

ABSTRAK

Jeannyfer Leonora

Perancangan Interior

Perancangan Interior Rumah Makan Pink Tempong, Bali dengan Penerapan *Brand Identity*

Industri kuliner adalah sektor yang sangat diminati oleh masyarakat dan memberikan kontribusi besar terhadap peningkatan pendapatan nasional. Khususnya di Pulau Bali, yang merupakan destinasi wisata terkenal, bisnis kuliner menjadi prospek usaha yang sangat menjanjikan. Usaha makanan khas suatu daerah, seperti rumah makan Pink Tempong yang menyajikan kuliner autentik tradisional khas Banyuwangi, memiliki potensi besar untuk menjadi bisnis yang menguntungkan di Bali. Namun desain yang monoton dan kurang berkesan bagi pengunjung dapat menjadi kendala. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan elemen desain, terutama aspek warna yang sesuai dengan branding dapat menjadi salah satu solusi untuk menciptakan pengalaman baru bagi pengunjung saat mengunjungi rumah makan Pink Tempong.

Perancangan rumah makan Pink Tempong memiliki tujuan untuk meningkatkan jumlah pengunjung dengan memperkenalkan desain interior baru yang disusun dengan lebih memperhatikan estetika dan *brand identity* yang diimplementasikan pada interiornya. Perubahan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman baru dan semakin memikat bagi para *customer*. Perancangan menggunakan metode *Design Thinking* yang melibatkan serangkaian tahap, berupa *understand, observe, point of view, ideate, prototype, test, story telling, pilot hingga bussines model*. Hasil akhir penelitian berupa perancangan desain interior rumah makan dengan konsep *The Tropical of Monyor* - monyor dengan pengaplikasian citra perusahaan yang dapat meningkatkan pengalaman bagi pengunjung.

Kata Kunci: rumah makan, *brand*, warna, kuliner, *customer*, nasi tempong

ABSTRACT

Jeannyfer Leonora

Interior Design

Interior Design of Pink Tempong Restaurant, Bali with Implementation of Brand Identity

The culinary industry is a highly sought-after sector by the public and contributes significantly to the increase in national income. Especially in Bali, which is a famous tourist destination, the culinary business becomes a very promising business prospect. Regional cuisine businesses, such as Pink Tempong restaurant offering authentic traditional Banyuwangi cuisine, have great potential to be profitable businesses in Bali. However, a monotonous and less impressive design for visitors can be a constraint. Therefore, it is important to pay attention to design elements, especially color aspects that align with branding, which can be one solution to create a new experience for visitors when visiting Pink Tempong restaurant.

The design of Pink Tempong restaurant aims to increase the number of visitors by introducing new interior designs that pay more attention to aesthetics and brand identity implemented in its interior. These changes are expected to provide a new and more captivating experience for customers. The design adopts the Design Thinking method involving a series of stages, including understanding, observation, point of view, ideation, prototyping, testing, storytelling, pilot, and business model. The final result of the research is the interior design of the restaurant with The Tropical of Monyor concept - integrating the company's image to enhance the experience for visitors.

Keywords: restaurant, brand, color, culinary, customer, nasi tempong

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i	1.14 Antropometri.....	19
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii	1.15 Tipologi.....	23
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI.....	iii	2. OBSERVE.....	28
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv	2.1 Project Profile.....	29
KATA PENGANTAR.....	v	2.2 Design Object.....	30
ABSTRAK.....	vi	2.3 Hasil Wawancara.....	31
DAFTAR ISI.....	vii	2.4 Environtment Site.....	34
1. UNDERSTAND.....	1	2.5 Layout Site.....	36
1.1 Pendahuluan.....	2	2.6 Dokumentasi Site.....	41
1.2 Latar Belakang Masalah.....	3	2.7 9 Elemen Site.....	43
1.3 Rumusan Masalah.....	4	2.8 Menu.....	44
1.4 Tujuan.....	5	2.9 Customer's Review.....	45
1.5 Manfaat.....	6	3. POINT OF VIEW.....	46
1.6 Metode Perancangan.....	7	3.1 Emphaty Map.....	47
1.7 Literatur Nasi Tempong.....	9	3.2 Kebutuhan Ruang.....	48
1.8 Literatur Kuliner dan <i>Customer</i>	10	3.3 Besaran Ruang.....	49
1.9 Literatur Rumah Makan.....	11	3.4 Karakteristik Ruang.....	50
1.10 Literatur <i>Brand</i>	13	3.5 Bubble Diagram.....	51
1.11 Literatur Psikologi Interior.....	14	3.6 Zoning Grouping Alternatif Layout.....	52
1.12 Literatur Persyaratan Rumah Makan.....	15	3.7 SWOT Analisis.....	60
1.13 Literatur Elemen Pembentuk dan Sistem Interior Rumah Makan.....	16	3.8 Framework.....	61
		3.9 Problem Statement dan Programmatic Concept.....	63
		4. IDEATE.....	64

4.1 Concept.....	65	9.2 Bussines Card Desain.....	157
4.2 9 Elemen Interior.....	67	9.3 Brosur Desain.....	158
4.3 Moodboard.....	68	10. KESIMPULAN.....	159
4.4 Alternatif Layout.....	69	11. DAFTAR REFRENSI.....	161
4.5 Sketsa Manual.....	71	12. LAMPIRAN.....	162
5. PROTOTYPE.....	76		
5.1 Layout.....	77		
5.2 Rencana Lantai.....	81		
5.3 Rencana Plafon.....	85		
5.4 Mekanikal Elektrikal.....	88		
5.5 Detail Main Entrance.....	94		
5.6 Potongan.....	95		
5.7 Isometri.....	115		
5.8 Perspektif Rendering.....	116		
5.9 Maket Studi.....	144		
5.10 Video 3D Walkthrough Sketchup dan Rendering.....	147		
6. TEST.....	148		
6.1 Material Board.....	149		
6.2 Presentation Board.....	150		
7. STORY TELLING.....	151		
8. PILOT.....	153		
9. BUSINESS MODEL.....	155		
9.1 Bussines Model Canvas.....	156		

DAFTAR LAMPIRAN

REFLEKSI.....	162
BUKTI ASISTENSI.....	163
JURNAL.....	164
BUKTI TURNITIN JURNAL	165