

PERANCANGAN INTERIOR *FOOD COURT JAVA CULINARY*

DI SURAKARTA

TUGAS AKHIR KARYA



Disusun Oleh :

WIWIN DWI LESTARI

NIM. 16150125

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA

SURAKARTA

2022

**PERANCANGAN INTERIOR *FOOD COURT JAVA CULINARY*
DI SURAKARTA**

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan

Mencapai derajat Sarjana S-1

Program Studi Desain Interior

Jurusan Desain



Disusun Oleh :

WIWIN DWI LESTARI

NIM. 16150125

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA

SURAKARTA

2022

LEMBAR PERSETUJUAN
TUGAS AKHIR KARYA
LAPORAN KEKARYAAN
PERANCANGAN INTERIOR *FOOD COURT JAVA*
***CULINARY* DI SURAKARTA**

Oleh
WIWIN DWI LESTARI
NIM. 16150125

Telah disetujui oleh Pembimbing Tugas Akhir Karya ISI Surakarta untuk diujikan
Surakarta, 26 Oktober 2022

Ketua Program Studi

Pembimbing Tugas Akhir



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

Agung Purnomo, S.Sn., M. Sn.
NIP. 197008291999031001




HALAMAN PENGESAHAN
PERANCANGAN INTERIOR *FOOD COURT JAVA*
***CULINARY* DI SURAKARTA**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:
WIWIN DWI LESTARI
NIM. 16150151

Telah disajikan dan dipertanggungjawabkan dihadapan
dewan penguji karya Institut Seni Indonesia Surakarta
pada tanggal 26 Oktober 2022

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji

Ketua	: Ir. Tri Prasetyo, M.Sn	:	
Penguji Bidang	: Eko Sri Haryanto, S.Sn., M.Sn	:	
Pembimbing	: Dr. Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn	:	

Surakarta, 29 Desember 2022

Institut Seni Indonesia Surakarta
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



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

NIP. 197705312005012002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wiwin Dwi Lestari

NIM : 16150125

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya yang berjudul :

PERANCANGAN INTERIOR *FOOD COURT* JAVA *CULINARY* DI SURAKARTA

Adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiasi dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti, 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 (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 29 Desember 2022

Yang menyatakan,



Wiwin Dwi Lestari

NIM. 16150125

MOTTO

*“ You are strong enough to face it all,
even if it doesn’ t feel like it right now”*

“ Kamu cukup kuat untuk menghadapi ini semua,
bahkan jika tidak merasa seperti itu sekarang”

(Unknown)

*“ Time is like a sword, if you don’ t use it well,
then he will take advantage of you”*

“ Waktu bagaikan pedang, jika kamu tidak memanfaatkan dengan baik,
maka ia akan memanfaatkanmu”

(HR. Muslim)

ABSTRAK

Perancangan Interior *Food Court Java Culinary* di Surakarta. (Wiwin Dwi Lestari.2022). Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Berkembangnya tempat makan seperti restoran, *cafe* dan *coffee shop* dengan menyajikan menu-menu makanan yang modern dan kekinian, membuat makanan-makanan tradisional semakin tertinggal dan jarang diminati oleh masyarakat khususnya anak muda. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah sarana yang menjadi wadah kuliner tradisional Surakarta yang dikemas secara menarik dan kekinian sebagai upaya pelestarian kuliner tradisional agar dapat diminati oleh semua usia. Perancangan Interior *Food Court Java Culinary* di Surakarta merupakan bangunan bersifat publik yang berfungsi untuk mewadai dan memenuhi kebutuhan penikmat kuliner dikalangan masyarakat yang menginginkan sesuatu serba cepat dan lengkap. Selain itu, perancangan *food court* ini dapat menjadi sebuah pola pengembangan untuk menyediakan berbagai masakan tradisional dengan tampilan yang lebih menarik baik dari segi interior, sistem pelayanan dan penyajian fasilitas-fasilitas penunjang yang berbeda. Perancangan Interior *Food Court Java Culinary* di Surakarta ini mengangkat gaya Postmodern dengan tema daun pisang. Batasan ruang lingkup garap Perancangan Interior *Food Court Java Culinary* diantaranya, *dining area indoor*, *dining area outdoor*, area stand, area *kitchen* dan ruang *VIP*.

Kata kunci: Perancangan, interior, *food court*, *java culinary*, postmodern

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kesempatan dan kehadiran-Nya sehingga Tugas Akhir yang berjudul “ Perancangan Interior *Food Court Java Culinary* di Surakarta” dapat tercapai dan terselesaikan dari awal hingga akhir sesuai dengan kehendak-Nya. Penulis juga tidak lupa mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, membimbing, meluangkan waktu, pikiran, tenaga baik secara moril, materil dan spiritual, sehingga penulisan Laporan Tugas Akhir Kekaryaannya ini berjalan dengan lancar. Terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
2. Dr. Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn selaku Dosen Pembimbing, terimakasih telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan serta masukannya.
3. Dr. Hj. Siti Badriyah, S.Sn., M. Hum selaku Ketua Prodi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis ketika mengalami kendala dalam proses pengerjaan Tugas Akhir
4. Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah memberikan motivasi dan semangat bagi penulis.

5. Eko Sri Haryanto S. Sn., M.Sn selaku Dosen Pembimbing Akademik yang senantiasa memberi motivasi, semangat dan saran bagi penulis.
6. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Interior Institut Seni Indonesia Surakarta yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis dari semester awal hingga semester akhir.
7. Orang tua yang memberikan dukungan, motivasi serta masukan secara moril ataupun materil, doa dan semangat bagi penulis untuk selalu berusaha menyelesaikan dan mencapai hasil yang terbaik.
8. Eka, Mita, Nita, Priska, Pradita, Amel dan teman terdekat yang telah menemani, memberikan motivasi dan semangat dalam segala hal.
9. Seluruh teman – teman seperjuangan angkatan 2016, yang telah berjuang bersama dan selalu memberikan dukungan selama perkuliahan.
10. Pihak-pihak yang terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir Kekaryaannya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Ucapan dan rasa terimakasih penulis persembahkan untuk nama-nama di atas yang telah mendukung, mendoakan dan membantu penulis hingga sampai pada karya Tugas Akhir ini. Semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan oleh seluruh pihak akan mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dan kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk melengkapi kesempurnaan penulisan ini. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca maupun penulis.

Surakarta,

Penulis



DAFTAR ISI

PERANCANGAN INTERIOR <i>FOOD COURT JAVA CULINARY</i> DI SURAKARTA	i
PERANCANGAN INTERIOR <i>FOOD COURT JAVA CULINARY</i> DI SURAKARTA	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN.....	Error! Bookmark not defined.
MOTTO.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR BAGAN.....	xvii
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR SKEMA.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Perancangan	6
D. Manfaat Perancangan	6
E. Tinjauan Sumber Perancangan.....	7
F. Landasan Perancangan	9
1. Pendekatan Fungsi.....	10
2. Pendekatan Ergonomi.....	12
3. Pendekatan Estetika.....	25
4. Pendekatan Warna	Error! Bookmark not defined.
5. Pendekatan Teknik	28
G. Metode Perancangan	29

H. Sistematika Penulisan.....	31
BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN	32
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan.....	32
1. Tinjauan Objek Perancangan.....	32
2. Tinjauan Interior <i>Food Court</i>	39
B. Tinjauan Data Lapangan.....	43
BAB III TRANSFORMASI DESAIN	57
A. Pengertian Objek Garap	57
B. Batasan Ruang Lingkup Garap	58
C. Site Plan	59
1. Potensi lingkungan dan tapak.....	60
2. Akseibilitas site.....	61
3. Tata Letak <i>Food Court</i>	61
D. Lintasan Matahari.....	62
E. Waktu Operasional.....	63
F. Struktur Organisasi.....	66
G. Pengguna, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang.....	69
H. Program Ruang.....	Error! Bookmark not defined.
I. Hubungan Antar Ruang.....	80
J. Zoning Grouping	84
K. Sirkulasi.....	89
L. Layout	93
O. Elemen Pembentuk Ruang	99
P. Elemen Pengisi Ruang	109
Q. Tata Kondisi Ruang.....	122
BAB IV HASIL DESAIN	128
A. Gambar Denah Existing	128
B. Gambar Denah Layout	129
C. Gambar Denah Lantai	130
D. Gambar Denah Ceiling dan Titik Lampu	131
E. Gambar Potongan.....	132

F. Gambar Detail Konstruksi.....	135
G. Gambar Detail Furniture Terpilih	136
H. Skema Bahan dan Warna	138
BAB V PENUTUP.....	146
A. KESIMPULAN	146
B. SARAN	147
DAFTAR PUSTAKA	148



DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.** Standar Ukuran Area Makan untuk 2 orang **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.** Standar Ukuran Area Makan untuk 4 orang **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.** Standar Ukuran Area Makan untuk 6 orang **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4.** Standar Ukuran Posisi Duduk untuk Pengguna **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 5.** Standar Ukuran untuk Difabel **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 6.** Standar Ukuran Sirkulasi Pekerja dan Pengunjung. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 7.** Standar Ukuran untuk Area Memasak **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 8.** Standar Ukuran untuk Storage **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 9.** Standar Ukuran untuk Area Cuci **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 10.** Standar Ukuran untuk Almari Es **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 11.** Standar Ukuran untuk Area Resepsionis **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 12.** Standar Ukuran untuk Area Kerja **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 13.** Standar Ukuran Storage **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 14.** Standar Ukuran untuk Toilet **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 15.** Standar Ukuran untuk Toilet Diffabel **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 16.** Daun Pisang 26
- Gambar 17.** Bentuk Pincuk **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 18.** Gaya Interior Postmodern 27
- Gambar 19.** Warna Primer dalam Roda Warna Sekunder 22
- Gambar 20.** Pendekatan Warna 23
- Gambar 21.** Grouping Zoning Cosmo *Food Court* **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 22. Sirkulasi Cosmo <i>Food Court</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 23. Layout Cosmo <i>Food Court</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 24 Lantai Cosmo <i>Food Court</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 25 Dinding Cosmo <i>Food Court</i>	51
Gambar 26. Ceiling Cosmo <i>Food Court</i>	51
Gambar 27 Pencahayaan Cosmo <i>Food Court</i>	52
Gambar 28. Penghawaan Cosmo <i>Food Court</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 29. Site Plan Cosmo <i>Food Court</i>	56
Gambar 30. Site Plan Perancangan <i>Food Court</i>	59
Gambar 31. Lintasan Matahari <i>Food Court</i>	62
Gambar 32. Hubungan Antar Ruang <i>Food Court</i>	83
Gambar 33. Alternatif 1 <i>Zoning Grouping</i>	84
Gambar 34. Alternatif 2 <i>Zoning Grouping</i> (Terpilih)	85
Gambar 35. <i>Zoning Grouping</i> Area Publik	86
Gambar 36. <i>Zoning Grouping</i> Area Privat	87
Gambar 37. <i>Zoning Grouping</i> Area Servis	88
Gambar 38. Sirkulasi Pengelola	91
Gambar 39. Sirkulasi Pengunjung	92
Gambar 40. Layout <i>Food Court Java Culinary</i>	93
Gambar 41. Daun Pisang	95
Gambar 42. Bentuk Pincuk	Error! Bookmark not defined.
Gambar 43. Transformasi Desain Daun Pisang pada Lantai	97
Gambar 44. Transformasi Desain Daun Pisang pada Sofa	98
Gambar 45. Transformasi Desain Daun Pisang pada Ceiling	98
Gambar 46. Denah Existing	128
Gambar 47. Denah Layout	129
Gambar 48. Denah Lantai	130
Gambar 49. Denah Ceiling dan Titik Lampu	131

Gambar 50. Potongan A – A'	132
Gambar 51. Potongan B – B'	Error! Bookmark not defined.
Gambar 52. Potongan C – C'	133
Gambar 53. Potongan D – D'	Error! Bookmark not defined.
Gambar 54. Potongan E – E'	134
Gambar 55. Potongan F – F'	Error! Bookmark not defined.
Gambar 56. Detail Konstruksi	135
Gambar 57. Detail Furniture Kursi Dining	136
Gambar 58. Detail Furniture Meja Resepsionis	137
Gambar 59. Skema Bahan dan Warna	138
Gambar 60. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 1	139
Gambar 61. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 1	139
Gambar 62. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 2	140
Gambar 63. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 3	140
Gambar 64. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 4	141
Gambar 65. Perspektif <i>Dining Area Indoor</i> 5	141
Gambar 66. Perspektif Area Stand 1	142
Gambar 67. Perspektif Area Stand 2	142
Gambar 68. Perspektif Area Kasir dan Resepsionis	143
Gambar 69. Perspektif <i>Dining Area Outdoor</i> 1	143
Gambar 70. Perspektif <i>Dining Area Outdoor</i> 2	144
Gambar 71. Perspektif <i>Dining Area Outdoor</i> 3	144
Gambar 72. Perspektif Ruang Reservasi 1	145
Gambar 73. Perspektif Ruang Reservasi 2	145

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Bagan Struktur Organisasi <i>Food Court</i>	37
Bagan 2. Struktur Organisasi <i>Cosmo Food Court</i>	45
Bagan 3. Struktur Organisasi <i>Food Court Java Culinary</i> di Surakarta.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Waktu Operasional Owner	64
Tabel 2. Waktu Operasional Staff Office	64
Tabel 3. Waktu Operasional Karyawan Shift Pagi.....	65
Tabel 4. Waktu Operasional Karyawan Shift Pagi.....	65
Tabel 5. Jobdesk masing-masing divisi.....	67
Tabel 6. Pengguna, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang <i>Office</i>	69
Tabel 7. Pengguna, Aktivitas dan Kebutuhan Food Court.....	71
Tabel 8. Pengguna, Aktivitas dan Kebutuhan Keamanan dan Kebersihan	72
Tabel 9. Kapasitas Besaran Ruang	79
Tabel 10. Area Publik.....	86
Tabel 11. Area Privat.....	87
Tabel 12. Area Servis	88
Tabel 13. Pola Sirkulasi.....	89
Tabel 14. Jenis Lantai pada Perancangan.....	100
Tabel 15. Jenis Dinding pada Perancangan	103
Tabel 16. Jenis Ceiling pada Perancangan	107
Tabel 17. Elemen Pengisi Ruang (Mebel).....	110
Tabel 18. Elemen Pengisi Ruang (Aksesoris)	120
Tabel 19. Pencahayaan pada Perancangan	124
Tabel 20. Penghawaan pada Perancangan.....	125

Tabel 21. Akustik pada Perancangan	126
---	-----

Tabel 22. Keamanan pada Perancangan	126
--	-----

DAFTAR SKEMA

Skema 1. Proses <i>Design Thinking</i>	29
Skema 2. Pola Aktivitas Owner	73
Skema 3. Pola Aktivitas Manager	74
Skema 4. Pola Aktivitas Administrasi	74
Skema 5. Pola Aktivitas Marketing	74
Skema 6. Pola Aktivitas Supervisor	75
Skema 7. Pola Aktivitas HRD	75
Skema 8. Pola Aktivitas <i>Content Creator</i>	75
Skema 9. Pola Aktivitas Resepsionis	76
Skema 10. Pola Aktivitas Kasir	76
Skema 11. Pola Aktivitas Penyewa Stand	76
Skema 12. Pola Aktivitas Chef	77
Skema 13. Pola Aktivitas Helper	77
Skema 14. Pola Aktivitas Waiters	77
Skema 15. Pola Aktivitas Pengunjung	78
Skema 16. Pola Aktivitas Security	78
Skema 17. Pola Aktivitas Cleaning Service	78

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku

- Edy Tri Sulistyono, Sunarmi, Ahmad Fajar Ariyanto. 2012. *Buku Ajar Mata kuliah Desain Interior Public Space*. Surakarta: UNS Press.
- Francis D. K. Ching. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Francis D. K. Ching. 2012. *Architecture: Form, Space, and Order-Third Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Joko Budiwiyanto. 2011. *Desain Interior I*. Surakarta: Institut Seni Indonesia Surakarta.
- J. Pamudji Suptandar. 1999. *Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Desain Interior*. Jakarta: Djambatan.
- .*Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Marlina Endy. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: Andi.
- Panero, Julius dan Martin Zelnik, *Human Dimension & Interior Space : A Source Book of Design Reference Standards*. Jakarta. Erlangga.
- Sunarmi. 2008. *Buku Pegangan Kuliah Metodologi Desain*. Surakarta: Program Studi Desain Interior Jurusan Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Surakarta.
- Sunarmi. 2001. *Ergonomi dan Aplikasinya Pada Kriya*. Surakarta: STSI Surakarta.

Jurnal Ilmiah

- Ahmad Saeroji. 2017. *Pemetaan Wisata Kuliner Khas Surakarta*, Jurnal Pariwisata Terapan, No.1, Vol.1. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta. hal 14.
- Ahmad Fajar Ariyanto. 2012. *Desain Interior Hotel Syariah*. Jurnal Ilmiah. Volume 3 No.2. Surakarta: ISI Surakarta. Hal 42.
- Badan Pusat Statistik Kota Surakarta. Update terakhir Mei 2020.
- Endy Marlina. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: Andi. Hal 2.

- Fahrah Mutia Izzati. 2014. *Desain Interior Food Court dengan Konsep Malang Tempo Dulu di Kota Malang*. Mahasiswa Program Studi Desain Interior, Fakultas Sastra dan Seni Rupa, Universitas Sebelas Maret.
- Natasya Christy dan S.P. Honggowidjaja. 2016. *Perancangan Interior Street Food Center di Tulungagung*. Mahasiswa Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra.
- Rendra Ardi Pratama. 2017. *Laporan Tugas Akhir Desain Interior Food Court Pelindo III Cabang Tanjung Perak Surabaya Dengan Konsep Perkotaan Surabaya Bernuansa Pantai*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November. Hal 10.
- Rini, Yulian Fakhurrozi, Dian Akbarini. 2015. *Pemanfaatan Daun Sebagai Pembungkus Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Bangka*. Jurusan Biologi Fakultas Pertanian dan Biologi. Bangka Tengah: Universitas Bangka Belitung. Hal 1.
- Sari. 2010. *Ragam Gaya Interior Sesuai Kepribadian*. Jakarta: Griya Kreasi. Hal 7.
- Santa Ulitua Gabriella Hutauruk. 2016. *Pengaruh Efek Warna Netral Di Ruang Baca Dewasa, Terhadap Psikologi Pegunjung BAPUSIPDA Jawa Barat*, e-Proceeding of Art & Design Vol.3 No.3. Bandung: Universitas Telkom Bandung. Hal 1.
- Uray Rama Dhanny. 2019. *Food Court di Kota Pontianak*. Indonesia: Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura. Hal :2

Wawancara

Agung Wibowo selaku manger operasional Cosmo *food court* tanggal 2 Februari 2022 di Cosmo *food court*.