. 8 Ukuran Meja Makan Difabel.....	13
Gambar 1. 9 Ukuran Sink Center.....	13
Gambar 1. 10 Ukuran Meja Bar	14
Gambar 1. 11 Ukuran Lavatory Pria.....	14
Gambar 1. 12 Ukuran <i>Lavatory</i> Wanita.....	15
Gambar 1. 13 Toilet Difabel	15
Gambar 1. 14 Ukuran Meja Kerja.....	16
Gambar 1. 15 Skema Desain Pamudji Suptandar	20
Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Restoran	30
Gambar 2. 2 Skema Sirkulasi Bahan Baku Menjadi Masakan.....	42
Gambar 2. 3 <i>Zoning</i> Restoran	44
Gambar 2. 4 <i>Zoning</i> & Traffic Flow Dapur Restoran.....	44
Gambar 2. 5 Intensitas Pencahayaan.....	54
Gambar 2. 6 Kapasitas AC.....	55

Gambar 2. 7 Ornamen Pinar Boraspati	60
Gambar 2. 8 Restoran Bergaya Industrial	62
Gambar 2. 9 Restoran Lekker Urban Food House Putri Hijau	62
Gambar 2. 10 Struktur Organisasi Lekker Urban Food House Putri Hijau	63
Gambar 2. 11 Area Makan Indoor	65
Gambar 2. 12 Area Makan Semi Outdoor	65
Gambar 2. 13 Area Makan Semi Outdoor	66
Gambar 3. 1 Site Plan Perancangan	71
Gambar 3. 2 Arah Barat Site Lokasi	71
Gambar 3. 3 Arah Selatan <i>Site</i> Lokasi	72
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Perancangan Interior Restoran	73
Gambar 3. 5 Aktivitas Pengunjung	77
Gambar 3. 6 Aktivitas Manager	77
Gambar 3. 7 Aktivitas Staff	77
Gambar 3. 8 Aktivitas Pelayan	78
Gambar 3. 9 Aktivitas Cleaning Service	78
Gambar 3. 10 Aktivitas Security	78
Gambar 3. 11 Grouping Zoning Lt.1	82
Gambar 3. 12 Grouping Zoning Lt.2	82
Gambar 3. 13 Sirkulasi Ruang Lt.1	85
Gambar 3. 14 Sirkulasi Ruang Lt.2	85
Gambar 3. 15 Layout Lt.1	86
Gambar 3. 16 Layout Lt.1	87

Gambar 3. 17 Implementasi Ornamen Pada Meja Bar dan Ceiling.....88

Gambar 3. 18 Ornamen Pada Meja Makan, Sofa, dan Kursi.....88



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Jenis pelayanan menurut John Cousins.....	30
Tabel 2. 2 Organisasi Ruang	37
Tabel 2. 3 Pola Sirkulasi	39
Tabel 2. 4 karakteristik material lantai.....	46
Tabel 3. 1 Kebutuhan Ruang Pada Ruang Restoran	78
Tabel 3. 2 Perhitungan Kebutuhan Ruang Pada Ruang Restoran	81
Tabel 3. 3 Tahap Pemilihan Rencana Lantai Lobby	89
Tabel 3. 4 Tahap Pemilihan Rencana Lantai Area Bahan Pangan Organik	91
Tabel 3. 5 Tahap Pemilihan Rencana Lantai Area Makan Lt.1	92
Tabel 3. 6 Tahap Pemilihan Rencana Lantai Area Makan Lt.1	93
Tabel 3. 7 Tahap Pemilihan Rencana Lantai Area Makan Lt.2	94
Tabel 3. 8 Penilaian Transformasi Ruang	98
Tabel 3. 9 Sistem Pencahayaan.....	107
Tabel 3. 10 Sistem Penghawaan.....	108
Tabel 3. 11 Sistem Akustik	109
Tabel 3. 12 Sistem Keamanan.....	109

Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, & Sari, S. M. (2014). *Perancangan Interior Rumah Makan Khas Medan dan Kongkow Khas Medan*
- Atmodjo, M. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. *Dimensi Arsitektur* Vol. II. No.1, 94-99. F. D., & Binggeli, C. (2012). *Desain Interior*.
- Indrani, H., & Prasodjo, M. E. (2005). *Tipologi, Organisasi Ruang, Dan Elemen Interior Rumah Abu Han Di Surabaya*.
- Karsa, R. (2015). *Perancangan Eterior dan interior bangunan*. Jurnal Online Institut Nasional.
- Lawson, , F. (1976). *Hotel Motels and Condominiums (Design Planning and Maintenance)*. The Architectural Press.
- M. Marwan dan Jimmy P., 2009, *Kamus Hukum*. Reality Publisher, Surabaya.
- Mulyanto, A. (2009). *Sistem Informasi Konsep dan Aplikasi*.
- Pamudji, S. (1982). *Interior Design: Merencana Tata Ruang Dalam*. 57.
- Rusadin, V. (2018). *Elemen-elemen Pembentuk Ruang Interior*. Dipetik November 28, 2021, dari Interior Design Id: <https://interiordesign.id/elemen-elemen-pembentuk-ruang-interior/>
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suptandar, & J.Pamudji. (1999). *Desain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*.
- Sutanto, I. A., & Anggoro, R. (2014). *Wisata Kuliner dan Agro Organik*.
- W.A, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Wahadamaputera, S., & Pynkyawati, T. (2015). *Utilitas Bangunan Modul Plumbing*. Jakarta: Griya Kreasi.
- Wijanarko, A. (2014). *Penerapan Arsitektur Tropis Pada Bangunan High Tech*.