

ABSTRAK

ARISTASARI:

Perancangan Interior
Restoran Vegetarian di Surabaya

Restoran Vegetarian di Surabaya ini merupakan proyek milik swasta yang bergerak di bidang penjualan jasa makanan dan minuman. Fasilitas yang direncanakan meliputi ruang makan, ruang khusus, dapur, ruang manajer, ruang karyawan, tempat penyimpanan makanan dan minuman, kasir, panggung, resepsionis dan ruang reservasi. Sesuai dengan namanya yaitu restoran vegetarian maka konsep perancangannya mengacu pada konsep vegetarian yaitu alami dan sederhana. Oleh karena itu dalam perancangannya, konsep vegetarian menjadi landasan utama dalam menciptakan konsep “*Nature in Simplicity*”.

Kata kunci:

Restoran Vegetarian, Fasilitas, Konsep Perancangan

ABSTRACT

ARISTASARI:

Interior Design
Vegetarian Restaurant in Surabaya

Vegetarian Restaurant in Surabaya which deal with foods and beverages selling, are owned by a private foundation. The facilities are a dining room, VIP rooms, kitchen, manager room, employee room, storage, cashier, stage area, receptionist and reservation. The design concept of vegetarian restaurant is based on vegetarian concept which is natural and simple. Therefore, vegetarian concept is the main point of Nature in Simplicity's concept.

Key words: The Vegetarian Restaurant, The Facilities, The Design Concept

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Pengertian Judul Perancangan Interior Restoran <i>Vegetarian</i> Di Surabaya	1
1.2. Latar Belakang Masalah	3
1.3. Perumusan Masalah	6
1.4. Tujuan Perancangan	6
1.5. Manfaat Perancangan	7
1.6. Ruang Lingkup Perancangan	8
1.7. Metode Perancangan	9
1.7.1. Data Yang Diperlukan	9
1.7.2. Metode Pengumpulan Data	10
1.7.3. Metode Pengolahan Data	11
1.7.4. Metode Analisis Data	11

2. TINJAUAN DATA	13
2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan	13
2.1.1. Kondisi Tapak	13
2.1.2. Kondisi Luar Tapak	13
2.1.3. Kondisi Dalam Tapak	14
2.1.4. Kondisi Dalam Bangunan	14
2.2. Data Pemakai	15
2.2.1. Struktur Organisasi Pemakai	15
2.2.2. Jumlah Pegawai Restoran	16
2.2.3. Tugas, Wewenang dan Tanggung Jawab Pegawai Restoran	16
2.2.4. Pola Aktivitas Pemakai	22
2.2.5. Latar Belakang Perilaku Pemakai	24
2.3. Data Literatur	24
2.3.1. Tinjauan Tentang Restoran	24
2.3.1.1. Sejarah Restoran	24
2.3.1.2. Klasifikasi Restoran	26
2.3.1.3. Persyaratan Sebuah Restoran Pada Hotel	29
2.3.1.4. Cara Pelayanan Di Restoran	31
2.3.1.5. Persyaratan Ruangan Restoran	35
2.3.1.6. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	36
2.3.1.7. Macam-macam Tipe Restoran	38
2.3.1.8. Spasial Ruang	41
2.3.1.9. Pola Sirkulasi/Organisasi Ruang	42
2.3.1.10. Kapasitas Pencahayaan Restoran	42
2.3.1.11. Penghawaan Restoran	43
2.3.2. Tinjauan Tentang Vegetarian	43
2.3.2.1. Manfaat Vegetarian	45
2.3.2.2. Serat Dalam Makanan Vegetarian	45
2.4. Data Pembanding	46
3. ANALISIS DAN KESIMPULAN	51
3.1. Analisis Tapak	51
3.1.1. Analisis Di Luar Tapak	51
3.1.2. Analisis Di Dalam Tapak	52
3.2. Analisis dan Program Kebutuhan	52
3.2.1. Analisis Aktivitas Pemakai	52
3.2.2. Analisis Kebutuhan, Kapasitas dan Besaran Ruang	54
3.2.3. Analisis Hubungan dan Karakteristik Ruang	55
3.2.4. Analisis Zoning, Grouping dan Sirkulasi Ruang	56
3.2.4.1. Analisis Zoning	56

3.2.4.2. Analisis Grouping	57
3.2.4.3. Analisis Sirkulasi	58
4. KONSEP PERANCANGAN	60
4.1. Tema Perancangan	62
4.2. Karakter, Gaya dan Suasana Ruang	62
4.3. Pola Penataan Ruang	63
4.4. Pola Penataan Bentuk, Bahan dan Warna Dari Elemen-elemen	
Pembentuk Ruang	63
4.4.1. Lantai	63
4.4.2. Dinding	64
4.4.3. Plafond	64
4.5. Pola Penataan Bentuk, Bahan dan Warna Dari Elemen-elemen	
Pendukung Ruang	64
4.5.1. Pintu	64
4.5.2. Jendela	64
4.5.3. Perabot	65
4.5.4. Partisi	65
4.6. Sistem Interior	65
4.6.1. Tata Udara	65
4.6.2. Tata Suara	65
4.6.3. Tata Cahaya	66
4.6.4. Sistem Komunikasi	66
4.6.5. Sistem Proteksi Kebakaran	66
4.6.6. Sistem Keamanan	66
5. PENUTUP	68
DAFTAR REFERENSI	69
LAMPIRAN	70

DAFTAR GAMBAR

2.1. Peta Lokasi	13
2.2. <i>Site Plan</i>	13
2.3. Denah <i>Existing</i>	14
2.4. Denah Bangunan Lantai Dua	15
2.5. Ruang Makan	48
2.6. Ruang Makan	49
2.7. <i>Stage Area</i>	49
2.8. Ruang Makan	50
3.1. <i>Site Plan</i>	51
3.2. Denah <i>Existing</i>	52

DAFTAR TABEL

2.1. Struktur Organisasi	15
2.2. Jumlah Pegawai Restoran	16
2.3. Pola Aktivitas Pemakai	23
3.1. Aktivitas Pemakai dan Pengelompokannya	53
3.2. Kebutuhan, Kapasitas dan Besaran Ruang	54
3.3. Hubungan dan Karakteristik Ruang	55

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar Survey Kepada Pimpinan <i>Sitara Indian Food Restaurant</i>	70
2. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Survey di <i>Sitara Indian Food Restaurant</i>	71
3. Hasil Pemotretan di <i>Sitara Indian Food Restaurant</i>	72
4. Catatan Bukti Asistensi	74
5. Gambar Denah Bangunan Lantai Satu Skala 1 : 300 (Diperkecil)	75
6. Gambar Denah Bangunan Lantai Dua Skala 1 : 300 (Diperkecil)	76
7. Gambar Denah Bangunan Lantai Tiga Skala 1 : 300 (Diperkecil)	77
8. Gambar Tampak Potongan Bangunan Skala 1 : 300 (Diperkecil)	78
9. Berita Acara Sidang Evaluasi I	79
10. Berita Acara Sidang Evaluasi II	80
11. Data Literatur	81
12. Foto Gambar Penyajian	82
13. Foto Maket	83