

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR .....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SIDANG TUGAS AKHIR .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vi
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR BAGAN.....	xviii
DAFTAR TABEL.....	xix
DAFTAR SINGKATAN .....	xx
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Judul Perancangan .....	1
1.2. Latar Belakang Permasalahan .....	2
1.3. Perumusan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Perancangan .....	3
1.5. Manfaat Perancangan .....	4
1.6. Ruang Lingkup Perancangan.....	5
2. TINJAUAN DATA LAPANGAN.....	6
2.1. Data Proyek .....	6
2.1.1. Tinjauan Umum Restoran Maharani.....	6
2.1.2. Tinjauan Khusus Restoran Maharani .....	9
2.1.2.1. Tujuan Didirikan Restoran Maharani .....	9

2.1.2.2. Ciri Khas Tapak Restoran Maharani .....	9
2.1.2.3. Tata Cara dan Ketentuan Restoran Maharani.....	10
2.1.2.4. Struktur Organisasi Restoran Maharani .....	10
2.1.3. Pengunjung Restoran Maharani .....	12
2.1.4. Aspek Pembentuk Ruang Restoran Maharani .....	13
2.2. Data Tipologi.....	16
2.2.1. Data Tipologi Restoran “Waroeng Spesial Sambal” .....	16
2.2.1.1. Ciri Khas “Waroeng Spesial Sambal” .....	16
2.2.1.2. Aspek Pembentuk Ruang “Waroeng Spesial Sambal” ...	16
2.2.1.3. Struktur Organisasi “Waroeng Spesial Sambal” .....	18
2.2.2. Data Tipologi Restoran Gajah Wong.....	19
2.2.2.1. Ciri Khas Restoran Gajah Wong .....	19
2.2.2.2. Aspek Pembentuk Ruang Restoran Gajah Wong .....	20
2.2.2.3. Struktur Organisasi Restoran Gajah Wong .....	21
2.2.3. Data Tipologi Restoran “Rumah Mertua”.....	23
2.2.3.1. Ciri Khas Restoran “Rumah Mertua” .....	23
2.2.3.2. Aspek Pembentuk Ruang Restoran “Rumah Mertua”....	23
2.2.3.3. Struktur Organisasi Restoran “Rumah Mertua” .....	25
3. TINJAUAN LITERATUR.....	27
3.1. Batasan-batasan Perancangan.....	27
3.2. Perbedaan Definisi.....	28
3.2.1. Definisi Restoran.....	28
3.2.2. Definisi Jenis-Jenis Restoran .....	28
3.2.3. Definisi Restoran Maharani .....	35
3.3. Sistem Pelayanan dalam Restoran Maharani.....	35
3.4. <i>Image</i> .....	36
3.5. Perabot.....	36
3.6. Standar Elemen Pembentuk Interior.....	38

3.6.1. Lantai.....	38
3.6.2. Dinding.....	39
3.6.3. Langit-langit.....	41
3.6.4. Sistem Penghawaan.....	42
3.6.5. Sistem Pencahayaan.....	43
3.6.6. Sistem Akustik.....	48
3.6.7. Sistem Keamanan.....	49
3.6.8. Sistem Sirkulasi Pengunjung.....	49
3.6.9. Sistem Pendukung Ruang.....	52
3.7. Antropometri dan Ergonomi.....	53
4. ANALISIS DATA.....	56
4.1. Data Pemakai.....	56
4.2. Aktivitas Pemakai.....	57
4.3. Pola Aktivitas.....	58
4.4. Pola Sirkulasi.....	62
4.5. Karakteristik Ruang.....	65
4.6. Hubungan Antar Ruang.....	71
4.7. Besaran Ruang.....	72
4.8. <i>Grouping</i> .....	72
4.9. Karakteristik Tapak.....	73
5. KONSEP.....	77
5.1. Tema Perancangan.....	77
5.1.1. Definisi Gaya Tropis.....	78
5.1.2. Definisi Taman Tropis.....	79
5.2. <i>Zoning</i> dan Pola Penataan Ruang.....	79
5.3. Karakter Gaya dan Suasana Ruang.....	80
5.4. Pola Penataan Bentuk, Bahan, dan Warna.....	89
5.5. Sistem Interior.....	94
6. PENUTUP.....	97

6.1. Kesimpulan.....	97
6.2. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN	



## DAFTAR GAMBAR

2.1. Fasade Restoran Maharani .....	6
2.2. Peta Lokasi Bangunan.....	7
2.3. Arah Mata Angin.....	7
2.4. Perumahan.....	8
2.5. <i>Public Space</i> .....	8
2.6. Jalan Raya .....	8
2.7. Jalan Tusuk Sate.....	10
2.8. Gambar Dinding Bata Ekspos.....	14
2.9. Gambar Dinding Kamar Mandi .....	14
2.10. Gambar Dinding Kayu Solid Jati .....	14
2.11. Gambar Lantai Keramik dan Batu Alam .....	15
2.12. Gambar Lantai Kamar Mandi .....	15
2.13. Gambar Plafon .....	15
2.14. Gambar Dinding Restoran “Waroeng Spesial Sambal”.....	17
2.15. Gambar Lantai Restoran “Waroeng Spesial Sambal”.....	17
2.16. Gambar Plafon Restoran “Waroeng Spesial Sambal” .....	18
2.17. Gambar Dinding Restoran Gadjah Wong .....	20
2.18. Gambar Lantai Restoran Gadjah Wong .....	21
2.19. Gambar Plafon Restoran “Waroeng Spesial Sambal” .....	21
2.20. Gambar Dinding Restoran “Rumah Mertua” .....	24
2.21. Gambar Lantai Restoran “Rumah Mertua” .....	24
2.22. Gambar Plafon Restoran “Rumah Mertua”.....	25
3.1. Restoran <i>A’la Carte</i> .....	29
3.2. <i>Table D’hote Restaurant</i> .....	29
3.3. <i>Coffe Shop</i> .....	30
3.4. <i>Cafeteria</i> .....	30
3.5. <i>Canteen</i> .....	31
3.6. <i>Continental Restaurant</i> .....	31

3.7. <i>Dining Room</i> .....	32
3.8. <i>Discotheque</i> .....	32
3.9. <i>Fish and Chip Shop</i> .....	33
3.10. <i>Grill Room</i> .....	33
3.11. <i>Pub</i> .....	34
3.12. <i>Speciality Restaurant</i> .....	34
3.13. <i>Family Type Restaurant</i> .....	35
3.14. Gambar Logo Restoran Maharani.....	36
3.15. Gambar Alternatif Denah <i>Dining Set</i> Restoran.....	37
3.16. <i>Down Lighting</i> .....	43
3.17. <i>Up Lighting</i> .....	43
3.18. <i>Spot Lighting</i> .....	44
3.19. <i>Track Lighting</i> .....	44
3.20. <i>Decorative Lighting</i> .....	45
3.21. <i>LED Lighting</i> .....	47
3.22. <i>LED Lighting</i> .....	48
3.23. <i>Halogen Lighting</i> .....	48
3.24. Sirkulasi Linear .....	49
3.25. Sirkulasi Radial .....	50
3.26. Sirkulasi Spiral .....	50
3.27. Sirkulasi <i>Network</i> .....	50
3.28. Sirkulasi Campuran.....	51
3.29. <i>Standard</i> Ukuran Meja Optimal Kapasitas Dua Orang.....	53
3.30. <i>Standard</i> Ukuran Meja Optimal dan Minimal .....	53
3.31. <i>Standard</i> Ukuran Meja Bundar .....	54
3.32. <i>Standard</i> Ukuran <i>Display</i> .....	54
3.33. Area Masak dan Cuci .....	54
3.34. Area Kamar Mandi.....	55
4.1. <i>Aktivitas Owner</i> .....	58



4.2. Aktivitas Pengunjung.....	58
4.3. Aktivitas <i>Manager</i> .....	59
4.4. Aktivitas <i>Waiter</i> .....	59
4.5. Aktivitas Penyiap Makanan .....	60
4.6. Aktivitas Pekerja Dapur .....	60
4.7. Aktivitas Kasir .....	61
4.8. Aktivitas <i>Waiter</i> .....	61
4.9. Sirkulasi Pengunjung dan Pekerja.....	62
4.10. Area Terbuka.....	65
4.11. Kebisingan.....	66
4.12. Kelembapan.....	67
4.13. Terpaan Angin.....	68
4.14. Area privasi .....	69
4.15. Terpaan Air Hujan.....	70
4.16. Skema Hubungan Antar Ruang.....	71
4.17. Skema Hubungan Antar Ruang.....	72
4.18. <i>Overlay</i> .....	73
5.1. <i>Vertical Garden</i> .....	77
5.2. <i>Zoning</i> terpilih.....	79
5.3. <i>Fasade</i> .....	80
5.4. Salah satu restoran inspirasi dengan gaya tropis.....	81
5.5. Perspektif Lantai Satu .....	81
5.6. <i>View</i> Lantai Satu .....	82
5.7. Perspektif Area Makan <i>Outdoor</i> .....	82
5.8. Perspektif Ruang Makan <i>Outdoor</i> Siang Hari .....	83
5.9. Perspektif Ruang Makan <i>Outdoor</i> Malam Hari.....	83
5.10. <i>Vertical Garden</i> .....	84
5.11. Perspektif Lantai Dua.....	85
5.12. <i>View</i> Lantai Dua.....	86

5.13. <i>General Layout</i> .....	86
5.14. Konsep Distribusi Lantai Satu .....	86
5.15. Konsep Distribusi Lantai Satu .....	87
5.16. Konsep Distribusi Lantai Dua.....	87
5.17. Konsep Distribusi Lantai Dua.....	88
5.18. Konsep Distribusi Lantai Dua.....	88
5.19. Konsep Distribusi Lantai Dua.....	88
5.20. Aplikasi Warna.....	89
5.21. <i>Fasade</i> .....	89
5.22. Aplikasi Konsep Dinding Taman.....	90
5.23. Perspektif Ruang Makan VIP.....	91
5.24. Perspektif Area Makan <i>Outdoor</i> .....	92
5.25. Aplikasi Konsep Pilar .....	92
5.26. Aplikasi Batu Alam di Tangga <i>Outdoor</i> .....	92
5.27. Aplikasi Konsep <i>Stepping Stone</i> .....	93
5.28. Bukaan Dinding Lantai Satu .....	94
5.29. <i>View</i> Ruang Makan VIP.....	95
5.30. <i>Hydrant</i> dan <i>Fire Extinguisher</i> .....	96



## DAFTAR BAGAN

2.1. Struktur Organisasi Restoran Maharani .....	11
2.2. Struktur Organisasi Restoran “Waroeng Spesial Sambal” .....	18
2.3. Struktur Organisasi Restoran “Rumah Mertua” .....	22



## DAFTAR TABEL

3.1. Tabel Alternatif Lantai.....	38
3.2. Tabel Alternatif Dinding.....	40
3.3. Tabel Warna Pencahayaan .....	46
4.1. Tabel <i>Activity Area</i> .....	56
4.2. Tabel <i>Activity Schedule</i> .....	57
4.3. Tabel Luas Ruangan.....	72



## DAFTAR SINGKATAN

CM	<i>Centimetre</i>
Jl.	Jalan
M <sup>2</sup>	Meter Persegi
No.	Nomor
RI	Republik Indonesia
VIP	<i>Very Important Person</i>
WIB	Waktu Indonesia Barat

