

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN  
SISTEM PELAYANAN ANGKRINGAN DI  
KABUPATEN PONOROGO**

**TUGAS AKHIR KARYA**



**OLEH**  
**NADZIFA RIZKY AMALINA**  
**NIM. 191501018**

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2024**

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN  
SISTEM PELAYANAN ANGKRINGAN DI  
KABUPATEN PONOROGO**

**TUGAS AKHIR KARYA**

Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
guna mencapai derajat Sarjana Strata-1 (S-1)  
Program Studi Desain Interior  
Jurususan Desain



**OLEH**  
**NADZIFA RIZKY AMALINA**  
**NIM. 191501018**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA  
SURAKARTA  
2024**

## PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR KARYA

#### PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN SISTEM PELAYANAN ANGKRINGAN DI KABUPATEN PONOROGO

Oleh

NADZIFA RIZKY AMALINA

NIM. 191501018

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim penguji  
Pada tanggal 13 JUNI 2024

Tim Penguji

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

Penguji Bidang : Dr. Sumarno, S.Sn., M.A.

Pembimbing : Raden Ersnathan Budi Prasetyo, 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, 21 JUNI 2024

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



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

NIP.197705312005012002

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Nadzifa Rizky Amalina

NIM : 191501018

Program Studi : S-1 Desain Interior

Fakultas : Seni Rupa Dan Desain

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir Karya berjudul: “**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN SISTEM PELAYANAN ANGKRINGAN DI KABUPATEN PONOROGO**” adalah karya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiasi dari karya orang lain. Apabila di kemudian 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 etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis. Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, ..... 21 JUNI ..... 2024

Penulis,



Nadzifa Rizky Amalina  
NIM. 191501018

## **MOTTO**

“Lakukan apa yang menjadi bagianmu, sisanya biarlah Tuhan yang akan bekerja”

(Merry Riana)



## ABSTRAK

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN DENGAN SISTEM PELAYANAN ANGKRINGAN DI KABUPATEN PONOROGO (Nadzifa Rizky Amalina, 2024, xiii dan 179 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 Sistem Pelayanan Angkringan di Kabupaten Ponorogo ini akan mengadopsi tema dari kebudayaan lokal setempat. Kabupaten Ponorogo terkenal dengan budaya daerahnya yaitu kesenian *Reyog. Dhadak Merak* merupakan salah satu komponen utama dalam kesenian *Reyog. Dhadak Merak* adalah sebuah topeng raksasa berupa kepala singa yang dihias dengan bulu merak. Gaya yang digunakan dalam Perancangan Interior Restoran Dengan Sistem Pelayanan Angkringan Di Kabupaten Ponorogo ini menggunakan gaya eklektik. Tujuan dari perancangan ini adalah merancang desain interior restoran dengan sistem pelayanan angkringan yang dapat membuat nyaman dan memenuhi kebutuhan kosumen dan memiliki tampilan interior yang berbeda dengan sentuhan budaya lokal *Dhadak Merak* dari kesenian tarian *Reyog Ponorogo*. Perancangan ini menggunakan metode perancangan pemrograman Kurtz yang terdiri dari tahap orientasi, tahap pembuatan program dasar, tahap pengulangan pemrograman serta tahap desain proses desain. Landasan yang digunakan dalam peracangan ini terdiri dari pendekatan fungsi, pendekatan ergonomi, dan pendekatan estetika yang meliputi tema dan gaya. Tema *Dhadak Merak* yang dipadukan dengan gaya *eklektik* dijadikan ide untuk elemen-elemen pengisi ruang interior restoran. Perancangan restoran ini terdapat fasilitas pendukung seperti mushola, toilet, lift pengunjung, lift makanan, area buffet, area makan VIP, area makan *indoor*, area makan *outdoor*, dan area makan lesehan.

**Kata kunci:** Interior, Restoran, *Dhadak Merak*, Eklektik

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis diberikan kesempatan dalam menyelesaikan serta menyusun laporan perancangan tugas akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran dengan Sistem Pelayanan Angkringan di Kabupaten Ponorogo”. Perancangan interior ini disusun dalam rangka untuk memenuhi mata kuliah Tugas Akhir yang wajib ditempuh oleh mahasiswa pada Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Dalam pelaksanaan dan penyusunan perancangan interior ini penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam memberikan dukungan, masukan, ilmu, serta pengalaman yang berharga bagi penulis, diantaranya:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis selalu diberikan jalan serta solusi di setiap perjalanan kehidupan.
2. Keluarga besar, dan kedua orang tua yang selalu mendukung dan memberikan restu untuk penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
3. Raden Ersnathan Budi Prasetyo, S.Sn., M.Sn. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktungan untuk senantiasa memberikan masukan, pengarahan, ilmu, dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir saat ini.
4. Dr. Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn., selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan arahan dan masukan mengenai akademik yang harus ditempuh sejak awal perkuliahan hingga tahap Tugas Akhir ini terselesaikan.
5. Dr. Hj. Siti Badriyah, S.Sn., M.Hum. selaku ketua program studi desain interior Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah memberikan pengarahan kepada mahasiswa.

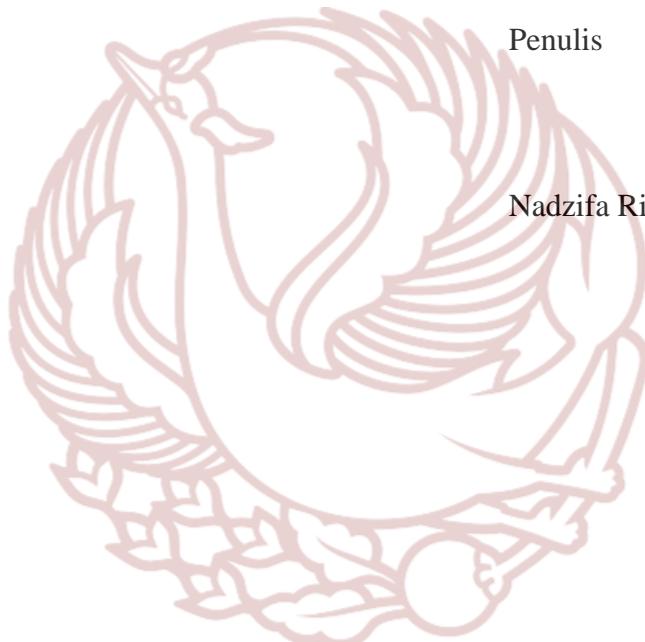
6. Teman-teman yang telah memberikan dukungan, dan semangat dalam proses penyelesaian mata kuliah Tugas Akhir ini.

Penulis masih menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan laporan mata kuliah tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima segala bentuk kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan penulisan Tugas Akhir ini.

Surakarta, 21 Juni 2024

Penulis

Nadzifa Rizky Amalina



## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR KARYA.....	i
PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN.....	iii
MOTTO .....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Ide/Gagasan Penciptaan.....	6
C. Tujuan Penciptaan .....	6
D. Manfaat Penciptaan .....	6
1. Manfaat teoritis.....	7
2. Manfaat praktis .....	7
E. Tinjauan Sumber Penciptaan .....	7
F. Landasan Penciptaan .....	10
1. Pendekatan fungsi.....	10
2. Pendekatan ergonomi .....	12
3. Pendekatan estetika .....	16
G. Metode Penciptaan .....	18
H. Sistematika Penulisan .....	20
BAB II DASAR PEMIKIRAN DESAIN .....	21
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan .....	21
1. Tinjauan Objek Perancangan.....	21
2. Tinjauan Interior Objek Perancangan.....	34
B. Tinjauan Data Lapangan Objek Perancangan .....	47

1.	Data Lapangan Objek Perancangan.....	47
2.	Interior Objek Perancangan.....	49
3.	Site Plan.....	57
	BAB III TRANSFORMASI DESAIN .....	58
A.	Pengertian Objek Garap.....	58
B.	Batasan Ruang Lingkup Garap.....	60
C.	Site Plan.....	62
1.	Potensi lingkungan dan tapak.....	63
2.	Lintasan matahari .....	63
D.	Waktu Operasional .....	64
E.	Sistem Pelayanan.....	64
F.	Struktur Organisasi .....	66
H.	Program Ruang .....	73
1.	Kapasitas dan Besaran Ruang .....	73
2.	Hubungan Antar Ruang.....	95
3.	Grouping dan Zoning .....	96
4.	Organisasi Ruang .....	100
5.	Sirkulasi.....	103
6.	Lay Out.....	105
I.	Tema dan Gaya .....	107
J.	Elemen Pembentuk Ruang.....	113
1.	Lantai .....	113
2.	Dinding .....	115
3.	Ceiling .....	118
K.	Elemen Pengisi Ruang.....	121
1.	Furnitur .....	121
L.	Tata Kondisi Ruang .....	133
1.	Penghawaan .....	133
2.	Pencahayaan .....	136
3.	Akustik .....	139
4.	Sistem keamanan .....	140

BAB IV HASIL DESAIN.....	143
A. Denah existing .....	143
B. Denah keyplan .....	145
C. Layout.....	147
D. Floor plan.....	149
E. Ceiling Plan .....	151
F. Potongan A dan potongan B.....	153
G. Potongan C dan D.....	154
H. Potongan E.....	155
I. Potongan F.....	156
J. Furnitur .....	157
K. Detail Konstruksi.....	161
L. Detail Millwork .....	162
M. Perspektif.....	165
N. Color & Material Scheme.....	167
BAB V KESIMPULAN.....	168
A. Kesimpulan.....	168
B. Saran .....	170
DAFTAR PUSTAKA .....	171

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Dimensi Meja Makan 6 Orang .....	14
Gambar 1. 2 Dimensi Tempat Duduk Panjang .....	14
Gambar 1. 3 Dimensi Jarak Meja Makan .....	15
Gambar 1. 4 Dimensi Perabot Dapur .....	15
Gambar 1. 5 Dhadak Merak Reyog Ponorogo .....	17
Gambar 1. 6 Skema Pemograman Kurtz.....	19
Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Restoran .....	29
Gambar 2. 2 Dhadak Merak Reyog Ponorogo .....	44
Gambar 2. 3 Logo Wedangan Priyayi.....	47
Gambar 2. 4 Struktur Organisasi Wedangan Priyayi .....	49
Gambar 2. 5 Existing Layout Wedangan Priyayi.....	49
Gambar 2. 6 Grouping Zoning Wedangan Priyayi .....	50
Gambar 2. 7 Lantai Pada Interior Wedangan Priyayi .....	50
Gambar 2. 8 Hiasan Barang Antik di Dinding Interior Wedangan Priyayi .....	51
Gambar 2. 9 Ceiling Pada Interior Wedangan Priyayi.....	51
Gambar 2. 10 Lampu Spot Untuk Menyorot Daftar Menu di Dinding.....	52
Gambar 2. 11 Lampu Bohlam sebagai Pencahayaan Utama .....	52
Gambar 2. 12 Lampu Antik Dekorasi .....	52
Gambar 2. 13 Kipas Angin .....	53
Gambar 2. 14 Interior Wedangan Priyayi .....	53
Gambar 2. 15 Fasilitas Free Wi-Fi.....	54
Gambar 2. 16 Live Music.....	54
Gambar 2. 17 Stop Kontak Untuk Charger Hp/Laptop .....	55
Gambar 2. 18 Wastafel Tempat Cuci Tangan .....	55
Gambar 2. 19 Fasilitas Toilet .....	56
Gambar 2. 20 Fasilitas Tempat Parkir .....	56
Gambar 2. 21 Lokasi Wedangan Priyayi .....	57
Gambar 3. 1 Site Plan Lokasi Perancangan .....	62
Gambar 3. 2 Analisa Lintasan Matahari pada Site Plan.....	63
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Restoran "Dho Cangkrukan" .....	66
Gambar 3. 4 Hubungan Antar Ruang Restoran "Dho Cangkrukan" .....	95
Gambar 3. 5 Zoning dan Grouping Lantai 1 .....	97
Gambar 3. 6 Zoning dan Grouping Lantai 2 .....	98
Gambar 3. 7 Organisasi Ruang Terpusat .....	100
Gambar 3. 8 Organisasi Ruang Linear .....	100
Gambar 3. 9 Organisasi Ruang Radial .....	101
Gambar 3. 10 Organisasi Ruang Mengelompok .....	101

Gambar 3. 11 Organisasi Ruang Grid .....	102
Gambar 3. 12 Sirkulasi Lantai 1 .....	103
Gambar 3. 13 Sirkulasi Lantai 2 .....	104
Gambar 3. 14 Layout Lantai 1 .....	105
Gambar 3. 15 Layout Lantai 2 .....	106
Gambar 3. 16 Keramik Merk Arna Edgar Dark Grey.....	113
Gambar 3. 17 Keramik Matte Warna Abu-Abu.....	113
Gambar 3. 18 Vinyl Merk Taco TV 3001 - Rustic Oak .....	114
Gambar 3. 19 Keramik Merk Roman.....	114
Gambar 3. 20 Keramik Merk Roman.....	114
Gambar 3. 21 Multiplek .....	115
Gambar 3. 22 HPL Taco Type TH 109 AA Spice Cherry .....	115
Gambar 3. 23 Cat Duco Merk Propan.....	115
Gambar 3. 24 Kayu Jati.....	116
Gambar 3. 25 Keramik Mozaic Motif Cosmo Tile .....	116
Gambar 3. 26 Keramik Putih Polos .....	116
Gambar 3. 27 Cat Tekstur Merk Vircan.....	117
Gambar 3. 28 Gypsum Board .....	118
Gambar 3. 29 Gypsum Board .....	119
Gambar 3. 30 Gypsum Board .....	120
Gambar 3. 31 Multiplek .....	120
Gambar 3. 32 Cat Duco Merk Propan.....	120
Gambar 3. 33 AC Inverter.....	133
Gambar 3. 34 AC Cassette .....	134
Gambar 3. 35 Exhaust Fan Plafon.....	135
Gambar 3. 36 Lampu LED Strip Natural White .....	136
Gambar 3. 37 Downlight.....	136
Gambar 3. 38 Kampu Gantung Rotan.....	137
Gambar 3. 39 Lampu Kristal Kotak.....	137
Gambar 3. 40 Lampu Kristal Hias Gantung .....	138
Gambar 3. 41 Rockwool .....	139
Gambar 3. 42 Karpet Peredam .....	139
Gambar 3. 43 Sprinkler .....	140
Gambar 3. 44 Smoke Detector .....	140
Gambar 3. 45 CCTV .....	141
Gambar 3. 46 APAR .....	141
Gambar 3. 47 Genset.....	142
Gambar 4. 1 Existing Lantai 1 .....	143
Gambar 4. 2 Existing Lantai 2 .....	144
Gambar 4. 3 Keyplan Lantai 1 .....	145

Gambar 4. 4 Keyplan Lantai 2 .....	146
Gambar 4. 5 Layout Lantai 1 .....	147
Gambar 4. 6 Layout Lantai 2 .....	148
Gambar 4. 7 Floor Plan Lantai 1.....	149
Gambar 4. 8 Floor Plan Lantai 2.....	150
Gambar 4. 9 Ceiling Plan Lantai 1.....	151
Gambar 4. 10 Ceiling Plan Lantai 2.....	152
Gambar 4. 11 Potongan A dan Potongan B .....	153
Gambar 4. 12 Potongan C dan Potongan D .....	154
Gambar 4. 13 Potongan E .....	155
Gambar 4. 14 Potongan F .....	156
Gambar 4. 15 Meja Makan 4 Seater.....	157
Gambar 4. 16 Kursi Busa.....	158
Gambar 4. 17 Meja Makan 2 Seater.....	159
Gambar 4. 18 Kursi Panjang.....	160
Gambar 4. 19 Detail Konstruksi .....	161
Gambar 4. 20 Detail Millwork Pintu dan Jendela.....	162
Gambar 4. 21 Detail Millwork Pintu Kaca .....	163
Gambar 4. 22 Detail Millwork Jendela .....	164
Gambar 4. 23 Perspektif Lantai 1 .....	165
Gambar 4. 24 Perspektif Lantai 2 .....	166
Gambar 4. 25 Color Scheme .....	167

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Batasan Lingkup Garap Lantai 1 .....	61
Tabel 3. 2 Batasan Lingkup Garap Lantai 2 .....	61
Tabel 3. 3 Waktu Operasional Restoran “Do cangkrukan” .....	64
Tabel 3. 4 Tabel Deskripsi Pekerjaan Restoran “Dho Cangkrukan” .....	67
Tabel 3. 5 Pengguna, Aktivitas, Kebutuhan Ruang, dan Kebutuhan Pendukung.	70
Tabel 3. 6 Kapasitas Ruang Receptionist.....	74
Tabel 3. 7 Kapasitas Ruang Makan <i>Indoor</i> Lantai 1 .....	75
Tabel 3. 8 Kapasitas Ruang Makan <i>Outdoor</i> Lantai 1 dan 2.....	76
Tabel 3. 9 Kapasitas Ruang Karyawan Lantai 1 .....	78
Tabel 3. 10 Kapasitas Ruang <i>Cleaning Service</i> .....	79
Tabel 3. 11 Kapasitas Ruang Dapur Bersih .....	80
Tabel 3. 12 Kapasitas Ruang Dapur Kotor .....	81
Tabel 3. 13 Kapasitas Ruang <i>Cold Storage</i> .....	82
Tabel 3. 14 Kapasitas Ruang Gudang ( <i>Storage</i> ).....	83
Tabel 3. 15 Kapasitas Ruang <i>Buffet</i> Makanan .....	84
Tabel 3. 16 Kapasitas Ruang Mushola.....	85
Tabel 3. 17 Kapasitas Ruang Toilet Karyawan Lantai 1 dan 2.....	86
Tabel 3. 18 Kapasitas Ruang Toilet Pengunjung Lantai 1 dan 2 .....	87
Tabel 3. 19 Kapasitas Ruang Makan Indoor Lantai 2.....	88
Tabel 3. 20 Kapasitas Ruang Makan VIP .....	90
Tabel 3. 21 Kapasitas Ruang Kantor.....	91
Tabel 3. 22 Kapasitas Ruang Karyawan Lantai 2 .....	93
Tabel 3. 23 Zoning Restoran “Dho Cangkrukan” Lantai 1 .....	97
Tabel 3. 24 Zoning Restoran “Do Cangkrukan” Lantai 2.....	99
Tabel 3. 25 Lantai .....	113
Tabel 3. 26 Dinding.....	115
Tabel 3. 27 Ceiling.....	118
Tabel 3. 28 Furnitur.....	121
Tabel 3. 29 Aksesoris Interior.....	132
Tabel 3. 30 Sistem Penghawaan.....	133
Tabel 3. 31 Sistem Pencahayaan.....	136
Tabel 3. 32 Sistem Akustik .....	139
Tabel 3. 33 Sistem Keamanan.....	140

## DAFTAR PUSTAKA

### **1. Buku**

A.A.M. Djelantik, *Estetika: Sebuah Pengantar* (Jakarta: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia, 1999), hal. 9.

Budiwiyanto, Joko. 2011. Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta.

Ching, Francis D. K.. 1996. Ilustrasi Desain Interior, Jakarta: Erlangga, hal. 36 dan hal.42.

Dharsono Sony Kartika, *Pengantar Estetika* (Bandung: Rekayasa Sains, 2004), hal. 100

Soekresno, Management Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta: Gramedia Pustaka, 2000.

Wicaksono, A. A., & Tisnawati, E. (2014). *Teori interior*. Griya Kreasi. Hal.5.

### **2. Jurnal**

Achmad Nasrul Adi Krishna, V. I. N. D. Y. A. N. A. (2014). *Makna Simbolik Dadak Merak Pada Kesenian Reyog Ponorogo (Analisis Semiotika Model Roland Barthes tentang Dadak Merak pada Kesenian Reyog Ponorogo)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).

Akulturasi, E. (2015). Akulturasi Budaya Eropa Pada Interior Istana Maimoon Medan. *J. Proporsi*, 1-15.

Anggika, L. K. (2018). Pelayanan restoran dalam menciptakan kepuasan pelanggan: studi pengendalian mutu di restoran D'Ayam Crispy Yogyakarta.

- Anwar, S., & Budiwiyanto, J. (2018). Perancangan Interior Griya Gerabah Melikan Bayat Di Klaten. *Pendhapa*, 9(2).
- Armawan, I. (2021). Analisis Pola Komunikasi Ruang Publik Pada Cafe Modern Di Bogor:(Kasus: Cafe Jurasep, Cafe, Kopicentrum, Cafe Kohere, dan Cafe Starbuck). *Tabayyun*, 2(01), 1-9.
- Atmadi, T. (2017). Kajian desain interior kantor PT. pupuk sriwidjaja dengan konsep modern minimalis. *Narada*, 4(3), 303-313.
- Atmoko, S., & Wulansari, N. I. (2020). Eksplorasi konsep fisika pada tari dhadak merak reog ponorogo. *FKIP e-proceeding*, 5(1), 15-21.
- Bani, M. P., & Utomo, T. N. P. (2018). Perancangan Interior Restoran Cub And Crumbs Cafe Di Surabaya. *Kreasi*, 3(2), 54-68.
- Dewi, E. L., Istanto, F. H., & Susan, M. Y. (2019). Perancangan Interior Architecture Salon Kecantikan Di Bali. *KREASI*, 4(2), 63-80.
- Fanjali, I., & Hapsari, P. S. (2018). *Perancangan Interior Hotel Resort Di Lokasi Wisata Rambut Monte Kabupaten Blitar* (Doctoral Dissertation, Institut Seni Indonesia (Isi) Surakarta).
- Fatria Pramudito, S. (2021). Pengaruh Harga, Kualitas Pelayanan, Fasilitas WiFi Terhadap Keputusan Pembelian Di Warung Angkringan Wedangan Jalan Sumatra Ponorogo (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).
- Gunawan, A. C., & Adita, S. (2022). Perancangan Kap Lampu Dekoratif Berbahan Bio Leather Kacang Kedelai. *Jurnal Kreatif: Desain Produk Industri dan Arsitektur*, 10(1), 8-8.
- Handayani, S. B., & Taufiq, M. (2017). Analisa Keputusan Konsumen Warung Angkringan yang Dipengaruhi Lokasi, Fasilitas & Kualitas Pelayanan

(Studi Kasus Pada Warga Kos di Kota Semarang). *Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi*, 24(43).

Harahap, N. (2013). *Perancangan pusat pemasaran mebel di Kota Pasuruan: Tema high-tech architecture* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim). Hal. 112.

Hidayat, D. W., & Setiawan, A. P. (2015). Perancangan interior café dan restoran khas surabaya di jalan embong Malang Surabaya. *Intra*, 3(2), 92-101.

Hiu, N. A. (2016). Perancangan Interior Restoran Bandar Djakarta di Surabaya. *Intra*, 4(2), 306-314.

Idha, A., Aminah, A., Diah, H., Laila, S., Indrastuti, Y., & Darmadi, D. (2022). SEJARAH DAN FILOSOFI REOG PONOROGO VERSI BANTARANGIN. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 5(1), 72-79.

Indarto, I., & Islamy, M. (2019). Perancangan Interior Perpustakaan Khusus Yayasan Kesejahteraan Anak Buta (Ykab) Surakarta.

Iskandar, I., Athina, N. A., & Deviliani, R. A. (2013). Fleksibilitas Sistem Elemen Interior Pada Selasar Sunaryo Art Space. *Reka Jiva*, 1(02).

Irena, A., & Nilasari, P. F. (2014). Perancangan Interior Wedding House di Surabaya dengan konsep “Touch and Personal White”. *Intra*, 2(2), 353-359.

Jessica, C., Indrani, H. C., & Nilasari, P. F. (2019). Perancangan Interior Restoran Crystal Jade Palace di Kota Kediri. *Intra*, 7(2), 54-59.

Megahayanti, N. (2008). Sistem pelayanan haji dan umrah PT. Altur Wisata Mulia Jakarta tahun 2007-2008.

Nurcahyono, O. H. Mekanisme Bertahan Pedagang Angkringan Di Era Disrupsi (Studi Modal Sosial Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Jl. Ki Hadjar Dewantara, Surakarta). *Habitus: Jurnal Pendidikan, Sosiologi, & Antropologi*, 3(1), 41-50.

Oroh, N. D. (2013). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi WP Restoran Melaporkan Kewajiban Perpajakan Di Minahasa. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).

Pamungkas, A. D. (2016). *Kerajinan Topeng Singobarong Sarju Desa Carat Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo* (Doctoral dissertation, State University of Surabaya).

Permatasari, R. C., & Nugroho, Y. (2019). Kajian Desain Interior Ruang Tunggu Cip Lounge Bandara Di Indonesia. *Aksen: Journal of Design and Creative Industry*, 4(1), 18-37.

Prastyo, A., Suhartanti, I., & Sari, I. P. (2019, December). Penilaian Ancaman Bencana Melalui Kegiatan Cangkrukan Didesa Petak Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto Jawa Timur. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL* (pp. 224-232)

Ramadhan Aprian Aditama, R., & Wajdi, F. (2018). Analisis Pengaruh Gaya Hidup, Presepsi Dan Acuan Kelompok terhadap Keputusan Pembelian Angkringan Modern Di Kota Solo (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Sari, G. A. D. N. (2016). Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan dan Restoran Berdasarkan KEPMENKES RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/20031. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 5(3), 420-434.

Shalihah, R. B., & Pujiyanti, I. Perancangan Ruang di Bangunan Kafe Bertema Up-Angkringan dengan Efisiensi Kapasitas Ruang.

- Sianturi, N. E. (2017). Pemanfaatan Tong Bekas Sebagai Karya Desain Interior. *PROPORSI: Jurnal Desain, Multimedia dan Industri Kreatif*, 2(2), 143-152.
- Sukmana, G., & Hapsari, P. S. (2018). Perencanaan Interior Griya Spa dan Kesehatan untuk Ibu Hamil di Blitar. *Pendhapa*, 9(2).
- Suromenggolo Ponorogo. *Yudishtira Journal: Indonesian Journal of Finance and Strategy Inside*, 2(3), 349-362.
- Suryabrata, A. J. A., & Putro, H. T. Makalah Proseminar Arsitektur.
- Susanto, R. A. (2015). Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur Di Surabaya. *Intra*, 3(1), 16-21.
- Utomo, S. K., Purnomo, R. A., & Cahyono, Y. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kopi Angkringan Jalan
- Wardani, L. K. (2003). Evaluasi ergonomi dalam perancangan desain. *Dimensi Interior*, 1(1), 61-73.
- Winanto, A. R., & Wafirotin, K. Z. (2016). Profil Sektor Informal di Kabupaten Ponorogo. *Al Tijarah*, 2(1), 53-68.
- Yasin, N. A. A. Perkembangan Pasar Legi Di Kabupaten Ponorogo Tahun 2002-2019. *Journal Pendidikan Sejarah*, 13.

### 3. Dokumen

Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 1989 Tentang: Persyaratan Kesehatan Rumah Makan Dan Restoran

#### **4. Internet**

Achwahana, “Pengertian Ac Cassette Dan Kelebihannya” (<https://acwahana.com/news/detail/-pengertian-ac-cassette-dan-kelebihannya>, diakses pada 25 Mei 2024)

Admin Onassis Hardware, “Fungsi, Manfaat, dan Cara Pemasangan Lampu Strip LED” (<https://www.onassis-hardware.com/article/lampu-strip-led/>, diakses pada 25 Mei 2024)

Ahmed Assem, “Working Drawing-Restaurant Project” (<https://www.behance.net/gallery/179595557/Working-Drawing-Restaurant-Project?l=1>, diakses pada 2 Februari 2024)

Bernadetta Septarini, “Eksplorasi Macam-Macam Organisasi Ruang dalam Arsitektur” (<https://ikigaiarsitama.com/eksplorasi-macam-macam-organisasi-ruang-dalam-arsitektur/>, Diakses pada 10 Mei 2024)

bromindo.com, “Kenali Tentang Fungsi APAR Beserta Cara Perawatannya” (<https://www.bromindo.com/fungsi-apar/>, diakses pada 24 Mei 2024)

Cirebon Rattan, “Lampu Gantung Dhira – Lampu Gantung Rotan Anyaman” (<https://www.cirebonrattan.com/id/produk/lampu-gantung-dhira/>, diakses pada 25 Mei 2024)

Christina Pavlou, “Restaurant Assistant Manager Job Description” (<https://resources.workable.com/restaurant-assistant-manager-job-description>, diakses pada 5 Mei 2024)

Cri Tanjoeng, “*Downlight*: Pengertian, Manfaat, Perbedaannya dengan Lampu Sorot” (<https://www.detik.com/properti/arsitektur/d-6940508/downlight-pengertian-manfaat-perbedaannya-dengan-lampu-sorot>, diakses pada 25 Mei 2024)

Dwi Retno SA, “Interior office Design”

(<https://staffnew.uny.ac.id/upload/132259217/pendidikan/Office+Planning.pdf>, diakses pada 6 Mei 2024)

Eleni Kourmentza, “Restaurant Manager Job Description”

(<https://resources.workable.com/restaurant-manager-job-description>, diakses pada 5 Mei 2024)

Eleni Kourmentza, “Waiter/Waitress Job Description”

(<https://resources.workable.com/waiter-or-waitress-job-description>, diakses pada 6 Mei 2024)

Gravel, “Pengertian Exhaust Fan, Jenis & Manfaatnya”

(<https://gravel.co.id/blog/pengertian-exhaust-fan>. Diakses pada 25 Mei 2024)

Ichwan Prasetyo, “Angkringan adalah Fast Food Asli

Indonesia”(<https://kolom.solopos.com/angkringan-adalah-fast-food-asli-indonesia-1000002>, diakses pada 1 Mei 2024).

Indeed Editorial Team, “Busboy Job Description: Top Duties and Qualifications”

(<https://www.indeed.com/perusahaan/job-description/busboy>, diakses pada 6 Mei 2024)

Indeed Editorial Team, “Head Waiter Job Description (With Skills and Duties”

(<https://uk.indeed.com/career-advice/finding-a-job/head-waiter-job-description>, diakses pada 6 Mei 2024)

Insa Fazrul, “Mengenal Apa Itu Lantai Plester, Keunggulan dan Tips

Membuatnya” (<https://www.99.co/id/panduan/lantai-plester/>, diakses pada 6 Mei 2024)

ISME Soft, “Struktur Organisasi Restoran: Peran dan Tugasnya!” (<https://www.ismesoft.com/struktur-organisasi-restoran/>, diakses pada 8 Mei 2024)

Orient, “Jenis - Jenis Generator Set “ (<https://orient.co.id/blogs/blog/jenis-generator-set#:~:text=Generator%20set%20atau%20yang%20sering,terutama%20saat%20listrik%20sedang%20padam>, diakses pada 26 Mei 2024)

Peredamsuara-akustik.com, “Peredam Suara Akustik” (<https://peredamsuara-akustik.com/produk/#:~:text=Rockwool%20adalah%20serat%20minal%20yang,dan%20penyerapan%20suara%20%2F%20pengurangan%20kebisingan>, diakses pada 24 Mei 2024)

Pinhome.id., “Contoh Manfaat Teoritis dan Manfaat Praktis dalam Suatu Penelitian” (<https://www.pinhome.id/blog/manfaat-teoritis-dan-praktis/>, diakses pada 18 Maret 2022)

Ponyem Bashirun, “Apa Arti Perintah dalam Bahasa Jawa “Do Manuto” (<https://id.quora.com/Apa-arti-dari-perintah-dalam-bahasa-Jawa-do-manuto>, diakses pada 9 Meri 2024)

PT. Mitra Jaya Sarana, “Apa itu Smoke Detector dan Jenis-Jenisnya” (<https://www.mjs-quickfire.com/post/apa-itu-smoke-detector-dan-jenis-jenisnya/>, diakses pada 24 Mei 2024)

Rio Stefanus, “Lampu Hias Kristal: Cara Memilih dan Merawat, Kekurangan dan Kelebihannya” (<https://interiordesign.id/lampu-hias-kristal-cara-memilih-dan-merawat-kekurangan-dan-kelebihannya/>, diakses pada 25 Mei 2024)

Sarastiana, “Zoning Ruang Rumah”  
(<https://www.sarastiana.com/2020/01/zoning-ruang-rumah.html>,  
diakses pada 10 Mei 2024)

secom.co.id, “Kenali 5 Jenis Teknologi Kamera CCTV Sebelum Anda Memilihnya” (<https://secom.co.id/id/kenali-5-jenis-teknologi-kamera-cctv-sebelum-anda-memilihnya/#:~:text=CCTV%20adalah%20singkatan%20dari%20Closed,monitor%20yang%20disambungkan%20oleh%20sinyal>, diakses pada 24 Mei 2024)

TCL Guides, “Apa Perbedaan Antara AC Inverter dan Non-Inverter?” (<https://www.tcl.com/id/id/blog/guides/what-is-the-difference-between-inverter-and-non-inverter-ac>, diakses pada 25 Mei 2024)

Theofilus Richard, “7 Peredam Suara Ruangan Sederhana Dari Alat Rumah Tangga | Anti Ganggu Apartemen Tetangga!” (<https://berita.99.co/peredam-suara-ruangan-alat-rumah-tangga/>, diakses pada 24 Mei 2024)

Vincifire Protection, “Cari Tahu Tentang Klasifikasi Sprinkler” (<https://vincifire.com/cari-tahu-tentang-klasifikasi-fire-sprinkler/>, diakses pada 24 Mei 2024)

## 5. Wawancara

Farrel Arya, Sukoharjo, Pengelola di Wedangan Priyayi, tanggal 28 Mei 2022, pukul 16.00 WIB.