

**PERANCANGAN INTERIOR RESTO TEA
DI TAWANGMANGU**

TUGAS AKHIR KARYA



Oleh :

BANGKIT DWANOTO

NIM. 16150140

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA

SURAKARTA

2023

**PERANCANGAN INTERIOR RESTO TEA
DI TAWANGMANGU**

TUGAS AKHIR KARYA

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



Oleh :

BANGKIT DWANOTO

NIM. 16150140

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA

SURAKARTA

2023

**LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR KARYA**

**PERANCANGAN INTERIOR RESTO TEA
DI TAWANGMANGU**

Oleh :

Bangkit Dwanoto

NIM. 16150140

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan tim penguji

Pada tanggal, 4 Juli 2023

Ketua Penguji : Dr. Sri Hesti Heriwati, M.Hum.

Penguji Bidang : Dr. Ir Tri Prasetyo Utomo, M.Sn.

Pembimbing : Raden Ersnathan Budi Prasetyo, S.Sn., M.Sn.

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

Surakarta, 4 Juli 2023

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



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

NIP. 197705312005012002

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bangkit Dwanoto

NIM : 16150140

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya yang berjudul :

PERANCANGAN INTERIOR RESTO TEA DI TAWANGMANGU

Adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiasi dari karya orang lain.

Apabila di kemudian 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,

Yang menyatakan,



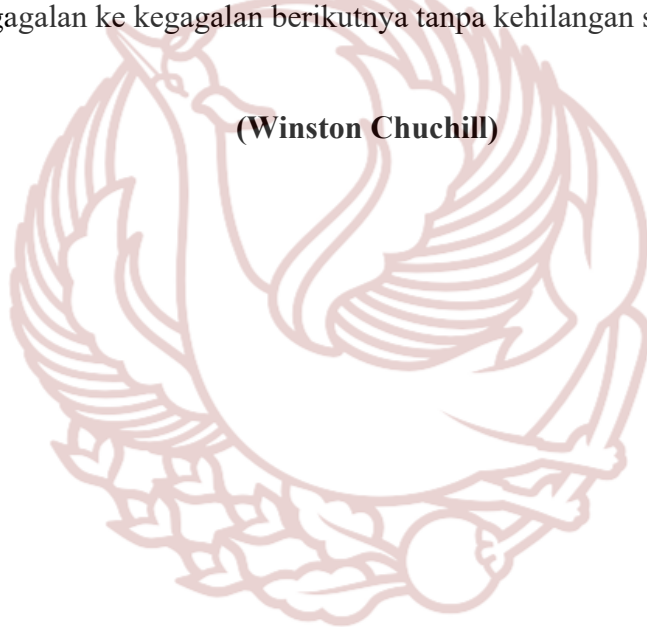
Bangkit Dwanoto

MOTTO

Success is the ability to get through and overcome one failure to the next without losing enthusiasm

“Keberhasilan adalah kemampuan untuk melewati dan mengatasi dari satu kegagalan ke kegagalan berikutnya tanpa kehilangan semangat”

(Winston Churchill)



ABSTRAK

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. Perencanaan yang matang dan strategis dalam operasional penerapan usaha restoran. Konsep dan tema ini mengusung konsep natural dimana konsep natural ini cenderung kental dengan warna natural. Unsur alami seperti kayu, batu alam, bambu, dan tanaman hiasan lebih sering dipakai. Sentuhan gaya industrial juga tercermin dalam pemilihan warna coklat, tekstur batu alam untuk tema ruang. Gaya dalam perancangan ini mengusung gaya industrial, dimana gaya Industrial merupakan gaya interior yang terinspirasi dari pabrik industri abad ke-19. Sejarah konsep industrial sendiri memang diambil dari pengalaman orang Eropa yang seringkali menggunakan bangunan bekas pabrik terbengkalai.

Kata Kunci : Restoran, Natural, Industrial

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Shalawat beserta salam semoga senantiasa terlimpah curahkan kepada Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, para sahabatnya dan pada umatnya hingga akhir zaman, amin.

Penyusunan tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indoensia Surakarta. Judul yang penulis ajukan adalah “Perancangan Interior Resto Tea Di Tawangmangu”.

Penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis dengan senang hati menyampaikan terimakasih kepada :

1. Yang terhormat Raden Ersnathan Budi Prasetyo, M.Sn, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak ilmu dan pengarahan dengan sabar.
2. Sumarno, S.Sn., M.Sn., selaku pembimbing akademik yang sudah memberikan semangat dan nasehat kepada penulis.
3. Para Dosen Program Studi Desain Interior yang sudah memberikan banyak ilmu dan pengalaman selama menempuh kuliah.
4. Para penguji yang sudah menguji ujian dan memberikan masukan.
5. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa dan berbagai dukungan kepada penulis.
6. Teman-teman Desain Interior angkatan 2016 yang sudah mau berbagi dan berdiskusi tentang perancangan ini.
7. Serta semua pihak yang telah membantu proses pembuatan karya ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang perlu untuk diperbaiki dalam pembuatan karya ini. Oleh sebab itu penulis tidak menutup hati untuk menerima saran dan kritik yang membangun untuk menjadikan penulisan ini lebih baik. Semoga karya ini dapat dijadikan sebagai evaluasi dan referensi serta

dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya dan pembaca pada umumnya.

Surakarta, 2023

Penulis



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	iv
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide / Gagasan Perancangan	4
C. Tujuan Penciptaan	4
D. Manfaat Penciptaan	5
E. Tinjauan Perancangan	6
F. Landasan Perancangan	7
G. Metode Perancangan	19
H. Sistematika Penulisan	22
BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN	22
A. Tinjauan Objek Perancangan	22
1. Pengertian Resto	22
2. Jenis	24
3. Sejarah Restoran	24
4. Tinjauan Data Lapangan	25
5. Klasifikasi Restoran	28
6. Struktur Organisasi	28
7. Aspek Yuridis Formal	28

B.	Tinjauan Interior	29
1.	Pengertian Interior	29
2.	Pengertian Interior Restoran	30
3.	Persyaratan Interior Restoran.....	31
4.	Tema dan Gaya Interior	34
BAB III TRANSFORMASI DESAIN		36
A.	Pengertian Obyek Garap.....	36
B.	Batas Ruang Lingkup Garap	36
C.	Site Plan.....	37
D.	Waktu Operasional	40
E.	Struktur Organisasi.....	43
F.	Proses Produksi	43
G.	Pengguna Aktivitas dan Kebutuhan Ruang.....	44
H.	Jenis Menu Makanan.....	52
I.	Program Ruang.....	64
J.	Hubungan Antar Ruang.....	66
K.	Tema dan Gaya.....	74
L.	Elemen Pembentuk Ruang	75
M.	Elemen Pengisi Ruang.....	77
N.	Tata Kondisi Ruang	78
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN		87
BAB V PENUTUP.....		97
A.	Kesimpulan.....	97
B.	Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA		98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 Area Resto	11
Gambar 4 Area Resto	12
Gambar 5 Area Resto	12
Gambar 6 Tempat Penjual Minuman	13
Gambar 7 Konter Pelayanan Makanan/Pencapaian Kursi Roda.....	13
Gambar 8 Ukuran Meja Makan.....	14
Gambar 9 Meja Kedalaman Minimal dan Optimal/ Jarak Bersih Vertikal.....	14
Gambar 10 Meja/ Jarak Bersih Kursi Roda	15
Gambar 11 Meja/ Jarak Bersih untuk Pelayanan Pramusaji dan Sirkulasi	15
Gambar 12 Jalur Pelayanan.....	16
Gambar 13 Tata Letak Urinal dan Bilik WC dari arah depan.....	17
Gambar 14 Bilik WC dari arah samping.....	18
Gambar 15 Tata Letak Lavatory	18
Gambar 22 Skema Pemrograman John M. Kurtz	19
Gambar 23 Skema Metode John M. Kurtz.....	19
Gambar 24 Foto resto.....	26
Gambar 25 Foto Resto Tea	27
Gambar 26 Struktur Organisasi Restoran	28
Gambar 27 Siteplan Chinese Restoran.....	37
Gambar 28 Struktur Organisasi pada Perancangan Interior Resto Tea Di Tawangmangu.....	43
Gambar 29 Kegiatan Pekerja bagian <i>Manager</i>	45
Gambar 30 Kegiatan Pekerja bagian Kantor.....	45
Gambar 31 Kegiatan Pekerja Koki	46
Gambar 32 Kegiatan Pekerja Dapur	46
Gambar 33 Kegiatan Pekerja Stall	47
Gambar 34 Kegiatan Pekerja bagian Cuci Piring	47
Gambar 35 Kegiatan Pekerja bagian Pengantaran Makanan	48

Gambar 36 Kegiatan Pekerja bagian Pengambilan Piring Kotor.....	48
Gambar 37 Kegiatan Pekerja bagian Kasir	49
Gambar 38 Kegiatan Pekerja bagian Resepsionis.....	49
Gambar 39 Kegiatan Pekerja bagian Call Service	50
Gambar 40 Kegiatan Pekerja Cleaning Service	50
Gambar 41 Kegiatan Pekerja Satpam	51
Gambar 42 Aktivitas Pelanggan <i>Restaurant</i>	51
Gambar 43 Pola Hubungan Antara Ruang.....	68
Gambar 61. Layout Perancangan	73
Gambar 66 Layout.....	88
Gambar 67 Rencana Lantai.....	90
Gambar 68 Rencana Ceilling	90
Gambar 69 Potongan Tampak.....	90
Gambar 70 Tampak Potongan.....	90
Gambar 71 Tampak Potongan.....	91
Gambar 80 Prespektif	92
Gambar 81 Prespektif	93
Gambar 82 Prespektif	95
Gambar 83 Prespektif	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jam Kerja Resto shift pagi	40
Tabel 2 Jam Kerja Resto shift siang.....	41
Tabel 3 Jam Kerja Office	42
Tabel 4 Jenis Menu Makanan	52
Tabel 5 Program Ruang	64
Tabel 9 Material Bahan.....	76
Tabel 17 Spesifikasi Pencahayaan Buatan.....	80
Tabel 18 Spesifikasi Penghawaan.....	81
Tabel 19 Spesifikasi Sistem Keamanan	84



DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

Bartono dan Ruffino. (2010). *Tata Boga Indusri*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Edy Tri Sulisty, Sunarmi, Ahmad Fajar Ariyanto. Buku Ajar Matakuliah Desain Interior Public Space. Surakarta: UNS Press, 2012.

Ernst and Peter Neufert. Architects Data Edisi 3. USA: Blackwell Science, Inc., 2000.

Francis, D. K. Ching. Corky Binggeli, Interior Design Illustrated. United States of America: John Wiley & Sons, Inc, 2012

Hadi, MA. 2019. *Burger Nasi Merah Saus Bumbu Rujak sebagai Produk Inovasi Masakan Oriental*. Yogyakarta: UNY.

Heinz Frick. Pola Struktural dan Teknik Bangunan di Indonesia. Yogyakarta: PT. Kanisius, 1997.

Imelda Akmal. Pintu dan Jendela. Jakarta: PT. Gramedia, 2000.

John F. Pile, Interior Design. New York: Harry N. Abrams, Inc, 1998.

Joko Budiwiyanto, Bahan Ajar Desain Interior I. Surakarta: Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta, 2012.

Kamus Besar Indonesia (KBBI)

Pamudji Suptandar. Interior Design II. Jakarta: Erlangga, 1982.

Sunarmi, Buku Pegangan Kuliah Metodologi Desain. Surakarta: Program Studi Desain Interior Jurusan Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Surakarta, 2008.

Sunarmi, Ergonomi dan aplikasinya pada kriya, Surakarta: STSI Surakarta, 2001.

Wirania Swasty. Warna Interior Rumah Tinggal. Bogor : Griya Kreasi, 2010.

Y. B. Mangunwijaya. Pengantar Fisika Bangunan. Jakarta: Djambatan, 1994.

Sumber Jurnal :

Buana D. R. 202. *Analisis Perilaku Masyarakat Indonesia dalam Menghadapi Pandemi Virus Corona (Covid-19) dan Kiat Menjaga Kesejahteraan Jiwa*. SALAM: Jurnal Sosial Dan Budaya Syar-I, 7(3).

Feilycia Wijaya. Implementasi Konsep Tropical Paradise pada Interior Fasilitas Rekreasi Keluarga Waterpark. Universitas Kristen Petra Surabaya. 2016.

Imam Buchori Zainudin. Wacana Desain Karya dan Pemikiran Imam Buchori Zainudin, ITB Bandung. 2011. Kinandi Karisna, Makerspace dan Galeri di Bandung, Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata, 2017.

Made Ida Mulyati. “Peran Warna Pada Interior Rumah Sakit Untuk Mencapai Kenyamanan Dalam Kaitannya Penyembuhan Pasien Rawat Inap”. JURNAL Vol.7, No. 1, Februari 2009.

Kemenkes RI. (2020). *Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Coronavirus Disease (COVID-19)*. Germas, 0–115

- Kurnia, L. (2020). *Dampak COVID-19 Terhadap Sektor Pariwisata*.
Journal Contribution.
- Lenggogeni, S., Ritchie, B. W., Slaughter, L., Lenggogeni, S., Ritchie, B. W., Understanding, L. S., Lenggogeni, S., & Ritchie, B. W. (2019).
Understanding travel risks in a developing country : a bottom up approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36(8), 941–955.
<https://doi.org/10.1080/10548408.2019.1661329>
- Mukti, KSA, Nina R, Sulistiyani S. (2018). *Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa*. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 12(01), 90.
- Sarni. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. (2017). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Café Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Vol. 4(2):4-6.
- Sartika, Ratu A. D. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Sari, D. A., Hadiyanto. 2013. *Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Self Life*. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Semadi, Nyoman A. 2014. *Sistem Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan Pengolahan Rebung Bambu*. Pusat Studi Ketahanan Pangan. LPPM. Universitas Udayana. Bali.

Sumartini, Hasnelly, Sarah. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol. 5(1): 84-85.

Yolanda, F. (2020). *Pakar: Insentif Pariwisata tak akan Beri Dampak Besar*. *Republika.Co.Id*. <https://nasional.republika.co.id/berita/q69b3u370/pakar-insentif-pariwisata-tak-akan-beri-dampak-besar>

Yulia. 2016. *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin*. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Poltekkes Kemenkes. Pontianak.

