

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
PERSETUJUAN TIM PEMBIMBING .....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vi
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACT .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR BAGAN .....	xviii
DAFTAR TABEL.....	xix
DAFTAR SINGKATAN .....	xxi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxii
BAB I. BUSINESS PLAN LAVAROCK BURGER & GRILL .....	1
1.1. Ringkasan Umum.....	1
1.1.1. Gambaran Usaha Secara Keseluruhan .....	1
1.1.2. Visi .....	5
1.1.3. Misi .....	5
1.1.4. Tujuan .....	6
1.1.5. Kunci Keberhasilan.....	6
1.2. Ringkasan Usaha .....	7
1.2.1. Kepemilikan Perusahaan.....	7
1.2.2. Fase Usaha .....	7
1.3. Usaha " <i>Lavarock Burger &amp; Grill</i> " .....	9
1.3.1. Gambaran Usaha .....	9
1.3.2. Layanan Usaha .....	11
1.3.3. Spesifikasi Produk.....	12
1.3.4. Inovasi Usaha .....	18
1.4. Analisa Industri .....	20

1.4.1. Kompetisi Industri.....	20
1.4.2. Konsumen .....	22
1.4.3. Produk Substitusi .....	23
1.4.4. Pemasok/ <i>Supplier</i> .....	24
1.4.5. Ancaman Pendetang Baru .....	24
1.5. Ringkasan Strategi .....	25
1.5.1. Analisa <i>Strength, Weakness, Opportunity, Threat (SWOT)</i> .....	25
1.5.2. <i>Competitive Advantage Strategy</i> .....	26
1.5.3. Strategi Memasuki Pasar dan Strategi Menghadapi Pesaing .....	27
1.6. Konsep Pemasaran dan Penjualan .....	28
1.6.1. <i>Segmentation, Targeting, Positioning</i> .....	28
1.6.2. <i>Marketing Mix</i> .....	31
1.6.2.1. <i>Product</i> .....	31
1.6.2.2. <i>Price</i> .....	34
1.6.2.3. <i>Promotion</i> .....	34
1.6.2.4. <i>Place</i> .....	36
1.6.3. <i>MarketingPlan</i> dan <i>SalesForecast</i> .....	37
1.7. Ringkasan Manajemen Sumber Daya .....	38
1.7.1. Personel dan Uraian Pekerjaan.....	38
1.7.2. Pelaksanaan pada Sistem <i>Recruiting, Training, Rewarding</i> .....	39
1.8. Rencana Pemanfaatan Teknologi Informasi .....	44
1.8.1. Pemanfaatan Teknologi Informasi pada Departemen (Konsep Integrasi).....	44
1.8.2. Peralatan dan Sistem yang akan Dimiliki serta Persiapannya .....	45
1.9. Sistem Operasi/Produksi .....	45
1.9.1. Pertimbangan Operasi .....	45
1.9.2. Rencana Persiapan Operasi (Alur Produksi/ <i>SOP</i> ) .....	47
1.10. Rencana Keuangan.....	50
1.10.1. Laporan Rugi Laba .....	50
1.10.2. <i>Cash Flow</i> dan <i>Pay Back Period</i> .....	50
1.11. Kesimpulan .....	50
1.11.1. Implikasi Manajerial .....	50

1.11.2. Implikasi Desain.....	51
<b>BAB II. PERANCANGAN ARSITEKTUR INTERIOR RESTORAN BURGER</b>	
<b>LAVAROCK DI SURABAYA .....</b>	<b>53</b>
2.1 Pendahuluan .....	51
2.1.1 Judul Perancangan.....	51
2.1.2. Latar Belakang Permasalahan .....	55
2.1.3. Perumusan Masalah .....	56
2.1.4. Tujuan Perancangan .....	57
2.1.5. Manfaat Perancangan .....	57
2.1.5.1. Manfaat Teoretis .....	57
2.1.5.2. Manfaat Praktis .....	57
2.1.6. Ruang Lingkup Perancangan .....	58
2.2. Tinjauan Data Lapangan .....	58
2.2.1. Data Proyek.....	59
2.2.1.1. Tinjauan Umum Restoran Burger Lavarock .....	59
2.2.1.2. Tinjauan Khusus Restoran Burger Lavarock di Surabaya .....	59
2.2.1.3. Data Tapak Restoran Burger Lavarock di Surabaya.....	59
2.2.1.4. Data Pengguna Restoran Burger Lavarock .....	62
2.2.1.5. Aspek Pembentuk Ruang Restoran Burger Lavarock.....	62
2.2.2. Data Tipologi .....	63
2.2.2.1. Data Tipologi Restoran <i>Hungry Kitten</i> .....	64
2.2.2.2. Data Tipologi Restoran K.V.H.....	65
2.2.2.3 Data Tipologi <i>Capital Restaurant &amp; Lounge</i> .....	68
2.3. Tinjauan Literatur.....	70
2.3.1. Batasan - batasan Perancangan .....	70
2.3.2. Perbedaan Definisi .....	70
2.3.2.1 Definisi Restoran.....	71
2.3.3. Sistem Pelayanan dalam Restoran Burger Lavarock .....	71
2.3.4. Standar Elemen Pembentuk Interior .....	71
2.3.4.1 Tata Letak dan Organisasi Ruang .....	72
2.3.4.2 Lantai.....	74
2.3.4.3. Dinding.....	75

2.3.4.4. Plafon .....	77
2.3.4.5. Furnitur.....	78
2.3.4.6. Sistem Penghawaan.....	78
2.3.4.7. Sistem Pencahayaan .....	82
2.3.4.8. Sistem Akustik .....	84
2.3.4.9. Sistem Keamanan.....	84
2.3.4.10. Sistem Proteksi Kebakaran .....	84
2.3.4.11. Sistem Plambing .....	85
2.3.4.12. Sistem Sirkulasi Vertikal.....	85
2.3.4.13. Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi .....	86
2.3.5. Antropometri dan Ergonomi .....	86
2.4. Analisis Data .....	88
2.4.1. Pola Aktivitas Pemakai .....	88
2.4.2. Pola Sirkulasi Ruang.....	90
2.4.3. Karakteristik Kebutuhan Ruang.....	90
2.4.4. Hubungan Antar Ruang.....	94
2.4.5. <i>Grouping</i> Ruangan.....	95
2.4.6. Analisa Tapak.....	95
2.5. Konsep dan Aplikasi .....	97
2.5.1. Konsep Solusi Perancangan.....	97
2.5.2. Konsep <i>Zoning</i> , Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi .....	97
2.5.3. Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang .....	101
2.5.4. Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup.....	107
2.5.5. Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior .....	108
2.5.6. Konsep Aplikasi <i>Finishing</i> pada Interior .....	108
BAB III PENUTUP .....	112
3.1 Kesimpulan .....	112
3.2 Saran.....	113
DAFTAR PUSTAKA .....	114