

ABSTRAK

Jenny:

Perancangan Interior Restoran Jepang “Itadakimasu” di Malang.

Restoran Jepang “Itadakimasu” di Malang merupakan restoran spesialis bergaya Jepang yang menyajikan berbagai ragam masakan Jepang yang khas dan unik. Perancangan yang dirancang meliputi keseluruhan kebutuhan ruang pada sebuah restoran yang berstruktur organisasi lengkap yang meliputi area makan, dapur, gudang persediaan, ruang karyawan dan personalia, Mengingat pentingnya proses memasak dan penyajian makanan dalam sebuah restoran maka pembagian area dan ruang ditata sesuai dengan proses yaitu dari awal hingga akhir. Restoran dirancang dengan menekankan pada suasana Jepang dengan menggunakan material dan bentukan-bentukan khas arsitektur Jepang yang dikombinasikan dan disesuaikan dengan bentukan-bentukan modern agar lebih universal dan internasional. Jadi kelebihan dari restoran Jepang ini adalah penataan area jenis penyajian yang disesuaikan dengan proses yang terjadi pada dapur dan hiburan yang dapat dinikmati oleh pengunjung yang berbeda-beda pada tiap area makan serta suasana restoran secara keseluruhan.

Kata kunci:

Restoran Jepang “Itadakimasu” di Malang, Kebutuhan ruang dan area, proses pengolahan dan penyajian, suasana berbeda dan unik pada tiap jenis area makan.

ABSTRACT

Jenny:

Interior design of a Japanese restaurant “Itadakimasu” in Malang.

Japanese restaurant “Itadakimasu” in Malang is an exclusive Japanese-style restaurant which serves various kind of special and unique Japanese cooking. The designed interior includes the whole needs of spaces in a restaurant with complete organization structure, which are dining area, kitchen area, storage, staff room, and human resources. Keeping in mind the significance of cooking process and food serving in a restaurant, the arrangement of spaces and rooms was made in line with the cooking process, from the beginning to the end. This restaurant was designed by strongly layout Japanese atmosphere using materials and special formations on Japanese architecture, combined and upgraded into modern style in order to make it more universal and international. So, the distinguished designed of this Japanese restaurant is the arrangement of serving areas which was made in line with the cooking process in the kitchen and various entertainment to be enjoyed by visitors in every dining area and the atmosphere of this restaurant in the whole.

Key words:

Japanese restaurant “Itadakimasu” in Malang, needs of spaces and areas cooking process and serves, different and unique atmosphere in every type dining areas

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Judul	2
1.2. Latar Belakang Masalah	4
1.3. Perumusan Masalah	7
1.4. Tujuan Perancangan	9
1.5. Manfaat Perancangan	9
1.6. Ruang Lingkup Perancangan	10
1.7. Metode perancangan	10
1.7.1. Data yang Diperlukan	10
1.7.2. Metode Pengumpulan Data	11
1.7.3. Metode Pengolahan Data	17
1.7.4. Metode Analisis Data	17
1.7.5. Kerjasama dengan Intitusi Lain	18
2. TINJAUAN DATA	19
2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan	19
2.1.1. Kondisi Tapak	19
2.1.2. Lingkungan Sekitar Bangunan	19
2.1.3. Fasilitas dan Lingkungan Sekitar Lokasi	20
2.1.4. Keadaan fisik Bangunan	20
2.2. Data Pemakai	20
2.2.1. Struktur Organisasi Pemakai	20
2.2.2. Tugas dan Tanggung Jawab	22
2.2.3. Pola Aktivitas Pemakai	35
2.2.4. Latar Belakang Perilaku Pemakai	37
2.3. Data Literatur	37
2.3.1. Restoran	37
2.3.2. Masakan Jepang	52
2.3.3. Arsitektur dan Interior Jepang	73
2.3.4. Budaya Jepang	78

3. ANALISIS DAN KESIMPULAN	80
3.1. Analisis Tapak	80
3.1.1. Analisis di Luar Tapak	80
3.1.2. Analisis di Dalam Tapak	80
3.2. Analisis dan Program Kebutuhan Ruang	80
3.2.1. Analisis Aktivitas Pemakai	80
3.2.2. Analisis Aktivitas Pemakai, Kebutuhan, Kapasitas dan Karakteristik Ruang	81
3.2.3. Analisis Hubungan Ruang	83
3.2.4. Analisis Zoning, Grouping, dan Sirkulasi Ruang	84
4. KONSEP PERANCANGAN	92
4.1. Tema Perancangan	94
4.2. Karakter Gaya dan Suasana Ruang	94
4.3. Pola Penataan Ruang	95
4.4. Pola Penataan Bentuk, Bahan dan Warna dari Elemen-Elemen Pembentuk Ruang	96
4.4.1. Lantai	96
4.4.2. Dinding	97
4.4.3. Plafon	99
4.4.4. Perabot	99
4.4.5. Elemen Dekoratif	99
4.5. Sistem-Sistem Interior	100
4.5.1. Tata Udara	100
4.5.2. Tata Suara	101
4.5.3. Tata Cahaya	101
4.5.4. Sistem Komunikasi	102
4.5.5. Sistem Proteksi Kebakaran	102
4.5.6. Sistem Keamanan	102
5. PENUTUP	104
DAFTAR REFERENSI	105
LAMPIRAN	107
MATERI PENYERTA	

DAFTAR GAMBAR

1.7.1. Gambar data pembanding Restoran Sen-Nari	13
1.7.1. Gambar data pembanding Restoran Sen-Nari	14
1.7.1. Gambar data pembanding Restoran di gedung Kyo-ei	15
1.7.1. Gambar data pembanding Restoran di gedung Kyo-ei	16
1.7.1. Gambar data pembanding Restoran di gedung Kyo-ei	17
2.1. Gambar Site Bangunan	19
3.2.4.1. Gambar Analisis Zoning	85
3.2.4.3. Gambar Analisis Grouping	88

DAFTAR TABEL

3.2.2. Tabel Analisis Aktivitas Pemakai, Kebutuhan, Kapasitas dan Karakteristik Ruang	83
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

1. Denah Asal Bangunan	107
2. Tampak Potongan Bangunan Asal	108
3. Diagram Dasar Pemikiran Perancangan	109
4. Diagram Dasar-Dasar Penerapan pada Desain	110
5. Standar Literatur	111
6. Foto Karya Desain	