

ABSTRAK

Christine Amelya :

Karya Desain Interior

Perancangan Interior *Resto-Mart "Daily Fresh"* di Surabaya

Surabaya sebagai kota terbesar ke dua di Indonesia dimana salah satu gaya hidup masyarakat metropolis adalah pola makan konsumtif yang serba instant. Oleh sebab itu dibutuhkan suatu sarana santai juga sarana hiburan, sosialisasi dan pengembalian energi setelah bekerja. Perancangan interior *Resto-mart "Daily Fresh"* di Surabaya berusaha menjawab kebutuhan tersebut. *Resto-Mart "Daily Fresh"* merupakan restoran yang terpadu dengan esensi pasar swalayan dimana tersaji bahan makanan mentah yang segar setiap hari, sehingga konsumen dapat memperolehnya dengan mudah dan cepat. Tema *Town Square* yang dipilih menunjang ide dasar dari *Rest-Stop* sebab suasana kota dan fasilitas umumnya yang nyata. Ide dasar Restoran perhentian yaitu membawa pengunjung bersantai sambil memilih sendiri makanannya dan hadirnya berbagai fasilitas makanan modern yang sangat lengkap adalah sarana pendukung yang tepat dan menarik.

Resto-mart "Daily Fresh" ini diharapkan dapat memberikan suasana santai dengan aplikasi bentuk, tata dan pola ruang yang berkesan dinamis dan segar.

Kata kunci:

Perancangan Interior, *Resto-mart*, *Town Square*, *Rest-Shop*, Konsep Perancangan

ABSTRACT

Christine Amelya :

Interior Design

The Designing of " Daily Fresh" Resto-Mart Interior in Surabaya

Surabaya as second biggest town in Indonesia where one of the metropolis society life style pattern is to eat all consumptive of instant food. That is why it is necessary to have an additional facilities of relaxation, entertainment , socialization and return of energi after working as well. The designing of " Daily Fresh" Resto-Mart is the answer for that requirement. The " Daily Fresh" Resto-Mart representing inwrought restaurant where fresh raw food-stuff stock every day convey the idea of a market, so that consumer can get it easily and quickly. The selected theme of Town Square support basic idea of "Rest-Stop" because its town atmosphere and real public facility. This Rest-Stop has self and full service food facilities as well as interesting and complete modern food facility.

The " Daily Fresh" Resto-Mart will give a relaxed atmosphere with form, arrange and room pattern apply which impress fresh and dynamic appearances.

Keywords :

Interior Design, Resto-Mart, Town Square, Rest-Shop, Designing Concept.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR DIAGRAM.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Judul Karya Desain.....	1
1.2. Latar Belakang Masalah.....	2
1.3. Perumusan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Perancangan.....	3
1.5. Manfaat Perancangan.....	4
1.6. Ruang Lingkup Perancangan	4
1.7. Metode Perancangan.....	5
1.7.1. Data yang diperlukan.....	5
1.7.2. Metode Pengumpulan Data.....	5
1.7.3. Metode Pengolahan Data.....	5
1.7.4. Metode Analisis Data.....	5
II. TINJAUAN DATA.....	6
2.1 Data Fisik Tapak dan Bangunan.....	6
2.1.1 Tapak luar.....	6
2.1.2 Tapak dalam.....	7
2.2 Data Pemakai.....	7
2.2.1. Struktur Organisasi Pemakai.....	8
2.2.2 Pola Aktifitas Pemakai.....	10
2.2.3. Latar Belakang Perilaku Pemakai.....	11
2.3. Data Literatur	11
2.3.1 Data yang berhubungan dengan Restoran-Mart.....	11

2.3.2	Data yang berhubungan dengan Desain Interior.....	15
2.4.	Data Tipologi.....	20
2.4.1.	Ahimsa Restoran.....	20
2.4.2.	Pasar Swalayan SuperIndo.....	25
2.4.3.	Siegerland Ost.....	27
2.4.4.	Brohltal West Restaurant.....	29
III.	ANALISIS DAN KESIMPULAN.....	31
3.1.	Analisis Tapak.....	31
3.1.1.	Analisis di Luar Tapak.....	31
3.1.2.	Analisis di Dalam Tapak.....	32
3.2.	Analisis dan Program Kebutuhan.....	33
3.2.1.	Analisis Aktifitas Pemakai.....	33
3.2.2.	Analisis Kebutuhan, Kapasitas dan Besaran Ruang.....	34
3.2.3.	Analisis Karakteristik Ruang.....	36
3.2.4.	Analisis Hubungan Ruang.....	37
3.2.5.	Analisis Zoning, Grouping, dan Sirkulasi Ruang.....	38
IV.	KONSEP PERANCANGAN.....	40
4.1.	Tema Perancangan.....	40
4.1.1.	Identifikasi Masalah.....	40
4.1.2.	Tema Desain.....	42
4.1.1.	Konsep Logo.....	43
4.2.	Karakter, Gaya, dan Suasana Ruang.....	44
4.2.1.	Karakter.....	44
4.2.2.	Gaya.....	44
4.2.3.	Suasana Ruang.....	44
4.3.	Pola Penataan Ruang.....	45
4.4.	Pola Penataan Bentuk, Bahan dan Warna dari Elemen-Elemen Pembentuk Ruang.....	46
4.4.1.	Lantai.....	46
4.4.2.	Dinding.....	47
4.4.3.	Plafon.....	47
4.4.4.	Perabot.....	47
4.4.5.	Elemen Dekoratif.....	48
4.5.	Sistem-Sistem Interior.....	48
4.5.1.	Tata Cahaya.....	48
4.5.2.	Tata Suara.....	49
4.5.3.	Tata Udara.....	50
4.5.4.	Sistem Komunikasi.....	50
4.5.5.	Sistem Proteksi Kebakaran.....	51
4.5.6.	Sistem Keamanan.....	51
V.	PENUTUP.....	52
	DAFTAR REFERENSI.....	53
	LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

2.1. Efek Psikologis Warna.....	16
2.2. Prinsip dan Sifat Warna.....	16
3.1 Analisis Aktifitas Staff.....	33
3.2 Analisis Aktifitas Pengunjung.....	34
3.3 Analisis Kebutuhan, Kapasitas dan Besaran Ruang.....	34
3.4 Analisis Karakteristik Ruang.....	36
3.5 Zoning Alternatif I (Terpilih).....	38
3.6 Grouping Alternatif I.....	38
3.7 Grouping Alternatif II (Terpilih).....	39
3.8 Grouping Alternatif III	39
4.1. Sistem Tata Cahaya Perancangan.....	49
4.2. Sistem Akustik.....	50

DAFTAR DIAGRAM

2.1. Struktur Organisasi Pemakai.....	..	8
2.2. Pola Aktifitas Pengunjung.....	10
2.3. Pola Aktifitas Staff Resto- Mart.....	...	10
2.4. Pola Aktifitas Maintaince Gedung.....	...	11
3.1. Analisis Pola Hubungan Ruang.....	37
4.1 Sistem Tata Suara.....	50
4.2. Sistem Tata Udara.....	51

DAFTAR GAMBAR

2.1. Site Plan.....	6
2.2. Dimensi ukuran Fasilitas Duduk.....	12
2.3. Dimensi Aktifitas Belanja.....	13
2.4. Dimensi Sirkulasi Belanja.....	14
2.5. Jenis-jenis Penerangan	19
2.6. Foto survey Area Dining Ahimsa.....	20
2.7. Foto survey Area Dining Ahimsa.....	21
2.8. Foto survey counter Bar Ahimsa.....	21
2.9. Foto survey Area servis Ahimsa.....	22
2.10. Foto survey Area VIP Ahimsa.....	22
2.11. Foto survey Swalayan Ahimsa.....	23
2.12. Foto survey Elemen Dekoratif Ahimsa	24
2.13. Foto Survei Display Makanan Olahan Laut SuperIndo.....	25
2.14. Foto Survei Display Pendingin makanan beku SuperIndo	26
2.15. Foto Survei Rak Pendingin Sayur- buah SuperIndo	26
2.16. Foto Survei Bakaran Daging SuperIndo.....	27
2.17. Gambar Area Display Siegerland Ost.....	28
2.18. Gambar Area Dining Siegerland Ost.....	28
2.19. Gambar Area Dining Siegerland Ost.....	28
2.20. Gambar Area Dining BROHLTAL WEST Restaurant.....	29
2.21. Gambar Area servis BROHLTAL WEST Restaurant.....	29
2.22. Gambar Area Dining BROHLTAL WEST Restaurant.....	29
3.1. Site Plan.....	31

3.2. Lay-Out lantai 2.....	32
3.3. Zoning Alternatif I (Terpilih).....	38
3.4. Grouping Alternatif I.....	38
3.5. Grouping Alternatif II (Terpilih).....	39
3.6. Grouping Alternatif III	39
4.1 Identifikasi Pengguna.....	41
4.2. Identifikasi Sistem Distribusi.....	41
4.3. Identifikasi Produk / Nilai Jual.....	42
4.4. Identifikasi Suasana, Karakter, dan Gaya.....	42
4.5. Hubungan Identifikasi dan Tema	42
4.6. Aplikasi Tema Desain.....	43
4.7. Logo Resto-Mart.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

1. Denah Lantai I Bangunan.....	54
2. Potongan A-A Bangunan.....	55
3. Potongan B-B Bangunan.....	56
4. Besaran Ruang.....	57
5. Besaran perabot.....	58
6. Foto Perancangan Lay-Out 1:50.....	60
7. Foto Perancangan Pola Lantai 1:50.....	60
8. Foto Perancangan Pola Plafon 1:50.....	61
9. Foto Perancangan Mechanical Electrical 1:50.....	61
10. Foto Perancangan Tampak Potongan AA, BB 1:50.....	62
11. Foto Perancangan Tampak Potongan CC, DD 1:50.....	62
12. Foto Perancangan Tampak Potongan EE (Spesifik) 1:20.....	63
13. Foto Perancangan Tampak Potongan FF (Spesifik) 1:20.....	63
14. Foto Perancangan Furniture.....	64
15. Foto Perancangan Detail Ruang Dalam.....	66
16. Foto Perancangan Detail Dekoratif.....	68
17. Foto Perancangan Perspektif.....	68
18. Foto Maket.....	70
19. Foto Skema Bahan.....	71