BAB III

TINJAUAN LITERATUR

3.1. Batasan Perancangan

Pada proyek struktur penopang atap boleh diganti, area *outdoor* ingin di tutup namun tetap bernuansa *outdoor,* ada penambahan area *dining* serta perluasan bagian *kitchen*, untuk area *entrance* ingin di pindah ke depan dan bagian *entrance* yang lama di jadikan *exit area* / *emergency* area. berikut ini adalah standar kebutuhan restoran tersebut:

a. *Kitchen*
b. *Dining area (indoor & outdoor)private & public*
c. *Reception*
d. *Waiting area*
e. *Cocktail bar*
f. *Toilet*
g. *Emergency area & service area*
h. *Storage*

3.2. Perbedaan Definisi

3.2.1 Definisi Resto

Resto/ Restoran, Tempat makan

(Suharso; dra.Ana Retnoningsih,2005)

CREATING WORLD CLASS UC UNIVERSITAS CIPUTRA ENTREPRENEURS

Ada beberapa definisi mengenai pengertian restoran menurut beberapa ahli yaitu :

1) Restoran Menurut Marsum(2007)

"suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum".

2) Restoran Menurut Ir. Endar Sugiarto, MM & Sri Sulartiningrum, SE(1996)

Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja–meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi–bunyian kecil karena persentuhan gelas – gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya"

3.2.2 Definisi *Steakhouse*

English: a restaurant that specializes in steaks (*noun.*)

Indonesia: restoran yang menspesalisasikan dirinya dalam menu steik (definition.ws)

3.3. Sistem Pelayanan dalam Restoran

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu :

1) Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang

eksklusif. Contoh : member restoran, *Gourmet, Main dining room, Grilled* Restoran, eksekutif restoran dan sebagainya.

2). Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *café, cafeteria, fast food restoran, coffe shop, bistro, canteen, tavern, family restaurant, pub, service corner, burger corner, snack bar.*

3) Specialities Restoran

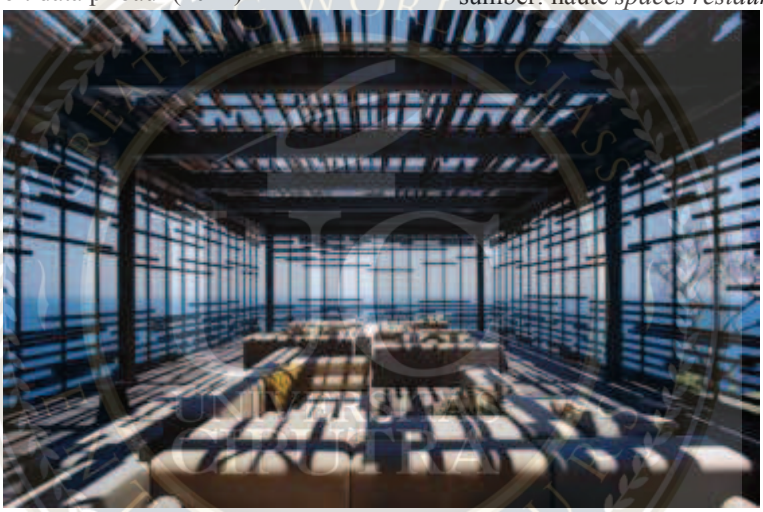
Specialities Restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tersebut. Contoh: *Indonesian food restaurant, Chinese food restaurant, Japanesse food restaurant* dsb.

3.4. Image

Citra merupkan penggambaran yang ingin ditampilkan oleh Tunes Resto adalah kesan yang nyaman, *relaxing*, indoor-outdoor Berikut merupakan beberapa gambar yang dijadikan inspirasi:

3.1 Gambar inspirasi restoran *outdoor*
sumber: data pribadi (2014)

3.2 Gambar inspirasi restoran *outdoor*
sumber: haute *spaces restaurant* (2014)



3.3 Gambar inspirasi restoran *outdoor*
sumber: google.com (2012)

3.5. Perabot

Penataan dan perancangan perabot merupakan salah satu hal penting yang tidak terlepas dari perancangan sebuah rumah tinggal dikarenakan mempengaruhi aktivitas dan *mood* penghuni rumah. Menurut Ching (1996), dalam bukunya yang berjudul "*Interior Design Illustrated, Third Edition*", penyusunan perabot di dalam ruang akan mempengaruhi bagaimana ruang digunakan dan dipersepsikan. Perabot dapat ditempatkan sebagai objek skulptural di dalam ruang, namun pada umumnya, perabot ditata dalam pengelompokkan fungsional. Pengelompokkan ini

dapat ditata untuk mengatur dan membentuk ruang. Sebagian besar perabot merupkan unit individual yang memungkinkan fleksibilitas dalam penataannya. Unit perabot pada umumnya dapat dipindahkan dan dapat berupa beragam elemen khusus juga campuran bentukan dan gaya perabot.

Di lain pihak, penataan perabot *built-in* membantu mempertahankan ruang. Pada umumnya, terdapat kontinuitas bentuk diantara elemen perabot dengan jarak yang kecil di antaranya. Perabot dengan sistem modular menggabungkan kesatuan bentuk dari perabot *built-in* dengan fleksibilitas perabot individual.

3.6. Standar Elemen Pembentuk Interior

Menurut Ching(1996) kebutuhan akan perabot ditentukan dari masing masing aktifitas seperti:

- Jumlah, jenis, dan gaya dari:
    - Temapt duduk
    - Meja-meja
    - Bidang-bidang permukaan untuk makan
    - Unit penyimpanan barang
    - Aksesori-aksesori lain
- Kebutuhan peralatan khusus lainnya:
    - Penerangan
    - Listrik
    - Mekanis

Dari beberapa kebutuhan perabot di atas dibutuhkan juga kenyamanan pengguna pada saat penggunaan prabot baik dari segi keamanan, fleksibilitas,

style, ketatanan, dan kemudahaan perawatan. Kemudian menentukan tata letak yang sesuai dengan kegunaan masig masing aktifitas.

3.6.1. Lantai

Menurut Ching(1996), lantai adalah bidang ruang interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata, sebagai bidang dasar yang menyangga aktifitas interior dan perabot, lantai harus mampu memikul beban tersebut dengan aman, permukaan juga harus cukup kuat menahan gesekan aktifitas terus menerus. Untuk material dan warna yang di gunakan dapat di sesuaikan dengan kebutuhan ruang yang hendak di desain.

3.6.2 Dinding

Menurut Ching(1996), dinding adalah elemen arsitektur yang penting untuk setiap bangunan. Secara tradisional, dinding berfungsi sebagai struktur pemikul lantai diatas permukaan tanah, langit-langit dan atap. Memberikan proteksi / privasi pada area/ ruang yang dibentuknya.

- Kriteria ketentuan standar dinding bagian luar harus mampu mengendalikan masuknya udara panas, kelembaban, suara serta daya tahan terhadap cuaca (hujan, angin, terik matahari)
- Kriteria ketentuan satandar dinding bagian dalam harus mampu mengendalikan pandangan pengguna, masuknya suara, sirkulasi serta cahaya pada ruang yang di hasilkan.

Untuk material dan warna yang di gunakan dapat di sesuaikan dengan kebutuhan ruang yang hendak di desain.

3.6.3. Langit-langit

Menurut Ching(1996), langit-langit merupakan peranan visual yang penting, langit-langit memberikan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang berada di bawahnya. Langit –langit dapat dibentuk dari struktur lantai yang berada di atas kepala kita dan juga dibentuk ari material yang dipasang pada bagian bawah struktur atap. Dalam ilmu psikologis ketinggian pada langit langit dapat memberikan perasaaan berbeda ,selain itu perbedaan ketinggian pada langit-langit juga dapat sebagai pembanding, mengurangi lebar ruang yang tampak.

Untuk material, warna, dan ketinggian langit-langit dapat di sesuaikan dengan kebutuhan ruang yang hendak di desain.

3.6.4. Sistem Penghawaan

Menurut Karlen(2004), sistem penghawaan pada ruang didasarkan pada sistem HVAC (*Heating, Ventilating, Air Conditioning*), namun hal ini sulit dirumuskan karena kualitas sistem HVAC pada setiap bangunan berbeda.

- Pada bangunan modern yang bukan hunian sistem HVAC yang fleksibel di letakan pada langit-langit dan atau dinding eksterior, sehingga hal ini tidak mempengaruhi perencanaan ruang .
- Lain halnya dengan bangunan kuno, sistem HVAC fleksibel sangat sulit di lakukan karena memakan waktu yang cukup lama selain itu pembiayaan yang tinggi , sehingga sangat membatasi penempatan partisi dan alokasi ruang.

3.6.5. Sistem Pencahayaan

Pada Sistem pencahayaan, pencahayaan dapat dibagi menjadi 2 yakni *artificial lighting* dan *natural lighting*

- *Artificial Lighting*

Pencahayaan buatan manusia. Dalam *artificial lighting* terdapat 3 tipe pencahayaan yakni *general lighting* yang berfungsi sebagai pengganti matahari, *task lighting* yang berfungsi untuk penerangan pada pekerjaan detail, kemudian aksen *lighting* sebagai elemen estetika.

Metode yang digunakan dalam sesytem pencahayaan *artificial lighting* beragam antara lain:

- *Down lighting*
- *Up lighting*
- *Front lighting*
- *Side lighting*
- *Back lighting*

Begitu pula dengan bentukan dan *fixtures* yang digunakan juga beragam antara lain:

- *Chandelier*
- *Hall / mini chandelier*
- *Track lighting*
- *Recessed lighting*
- *Pendant*

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS UC UNIVERSITAS CIPUTRA

Jenis-jenis lampu yang digunakan adalah: *Incandesent lamp, halogen, fluorescent,* dan *LED.*

Jenis-jenis pengaturan penggunaan lampu juga beragam antara lain:

- *Timer Control* = dapat diatur dari pukul berapa hingga pukul berapa lampu akan menyala
- *Daylight Control* = jika pencahayaan dari matahari yang masuk cukup maka lampu akan mati, begitu pula sebaliknya
- *Occupation Control* = berdasarkan dari gesture/ movment pengguna.
- *Local Switch* = Penggunaan *Switch* biasa yang menempel pada dinding.

- *Natural Lighting*

Natural Lighting merupakan pencahayaan alami yang bersumber dari matahari arah cahaya dapat diatur menggunakan, gorden, *vertical blind, roster,* dll. Sesuai dengan kebutuhan ruang yang hendak di beri penerangan.

3.6.6.Sistem Akustik

Definisi akustik adalah gejala perubahan sura karena sifat pantul benda atau objek pasif dari alam.

Akustik ruang banyak dikaitkan dengan 2 hal mendasar yaitu:

- Perubahan suara karena pemantulan
- Gangguan suara/ tmbusan suara dari ruang lain.

Pengukuran jangka frekuensi dan besarnya dapat diukur dengan bantuan sebuah RTA (*Real Time Analyzer*) untuk mengetahui dan menentukan frekuensi pantulan/ ketembusan, sehingga dapat ditentukan jenis material penyerap suara yang digunakan.(Builing Science 2, 16 April 2012)

3.6.7. Sistem Keamanan

Menghadapi bahaya yang potensial sering terjadi adalah kebakaran dan kehilangan. Untuk menjaga keamanan dari kebakaran, setidaknya di sediakan *portable fire extinguisher* (PAR) pada beberapa sudut ruang dan diberikan CCTV pengaman di beberapa area.

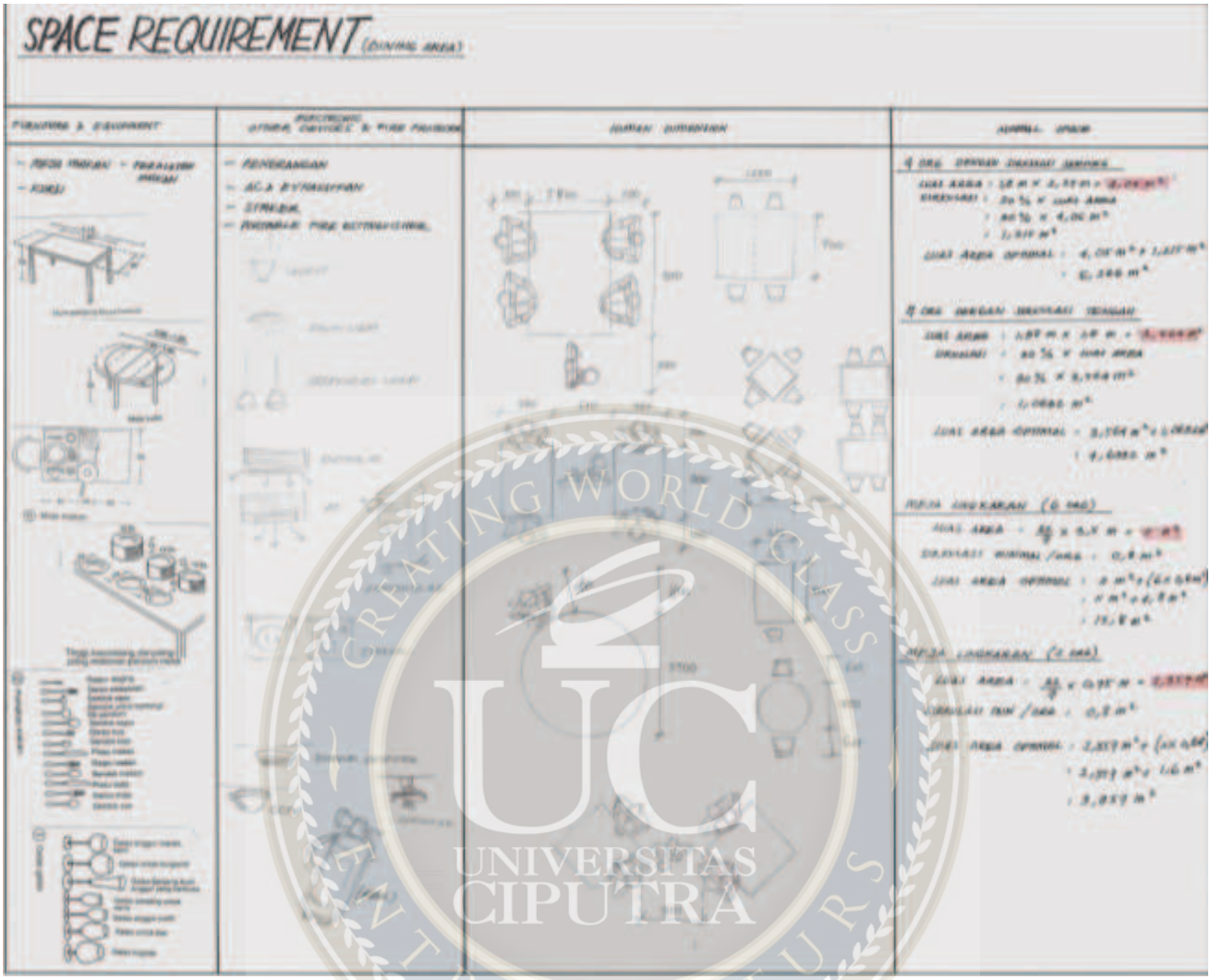
3.6.8. Sistem Sirkulasi Pengunjung

Sistem sirkulasi pengunjung yang digunakan adalah sistem sirkulasi linear yakni sirkulasi 1 arah , dalam artian mengantarkan pengunng dari 1 ruang ke ruang yang lain , dari awal hingga akhir.

3.7 Antropometri dan Ergonomi

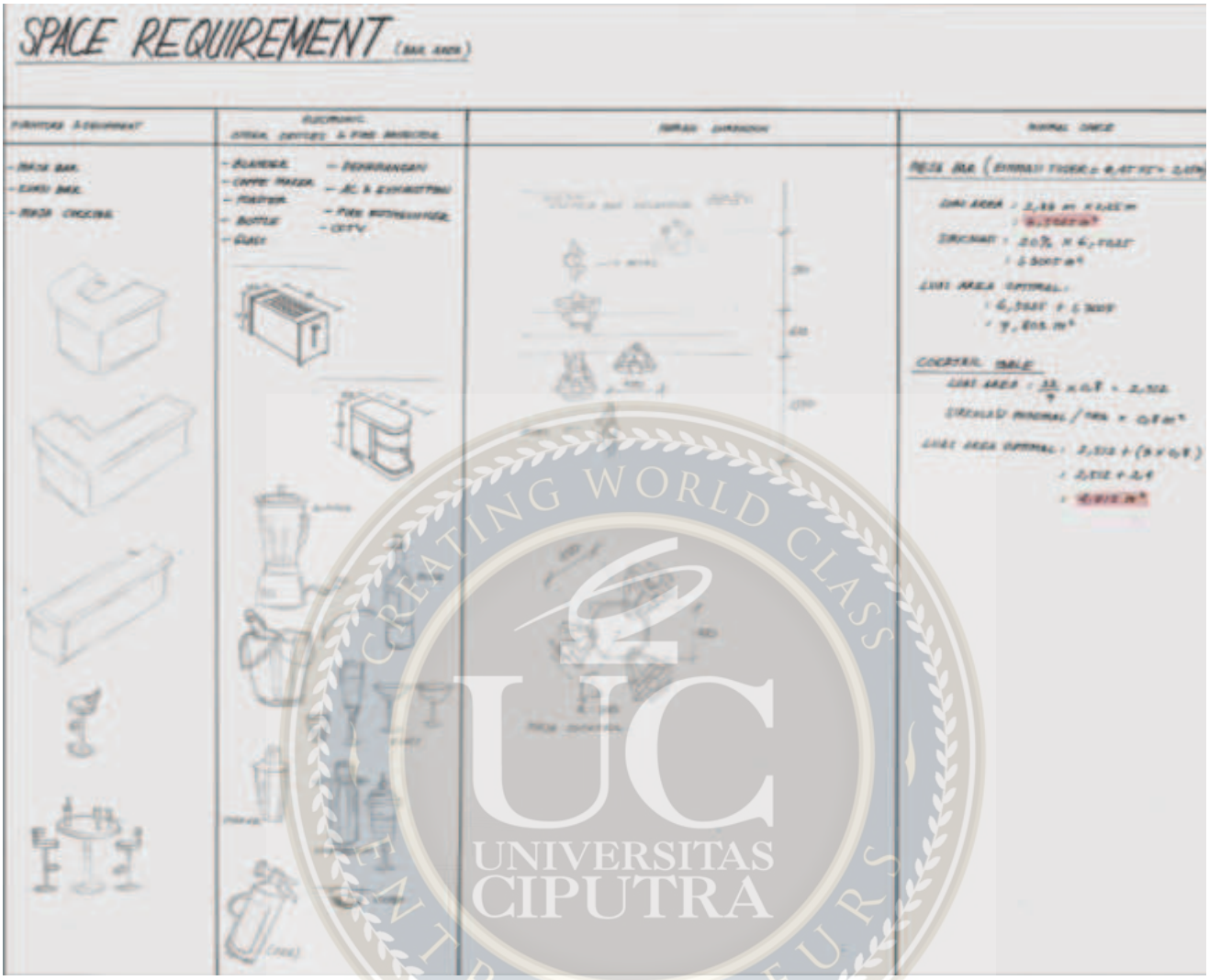
Penerapan Antropometri dan ergonomi berdasarkan Panero dan Zelnik(1979). antara lain:

- Ukuran standar area makan
- Ukuran standar area pengoperasian peralatan kerja
- Ukuran standar area *receptionist*
- Ukuran standar *maintenance area*
- Ukuran standar *dining area*
- Ukuran standar toilet
- Ukuran standar dapur & pantry



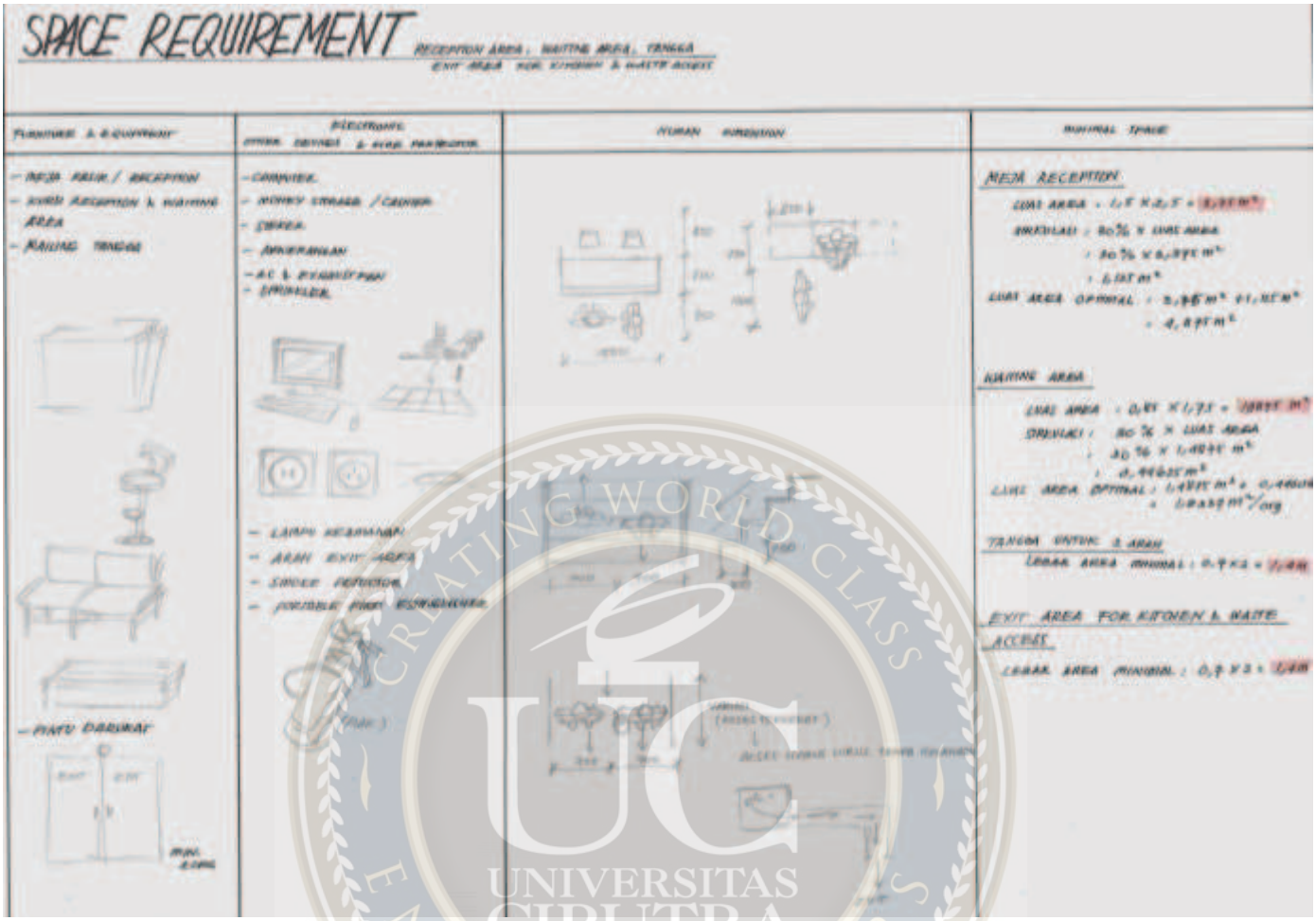
Gambar 3.4 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UC
UNIVERSITAS CIPUTRA



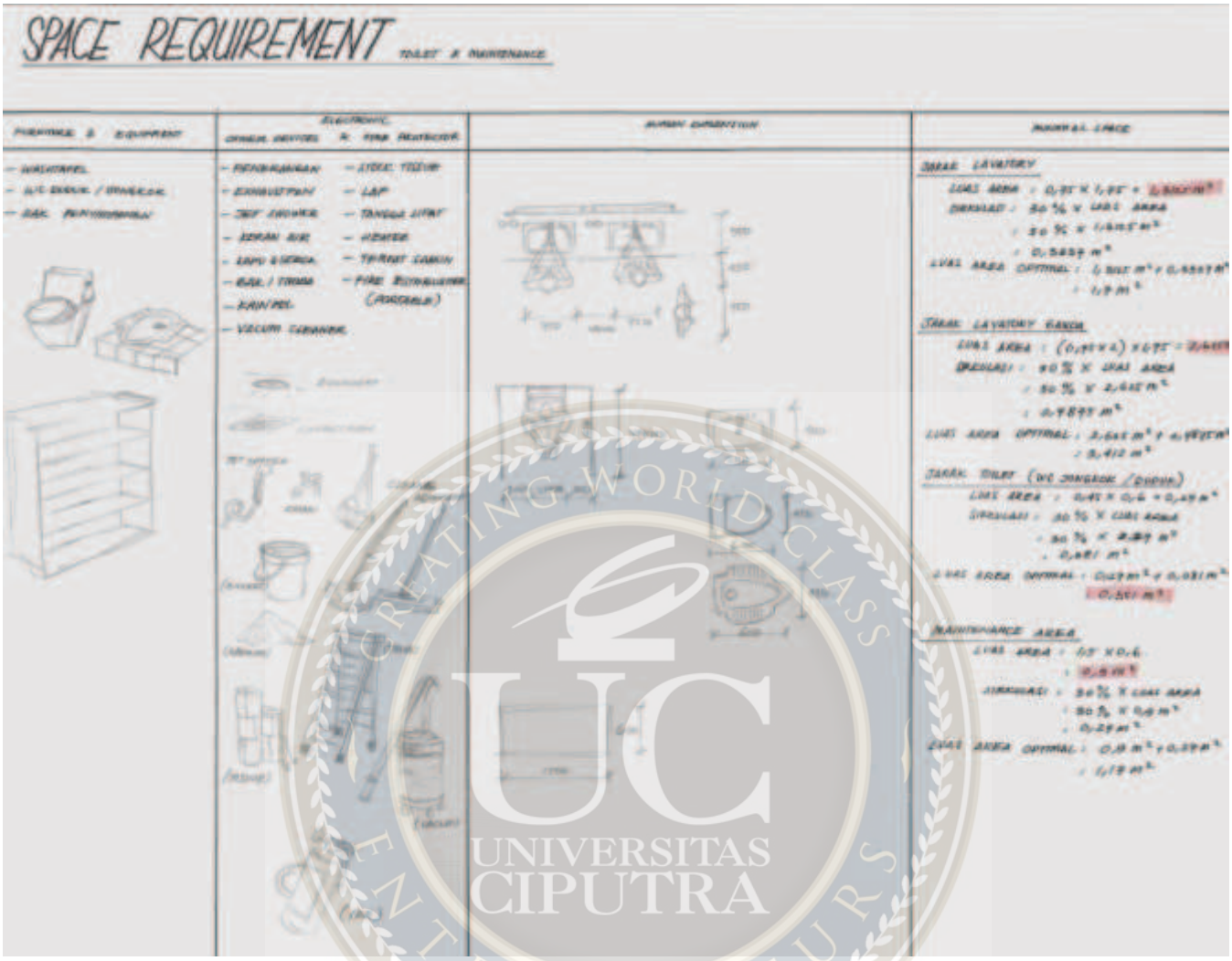
Gambar 3.5 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS
UC
UNIVERSITAS
CIPUTRA
ENTREPRENEURS



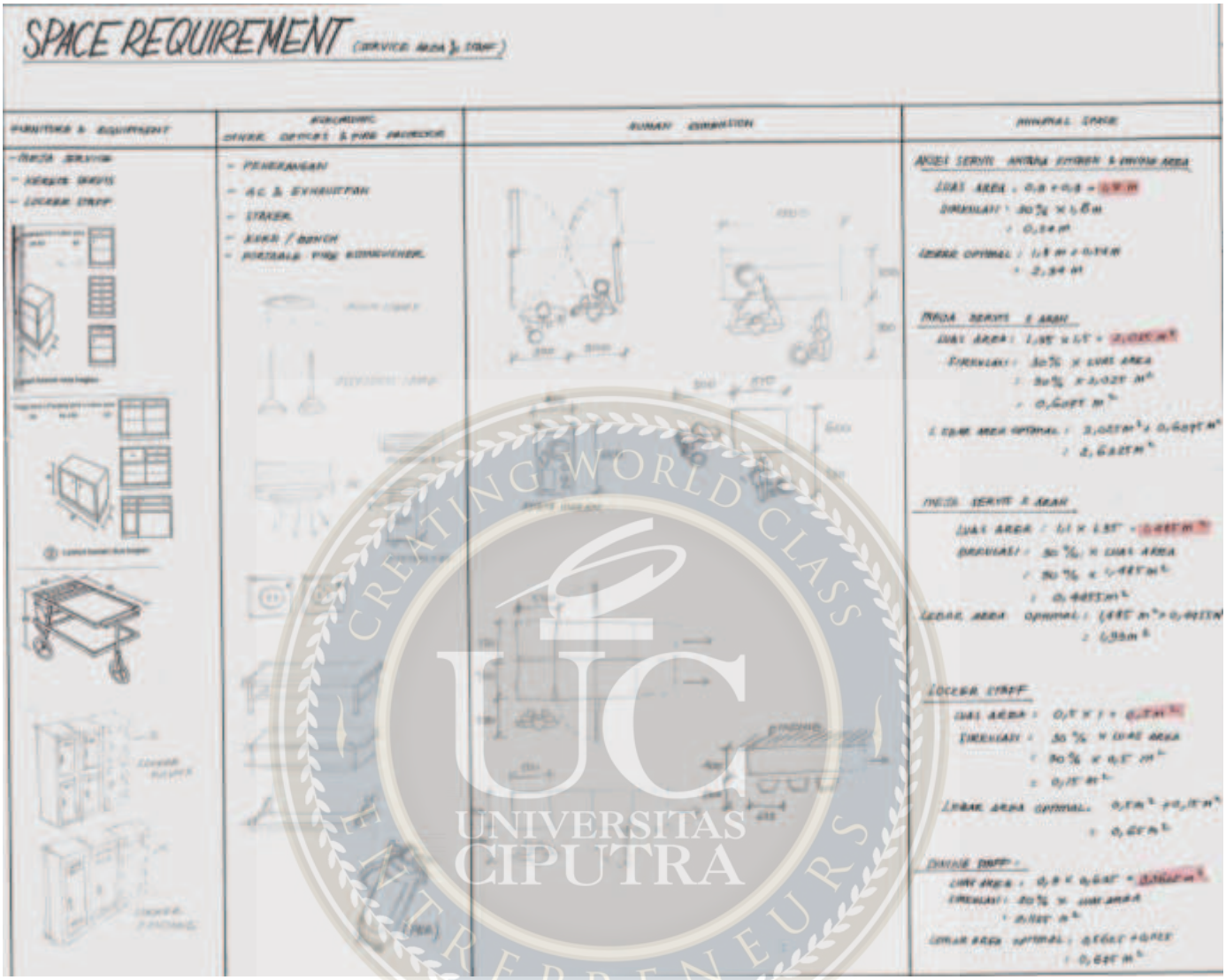
Gambar 3.6 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UC
UNIVERSITAS CIPUTRA



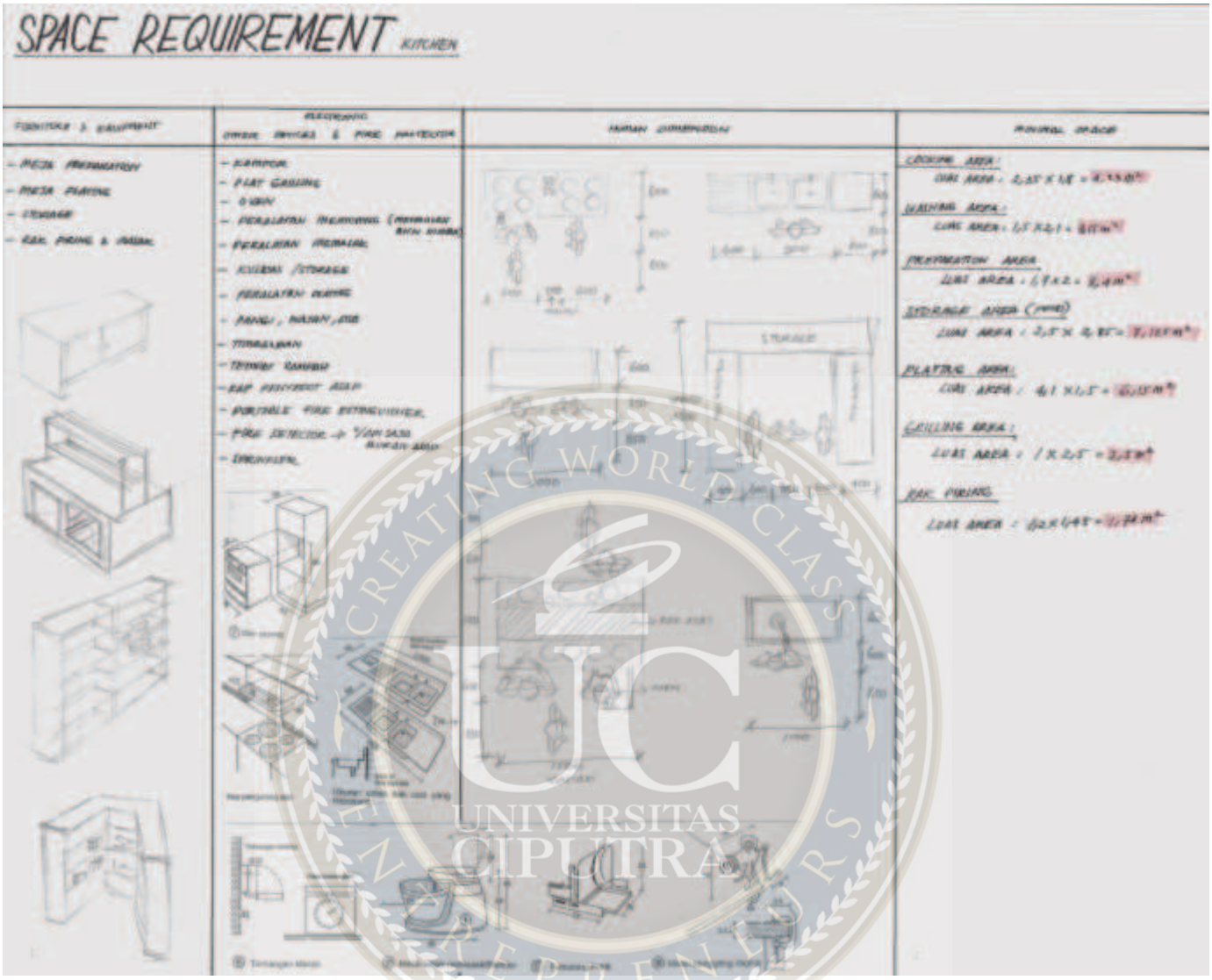
Gambar 3.7 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UC
UNIVERSITAS CIPUTRA



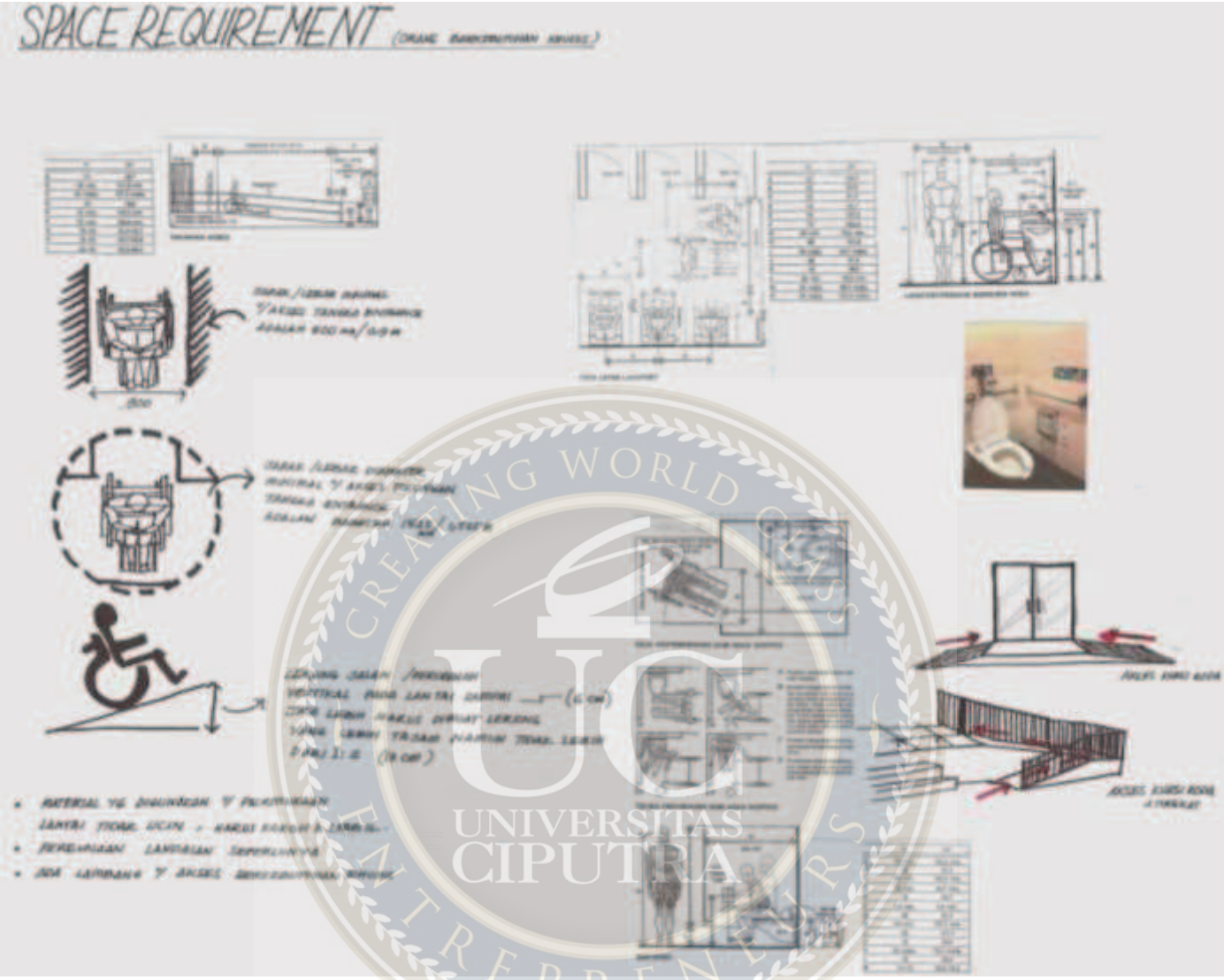
Gambar 3.8 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UC
UNIVERSITAS CIPUTRA



Gambar 3.9.*Space Requirement*
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UJC
UNIVERSITAS CIPUTRA



Gambar 3.10 ***Space Requirement***
Sumber : data pribadi (2014)

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS
UNIVERSITAS CIPUTRA