

A decorative graphic on the left side of the page consists of a thin black arc. Along this arc, there are five small black dots. Next to each dot is a number: '09' at the top, '10' below it, '01' in the middle (aligned with the main title), '02' below that, and '03' at the bottom. The numbers are in a bold, sans-serif font and are slightly rotated to follow the curve of the arc.

01 UNDERSTAND

// Final Project

Pendahuluan

Persaingan antar usaha kuliner di berbagai belahan dunia pada era modern semakin ketat. Di negara bagian Malaysia yaitu Pahang, salah satu industri yang populer di tengah masyarakat yaitu makanan halal. Hal tersebut tidak terlepas dari fakta bahwa sebanyak 61,3% penduduk di Malaysia memeluk agama Islam (Septiana et al. 81). Rekreasi halal telah menjadi fenomena baru seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan produk halal (Satriana et al. 33).

Sebagai negara yang terkenal di sektor pariwisata, pemerintah Malaysia kiat menawarkan tur wisata halal dan mengencangkan labelisasi produk halal. Asimilasi kultural di Malaysia memunculkan bisnis-bisnis makanan halal yang menyajikan hidangan dari ragam etnis. Berdasarkan data dari Statista Research Department per Juli 2022, jumlah warga suku cina di Malaysia sebanyak 22,8%, menduduki peringkat kedua setelah suku Bumiputera. Persentase tersebut menjadi alasan untuk ditemukannya banyak restoran berbasis etnik cina di Malaysia.

Sejak kurun Shakespeare, stereotip perihal kecenderungan jenis makanan telah bertumbuh. Ketegangan tidak dapat dihindari dalam penyebutan suatu istilah yang berhubungan dengan makanan, karena motivasi semantik dari sebutan tersebut menyalurkan pesan yang terkadang tidak diinginkan oleh sekelompok orang (Cruxen 10-12). Teknik yang tepat agar sebuah restoran chinese yang menerapkan rantai pasok halal dapat dikomunikasikan dan tidak mengintimidasi muslim secara visual menjadi fokus dalam perancangan ini. Secara spesifik, kajian pembahasan image restoran chinese terhadap muslim masih memiliki celah yang perlu didalami. Rangkaian proses hingga hasil akhir dari perancangan interior pada karya ini diharapkan mampu mengisi celah tersebut, menjadi kekuatan dalam konsep sebuah dine-in outlet, dan menjadi petunjuk untuk berkembangnya karya-karya lain.



Gambar 1.1 Outlet Dolly Dim Sum.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)

Garis Besar Proyek

Program Leadership Enhancement Program (LEAP) jalur Industrial Experience diawali dengan koordinasi project dengan perusahaan magang. Di mana penulis melakukan magang di PT Metaphor Indonesia selama kurang lebih tiga bulan (4 Februari sampai 19 Mei 2023). Project yang digunakan sesuai dengan kriteria Final Project, dalam sektor yang sesuai dengan peminatan mahasiswa yaitu cakupan desain Food and Beverage khususnya dalam branding pada restoran etnik. Magang atau Kerja Profesi (KP) dijalankan untuk mempelajari lebih lanjut arah desain yang akan dibawakan, dan cara mengomunikasikan citra merek dari persepsi profesional.

Rencana

Perancangan dilaksanakan menggunakan lokasi riil berdasarkan data awal berupa denah eksisting yang dikumpulkan oleh mitra. Konsep dikembangkan sesuai citra merek dan fokus pada pemecahan masalah untuk menghasilkan desain yang inklusif sebagai respon terhadap ragam etnis di Negeri Pahang.



Rumusan Masalah

- 01 | Bagaimana desain sebuah restoran etnik dapat berkompetisi di era modern?
- 02 | Bagaimana merancang interior dengan pertimbangan brand image yang merespons terhadap lingkungan multikultural?
- 03 | Bagaimana proses komunikasi visual melalui interior agar restoran etnik tidak mengintimidasi bagi etnik tertentu lainnya?

Tujuan

- 01 | Menghasilkan desain restoran etnik yang mampu berkompetisi di era modern.
- 02 | Menghasilkan interior dengan mempertimbangkan brand image yang merespons terhadap lingkungan multikultural.
- 03 | Menghasilkan interior restoran etnik yang mengomunikasikan secara visual niat untuk tidak mengintimidasi etnik tertentu lainnya.

Gambar 1.2 Tipologi restoran chinese.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)



Gambar 1.3 Tipologi restoran chinese.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)



Gambar 1.4 Tipologi restoran chinese.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)





Kebutuhan

Terjadinya inovasi dalam dunia Food and Beverage membutuhkan suatu konsep yang dapat memperkenalkan lebih luas mengenai eksistensi mereka. Salah satu cara mempromosikan inovasi dan memikat customer adalah melalui interior dine-in outlet usaha kuliner. Melalui perancangan ini, desainer interior berperan penting dalam menyampaikan pesan brand, untuk membentuk brand image yang meluruskan stereotip mengenai restoran Cina dari persepsi Muslim. Hasil akhir berfokus pada pencapaian yang memuaskan indra visual, memberi customer experience yang holistik melalui branding nuansa interior, dan berkontribusi secara positif kepada outlet lain di sekitarnya serta negeri Pahang



Manfaat

01 | Bagi Penulis

Perancangan mengizinkan penulis mengkaji lebih dalam mengenai branding sesuai peminatan di desain komersil khususnya Food and Beverage. Selama rangkaian proses, penulis juga dapat belajar banyak dari persepsi pihak profesional, di mana dalam tugas akhir ini adalah dosen pembimbing, Associate Designer, dan rekan kerja di perusahaan.

02 | Bagi Lembaga Pendidikan dan Pembaca

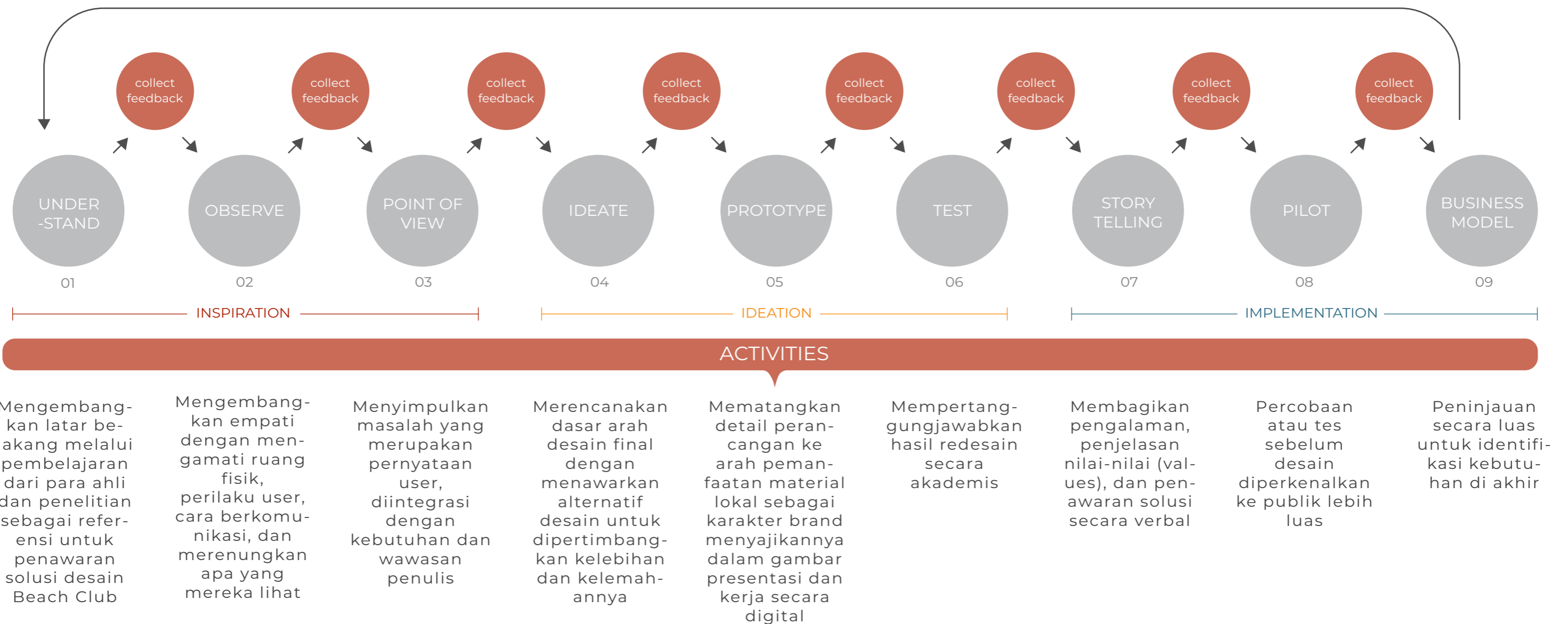
Laporan tugas akhir dapat menjadi referensi bagi evaluasi kompetensi lulusan Program Studi Desain Interior UK Petra dan membantu sebagai salah satu rujukan bagi karya-karya dengan permasalahan yang relevan.

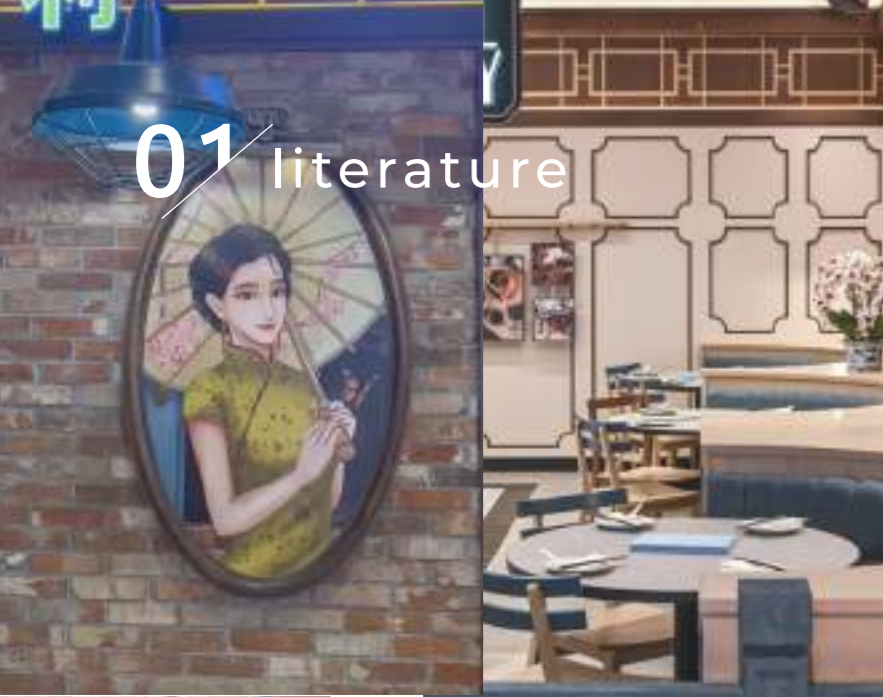
Gambar 1.5 Outlet Dolly Dim Sum.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)

// Design Thinking

Design Thinking pada dasarnya adalah pendekatan pemecahan masalah, mengkrystal di bidang desain, yaitu menggabungkan perspektif yang berpusat pada pengguna dengan penelitian rasional dan analitis dengan tujuan menciptakan solusi inovatif.

Gambar 1.6 Tahapan Design Thinking.





Gambar 1.7 Outlet Dolly Dim Sum.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)



Gambar 1.8 Makanan Dolly Dim Sum.
Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)

Definisi

Chinese Restaurant

(“Wikipedia”, 2023)

Restoran yang menyajikan makanan Chinese, kebanyakan bergaya kuliner Kanton karena sejarah diaspora China, meskipun makanan daerah dari Sichuan dan Hakka juga sering dijumpai.

Chinese Design Characteristic

(Jessica et al. 55)

Cenderung menggunakan bentuk bundar, vas dengan kualitas tinggi, tepi yang miring dan melengkung, lukisan pemandangan. Sering dihubungkan dengan ramainya ukiran, patra kompleks, kaya akan warna merah dan emas.

Food and Beverage

(lawinsider.com)

Setiap bahan mentah, dimasak, atau diproses yang dapat dimakan dan digunakan secara keseluruhan atau sebagian untuk konsumsi manusia, termasuk es, air, minuman keras, anggur, minuman campuran, bir, minuman ringan, soda, dan minuman lainnya.t

Tujuan FnB

- Menyediakan dan menawarkan berbagai macam menu makanan dan minuman
- Meningkatkan tingkat kepuasan tamu dari segi service
- Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya

Halal Tourism

(Septiana et al. 81)

Aktivitas menarik wisatawan sesuai dengan ajaran Islam.

Dapat dikategorikan melalui makanan, gaya hidup, dan pelayanan.

Target Marketing



Gambar 1.9 Target marketing.

(Rifa'i 114)

Makanan haram menurut ajaran Islam

Dalam Al-Quran: bangkai, darah, babi, dan makanan yang tidak disembelih dengan nama Allah.

(Rohaeni et al. 181)

Rantai Pasok Halal

Jaringan halal untuk memperpanjang integritas halal dari pemasok komponen atau bahan baku ke titik konsumen.

Restaurant

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2001)

Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajanan meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbul aroma semerbak dari dapur, dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil dari gelas kaca menimbulkan suasana hidup di dalamnya.

(Marsum, 2005)

Tujuan dari desain interior restoran adalah selain untuk bisnis, adalah untuk memberi nilai lebih pada kepuasan tamu.

2 macam restoran

(Lawson, 1974)

Traditional Restaurant, yaitu rumah makan dengan gagasan tradisional, baik sistem pelayanan maupun desain ruangnya.

Speciality Restaurant, yaitu rumah makan yang menyediakan menu khusus, terbagi menjadi dua berdasarkan cara memasak dan penyajiannya; dan bahan baku makanannya.



Gambar 1.10 Proses pembuatan Dolly Dim Sum. Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)



Gambar 1.11 Menu Dolly Dim Sum. Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)

Chinese Dining Pattern

(Choi et al. 7)

Dalam penataan table tradisional Cina, terdapat mangkuk nasi untuk masing-masing pengunjung, di mana pengunjung mengelilingi meja dan berbagi hidangan di piring bersama (budaya ditekankan pada berbagi dan budaya makan komunal).

Signature Dish

(Ferrari, 2005)

Sebuah hidangan atau resep yang mengidentifikasi ciri khas seorang koki. Idealnya sebuah masakan harus unik dan memungkinkan sebuah gastronome yang dapat disampaikan dari buatan koki. Signature dish dapat menjadi identitas restoran.

Jenis hidangan



- A la Carte**, yaitu setiap makanan disertai harga masing-masing :
- Memberi banyak pilihan untuk memilih makanan sesuai selera
 - Daftar makanan lengkap
 - Setiap makanan diberi harga terpisah
 - Makanan yang dipesan baru dimasak, sehingga memerlukan waktu untuk menunggu hingga siap disajikan.



Set menu, yaitu biasanya berupa banquet atau saat tur, pengunjung tidak dapat memiliki banyak pilihan dalam set menu.

Gambar 1.12 Menu Dolly Dim Sum. Sumber: [instagram.com/dollydimsum](https://www.instagram.com/dollydimsum)

(Yusuf 89)

Keragaman Budaya (Cultural Diversity)

Perbedaan budaya dapat dibagi menjadi dua bagian:

- 1) Perbedaan etnik atau suku, seperti keberadaan bahasa yang diucapkan, karakteristik fisik, temperamen psikologikal, pola hidup dan sikap kelompok, serta gaya hidup.
- 2) Perbedaan produk budaya yang memiliki wujud.

Multikulturalisme di Malaysia dan Korelasi dengan Makanan Halal

Malaysia adalah negara multi-etnik dengan ras melayu dan kelompok penduduk asli lainnya menduduki 67,4% dari populasi, ras cina (24,6%), India (7,3%), dan lainnya (0,7%). Kebanyakan dari muslim tergolong ke kelompok etnik terbesar, melayu, buddhis dalam etnik cina, dan Hindu dalam etnik India. (Yusuf 95)

Sebelum dijajah Inggris, relasi antara ras cina, India, dan melayu ditandai oleh stereotip budaya dan permusuhan, tetapi tidak ada tanda tentang perpecahan rasial. Inggris membawa pengaruh rasial dari Eropa dan membagi sistem sosial serta ekonomi berdasarkan ras. (Karisma et al. 16) Konsumsi terhadap makanan berbeda etnik sudah lazim di Malaysia. (Othman et al. 150) Hasil riset menemukan implementasi dari regulasi kehalalan produk bisa meyakinkan kualitas produk makanan halal di Malaysia (Amin et al. 63). Salah satu studi kasus pada restoran etnik yang bukan mayoritas di Malaysia dan tergolong sukses menunjukkan bahwa investasi pada suasana fisik untuk meningkatkan nuansa melalui desain dan konsep penting untuk menarik lebih banyak pengunjung (Othman et al. 153).

Maka dari itu, konsep sebuah restoran Chinese untuk menarik pemeluk ras universal di Malaysia dibutuhkan, selain keberadaan label halal.

Psikologi Interior

(Augustin, 2009)



Color basic

Warna dingin untuk ruang yang menenangkan. Warna hangat atau gelap untuk area yang berenergi.



Smelling

Gender, culture, and age dapat mempengaruhi. Secara umum, indera penciuman wanita lebih baik daripada pria.



Color basic

Tempo dapat mempengaruhi emosi seseorang. Nada rendah membuat mood muram, nada tinggi dapat membangkitkan suasana menjadi playful. Musik yang tidak kompleks tanpa lirik merupakan BGM yang baik untuk tugas dan pekerjaan.

Gambar 1.13 Ilustrasi psikologi interior.

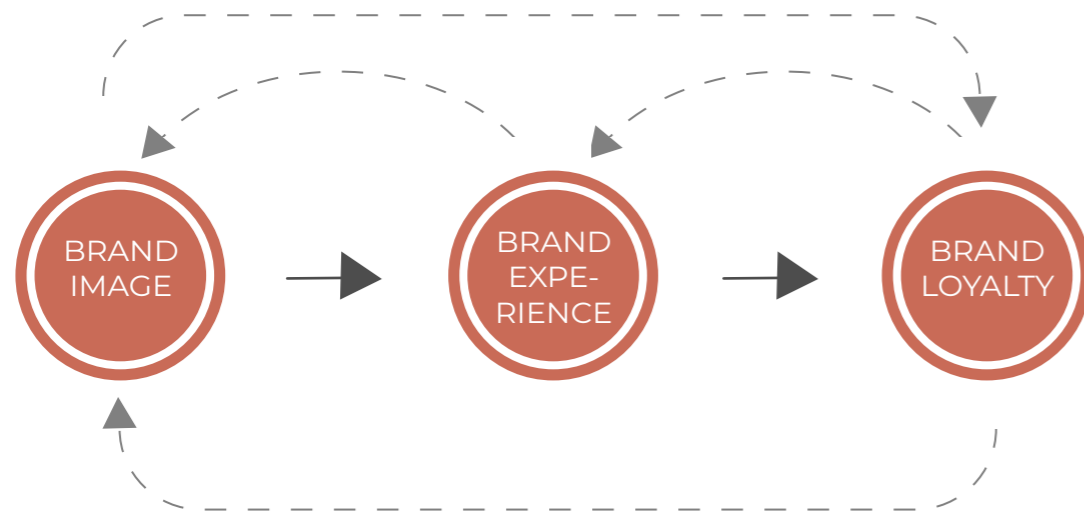
01 literature

Branding

Menurut American Marketing Association (AMA), merek adalah sebuah “nama, istilah, tanda, simbol, atau desain, atau kombinasinya, untuk mengidentifikasi barang dan jasa dari penjual dan untuk membedakannya dari produk pesaing” (Keller, 2013:30)

Tujuan penggunaan merek Tjiptono (2008:104)

- Identitas pembeda dengan kompetitor
- Memberi citra, keyakinan, jaminan, kualitas, dan prestise tertentu
- Alat promosi untuk daya tarik produk
- Mengendalikan pasar



Gambar 1.14 Alur konektivitas brand image, brand experience, dan brand loyalty.

Pandangan tentang suatu merek yang dicerminkan oleh asosiasi merek dalam memori konsumen
Keller (1993:56)

Konsep subjektif yang meliputi sensasi, perasaan, kognisi, tanggapan dan respon konsumen yang ditimbulkan oleh merek
Brakus et al (2009)

Kesediaan pelanggan untuk membayar dengan harga yang lebih tinggi, karena adaptasi terhadap produk baru butuh waktu yang panjang melalui pengalaman produk dan kegiatan pemasaran.
Keller (2012:67)

Faktor brand image

(Keller, 2013:26)

- Favorability → Unggul dalam persaingan dari segi model dan kenyamanan
- Strength → Usaha penyebaran informasi melalui berbagai platform
- Uniqueness → Berbeda dan menonjol dari merek pesaing lain

Cara membentuk dan mengelola Brand Experience

(Schmitt, 1999)

- 1 Pengalaman harus direncanakan dan diciptakan, tidak ada begitu saja**
Dalam pemasaran, harus kreatif dan memiliki kejutan.
- 2 Pikirkan terlebih dahulu mengenai pengalaman konsumen**
Pertimbangan mengenai karakteristik-karakteristik fungsional dari sebuah produk dan manfaat dari merek yang ada.
- 3 Obsesif dengan detail pengalaman**
Pemanfaatan unsur-unsur sensoris, rasa hangat yang dirasakan pelanggan, segala yang meliputi pemuasan saraf seluruh tubuh dan pikiran konsumen.
- 4 Cari “kekuatan” dari merek**
Memberi karakter dengan kesan yang mendalam, yang akan terus-menerus membangkitkan kenangan.
- 5 Incar pengalaman yang “holistik”**
Rasa menyeluruh yang menyentuh hati dan relevan dengan gaya hidup konsumen.
- 6 Gunakan metodologi secara eklektik**
Pengamatan kuantitatif maupun kualitatif, verbal atau visual.
- 7 Pertimbangkan arah perubahan dari pengalaman**
Pertimbangan ketika ingin memperluas merek ke kategori baru.
- 8 Tambahkan dinamisme ke usaha dan merek**
Terus menjelajahi perubahan, kedinamisan, gairah, dan kreativitas.

3 aspek utama pertimbangan branding

(Kuhteubl, 2016)



Gambar 1.15 3 aspek utama pertimbangan branding.

Interior Branding : Musik, bentuk, warna, material

Modern Chinese Interior

Gaya desain Tiongkok modern lahir di era baru kebangkitan budaya tradisional Tiongkok. Gaya Chinese modern menggunakan unsur-unsur dan material modern sangat cerdas dan lembut. Gaya ini mewarisi esensi dari konsep home furnishing dari dinasti Ming dan Qing, menyempurnakan dan memperkaya elemen klasik, sambil mengubah ide-ide feodal tentang hierarki, rasa hormat dan inferioritas dalam tata ruang asli, menyuntikkan rasa baru ke dalam budaya home furnishing tradisional.

(Baidu)

Traditional Chinese

- Dominasi material kayu dan batu
- Color palette natural dari material yang diaplikasikan, berefek kepada interior yang lebih “gelap”;
- Agar mewah, kayu dan batu diukir
- Pencahayaan buatan oleh lilin dan lentera

(Sohu.com, 2018)

Modern Chinese

- Olahan material baru seperti ubin yang dipoles dan batu mikrokristalin (keramik), wallpaper dan cat dinding
- Menghapus elemen “berat” seperti ukiran, fokus pada permainan material sehingga skema warna lebih cerah
- Inovasi pencahayaan buatan warm-cool tone, dan lain-lain

Tabel 1.1 Perbandingan gaya desain chinese tradisional dan modern

(Baidu)

Filosofi Warna dan Dekorasi Traditional Chinese

- Warna merah melambangkan kebahagiaan
- Kuning melambangkan tanah,
- Emas dan hijau melambangkan keberuntungan
- Biru melambangkan surga

Dekorasi Chinese dipercaya mampu mendatangkan nasib yang baik, dengan gambar atau ukiran naga, patung singa, vas porselin, dan permadani.

(Jessica et al. 55)

9 Elemen Interior Restoran Chinese Halal

1

Environment

Penghawaan

Penghawaan yang kurang tepat dapat menimbulkan perasaan sesak. Ruang yang ramai harus tetap sejuk sehingga pengunjung terasa terkepong. **TIPS:**

- Cooling berupa AC untuk indoor dining dalam mall
- Smoke control pada area smoking
- Exhaust fan dan AC untuk sirkulasi

(Baraban, et. al, 2001)

Cross ventilation dengan jendela yang dapat dibuka dan outdoor seating. Menyalakan penghawaan buatan maksimal 2 jam sebelum dan sesudah waktu penggunaan (Montcopa, 2020)

Akustik

Dinding antara dapur dan area makan harus diisolasi. Permukaan penyerap suara dapat berguna untuk mengurangi background noise. Di dalam dapur, proses yang sangat bising (misalnya, mencuci piring) dapat disaring dan masing-masing mesin dapat diredam. (Blackwell, 2002)

Proteksi Kebakaran

- Alarm kebakaran gedung (karena dalam mall)
- Alat Pemadam Api Ringan

2

Enclosure

Untuk menunjang branding restoran, material yang diterapkan dapat disesuaikan dengan jenis sajiannya (harmoni dari segi warna, bentuk, atau lainnya, menciptakan karakter yang unity). Tampilan dekoratif lebih sesuai apabila diterapkan pada ruang kecil yang didesain secara tradisional.

(Lawson, 1973)



© PT Metaphor Indonesia

Dibutuhkan panel akses untuk memenuhi kebutuhan instalasi berbagai fasilitas di dalamnya:

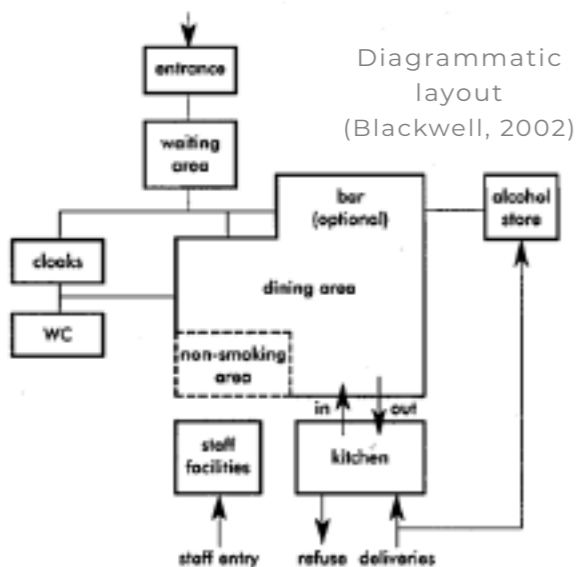
- Permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- Tidak terdapat lubang-lubang
- Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter

01 literature

Space

Arus sirkulasi (Dittmer, 2002)

- Pola sirkulasi harus lancar dan tidak ada hambatan
- Sebaiknya direncanakan agar menghindari cross lalu lintas antara pengunjung dan karyawan
- Sirkulasi antar karyawan lancar
- Perencanaan ruang makan harus diatur untuk memfasilitasi pergerakan efisien personil dan material



Gambar 1.16 Diagram space layout.
Sumber: Pickard. The Architects' Handbook. Blackwell Science Ltd, 2002. Google Book Search. https://ia803204.us.archive.org/17/items/Architects_Handbook/Architects_Handbook.pdf. Accessed 20 Feb. 2023.



Gambar 1.17 Outlet Dolly Dim Sum.

4

Light

(Blackwell, 2002)

Lighting levels

restaurant	50-100 lux
lounge and bar	100 lux
reception	400 lux
corridors etc.	100-200 lux

(Baraban, et. al, 2001)

Pencahayaan dalam restoran:

- **Mood Decor & Art Lighting:** aspek pencahayaan dramatis
- **People & Food Lighting:** pencahayaan atraktif untuk manusia dan makanan dengan manipulasi yang baik antara sumber dan level cahaya
- **Motivational & Task Lighting**
- **Safety & Security Lighting:** bagi semua pengguna (pengunjung, karyawan, tim manajemen, seperti exit sign dan emergency light)

Pencahayaan alami penting untuk kesehatan pengunjung. Selain itu, cahaya alami mengandung spektrum warna lengkap yang dapat menampilkan warna "asli", sehingga menguntungkan untuk penyajian FnB agar terlihat lebih menggugah selera. (coek.info)

Gambar 1.18 Portfolio Metaphor Interior Architecture. Sumber: <https://the-metaphor.com/>



5

Ground Plane

Lantai pada usaha FnB harus memenuhi kebutuhan fungsional dan dekoratif. (Lawson, 1973)

Faktor bahan dan finishing:

- Sub-floor: sifat dan kondisi konstruksi dasar di bawahnya
- Tampilan: berkaitan dengan fungsi ruang, ketahanan untuk menopang sirkulasi, maintenance, penumpahan makanan, cairan, dan sebagainya
- Akustik, suhu, dan kenyamanan: berhubungan dengan kelembutan, sifat material lantai menyerap bunyi atau tidak, dan fungsi sebagai elemen dekorasi dalam ruang
- Kelicinan: penting pada area sirkulasi terutama apabila dalam kondisi basah atau terkena tumpahan air dan lemak
- Ketahanan: penggunaan berkaitan dengan faktor keawetan

Material homogenius tile dapat diterapkan area pengelola, area servis, dapur, dan area kolam renang yang memiliki tingkat aktivitas dan kekotoran yang cukup tinggi, sehingga lebih mudah dibersihkan (Utomo, 2019)

6

Information

Papan informasi sebaiknya terus diperbarui berdasarkan tren, barang baru, atau promosi spesifik.

Konsistensi brand memerlukan font dan warna yang mudah dibaca.

- Primary signage: utama dan terang
- Secondary signage: lebih detail

Peletakan logo halal pada interior restoran yang dapat dilihat dengan jelas oleh pelanggan.

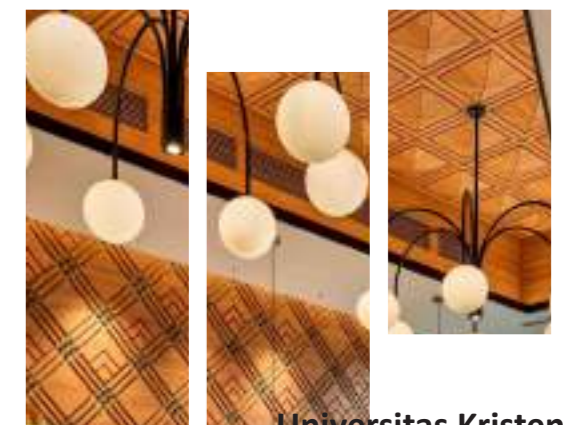
(Gerungan et al. 179)

7

Decoration

Dapat berupa:

- Produk yang dijual
- Penonjolan bahan makanan berupa mural atau tampilan alat masak yang digunakan (untuk rumah makan)
- Tumbuhan, akuarium, pola fraktal alam yang menggantikan pemandangan luar



Display, Storage, Worksurface

Display yang atraktif dan informatif membantu dalam penjualan barang. Standar penyimpanan peralatan pada restoran meliputi tinggi rak gudang dan jarak rak penyimpanan.

9

Support

(Chiara, Joseph De & Hancock, 1973)

Kriteria perabot restoran:

- Ringan tapi kuat
- Bagian kaki memiliki pelindung untuk mengurangi kerusakan
- Mudah diganti dan dibersihkan
- Mudah digabung menjadi deretan
- Tahan lama, gesekan dan benturan

(Ninemeier, 2005)

Main entrance dapat menjadi petunjuk karakter restoran:

- Cash register dan host stand
- Menu dan spesial harian dipajang
- Pengunjung yang menunggu duduk atau berdiri di sini

Standar fasilitas

- Terdapat counter piring bersih untuk rak pengeringan piring (panjang 60-80", setiap rak 20x20")
- Ruang di atas dinding atau bawah unit untuk sabun/detergen
- Hand sink dan area lantai untuk rak piring (non-permanen)

(Wahidati et al. 14)

Dalam restoran halal, memisahkan peralatan dapur dan makan dengan makanan non-halal.

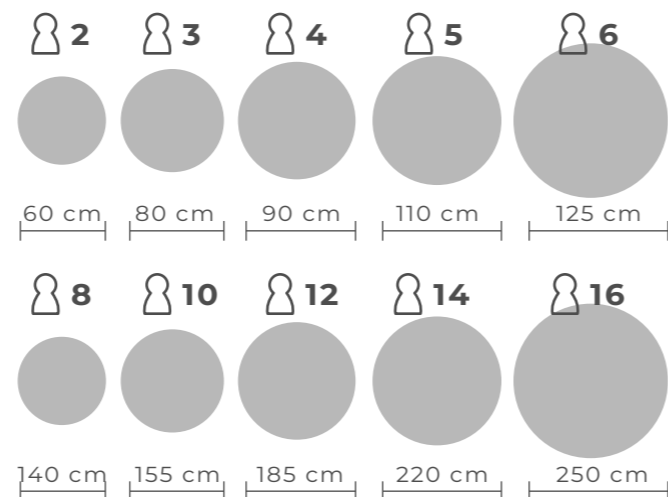
(Soekresno. 2000. p.75)

- Dapur, ruang makan, dan gudang bahan harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- Udara tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan WC
- Kursi dengan sandaran atau yang memiliki pelindung (seperti dinding) termasuk ideal

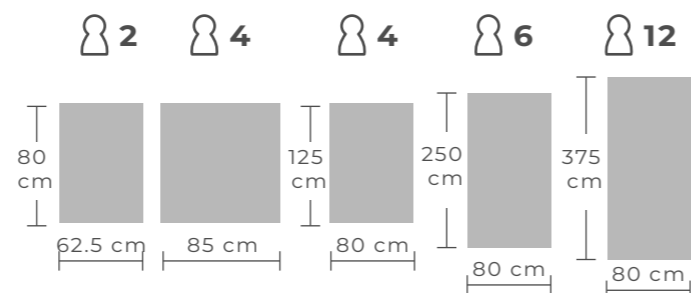
Antropometri

Sumber: Pickard. The Architects' Handbook. Blackwell Science Ltd, 2002. Google Book Search. https://ia803204.us.archive.org/17/items/Architects_Handbook/Architects_Handbook.pdf. Accessed 20 Feb. 2023.

Meja bundar

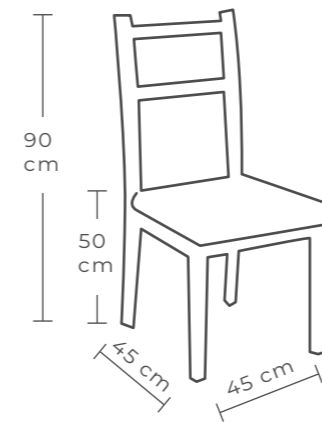


Meja empat sisi



Gambar 1.19 Antropometri meja.

Kursi

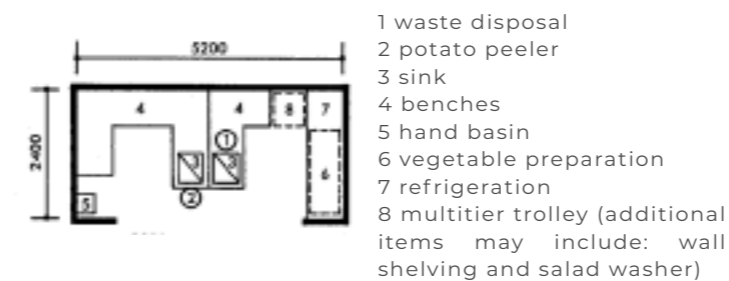


Gambar 1.20 Antropometri kursi.

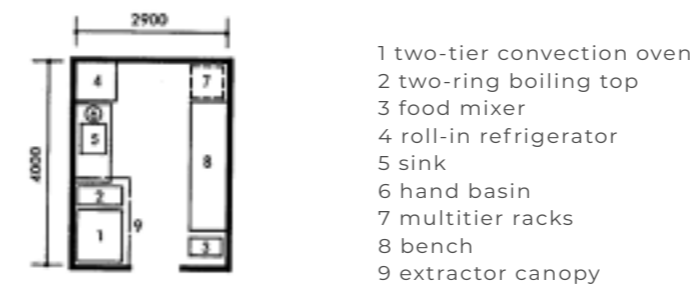
Main dish preparation



Vegetable and salad preparation



Pastry preparation



Pot wash

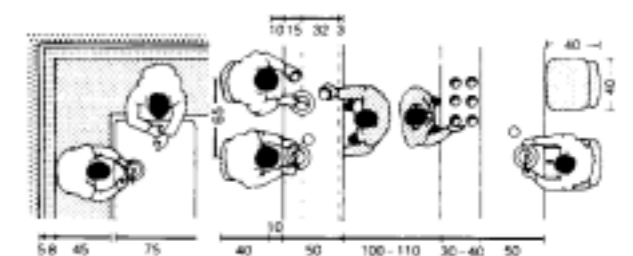
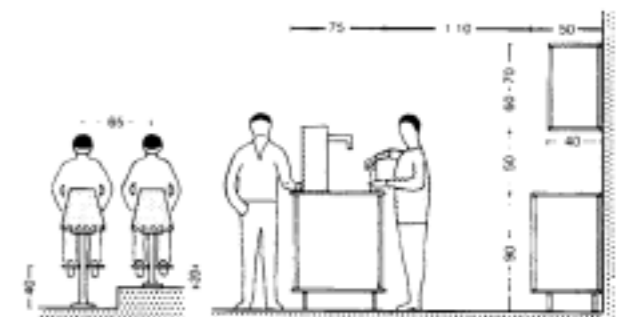
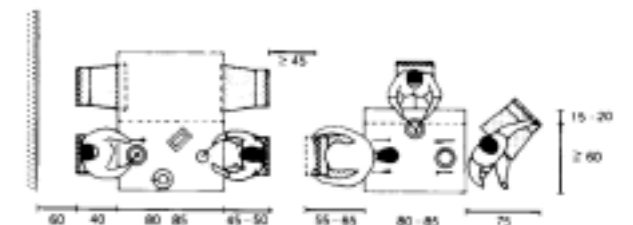


Gambar 1.21 Antropometri denah dapur

Counter dengan stand untuk display box dan keranjang

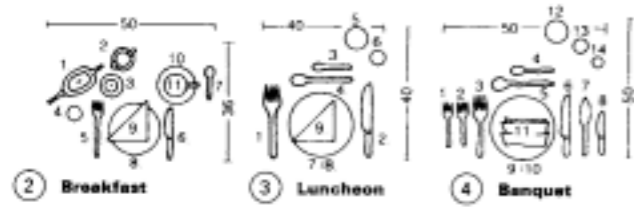


Gambar 1.22 Antropometri tinggi counter. Dining set and bar



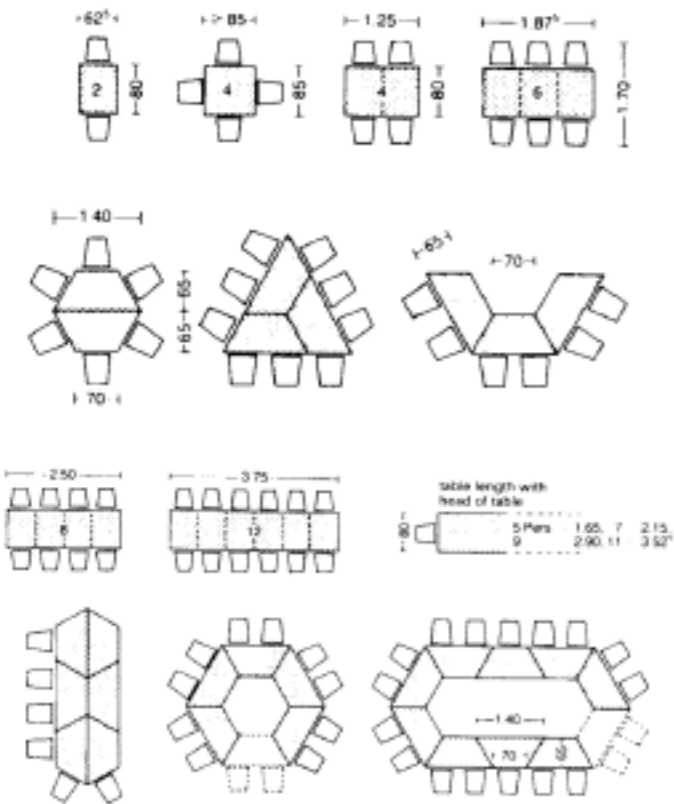
Gambar 1.23 Antropometri dining set dan bar.

Peralatan makan



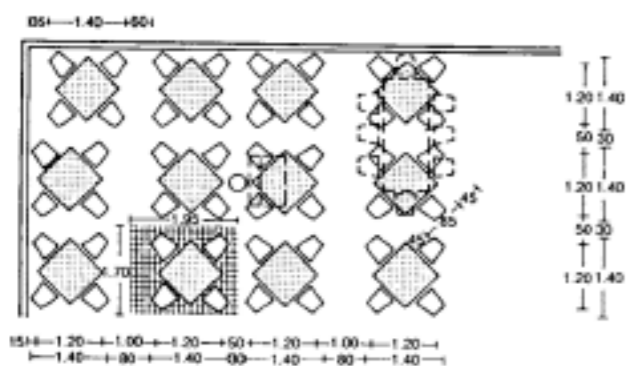
Gambar 1.24 Ukuran peralatan makan.

Kebutuhan ruang untuk makan



Gambar 1.24 Kebutuhan ruang makan.

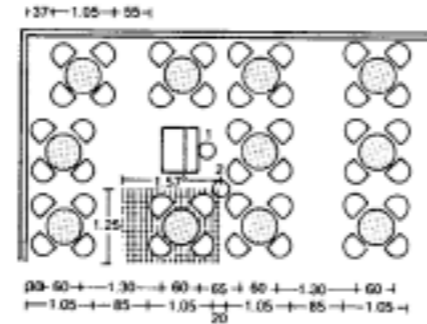
Penyusunan meja paralel



Gambar 1.25 Penyusunan meja paralel.

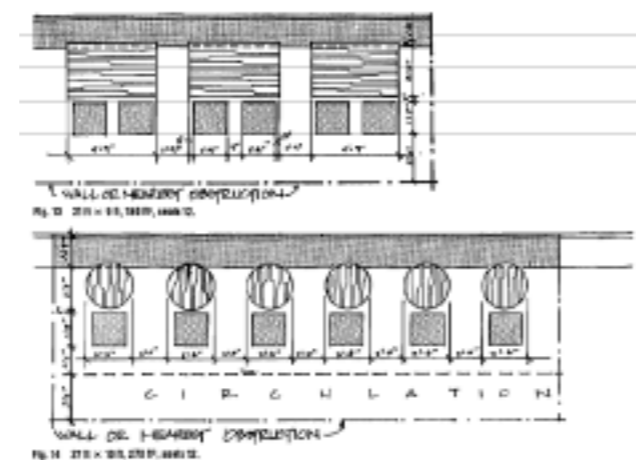
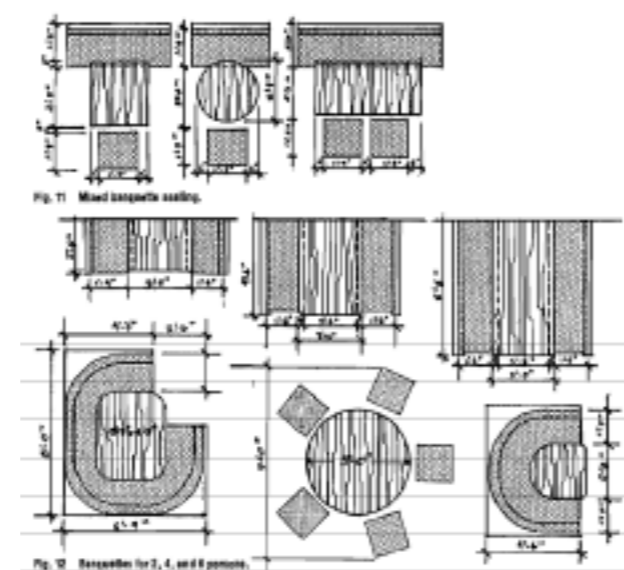
(Chiara, Joseph De & Hancock, 1973)

Penyusunan meja diagonal

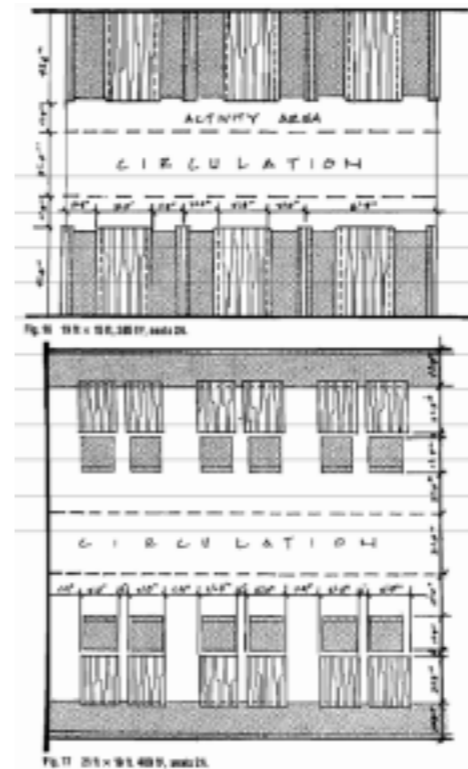


Gambar 1.26 Penyusunan meja diagonal. Sumber: Chiara, Joseph De. Time-Saver Standards for Interior Design and Space Planning. McGraw-Hill, Inc., 1992. Google Book Search. https://www.academia.edu/11860126/Time_saver_standards_interior_design_and_space_planning. Accessed 20 Feb. 2023.

Tipe dan ukuran kursi perjamuan (banquette)

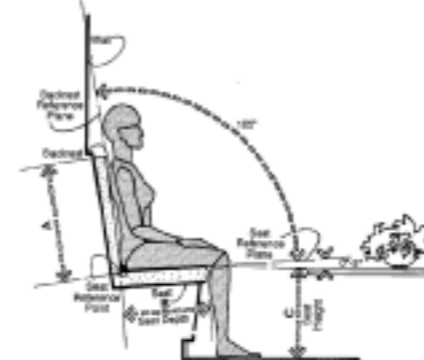


Gambar 1.27 Ukuran banquette seating.

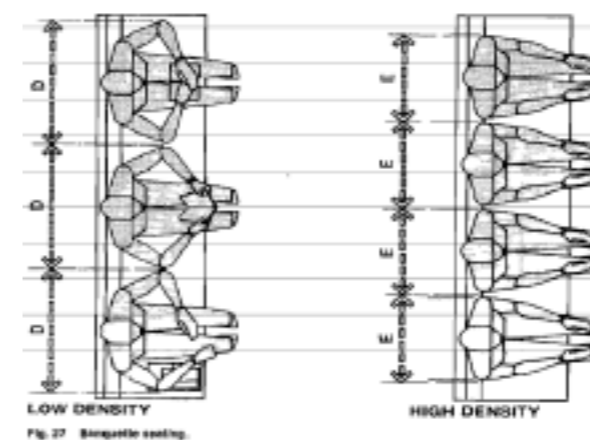


Gambar 1.28 Tipe dan ukuran kursi perjamuan.

Banquette seating

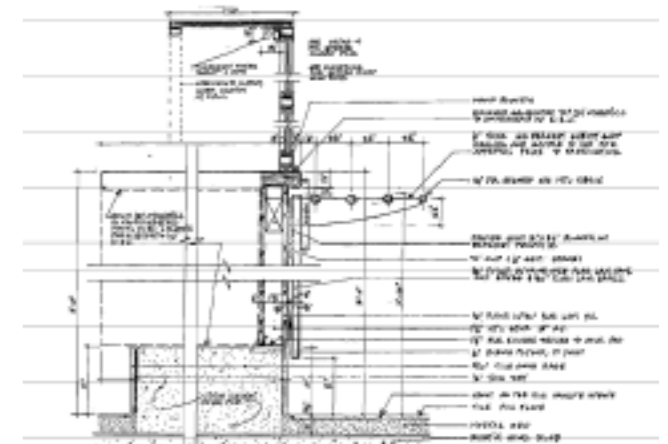


	cm
A	45.7-61.0
B	39.4-40.6
C	40.6-43.2
D	76.2
E	61.0



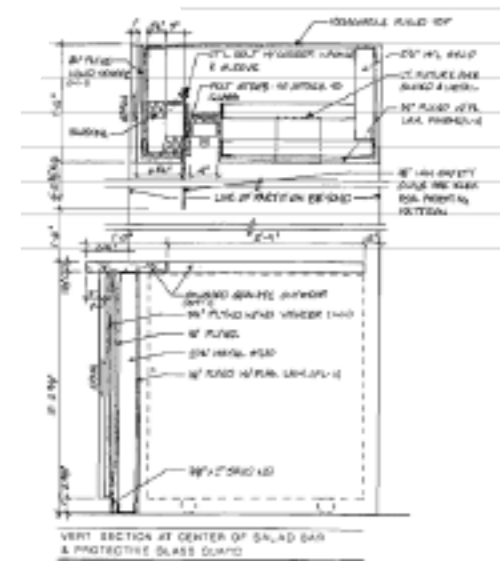
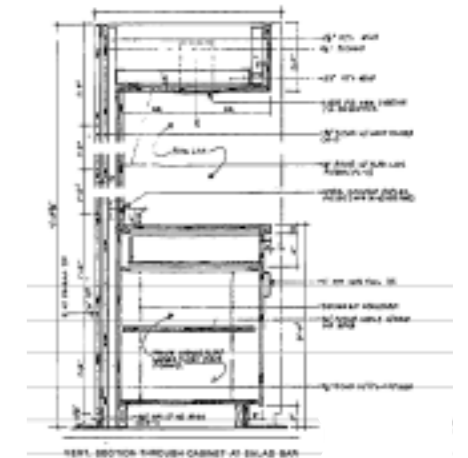
Gambar 1.29 Ukuran banquette seating.

Salad bar atau serving counter



Gambar 1.30 Ukuran salad bar.

Detil salad bar



Gambar 1.31 Detil salad bar.

Gambar 1.32 Tipologi restoran.
Sumber: www.tripadvisor.co.id



Luk Yu Tea House

181, Jln Bukit Bintang, 55100
Kuala Lumpur, Malaysia

Gambar 1.33 Tipologi restoran.
Sumber: www.tripadvisor.co.id



Mohd Chan Restaurant

58 & 60, Lot Komersil Nadi @ 15,
60000 Putrajaya, Kuala Lumpur

Gambar 1.34 Tipologi restoran.
Sumber: https://huo.london/



HUÖ

9 Park Walk, London SW10 0AJ,
United Kingdom

Environment	<ul style="list-style-type: none"> • Terletak di antara kawasan commercial, bangunan sebelahnya adalah hotel dan restoran • Berdiri di dalam mall 	<ul style="list-style-type: none"> • Berada di kawasan pusat administrasi Malaysia • Diapit oleh gedung commercial berupa laundry dan penjualan alat tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Terletak di kawasan commercial • Diapit oleh restoran di kedua sisinya
Enclosure	<ul style="list-style-type: none"> • Dinding dilapisi wallpaper motif Chinese berwarna biru gelap dan ditutup dinding partisi berpola geometris kotak • Ceiling exposed dengan struktur industrial rangka besi hitam di tengah berupa cove ceiling, sisanya merupakan plafon gypsum 	<ul style="list-style-type: none"> • Plafon gypsum putih dengan ketinggian yang sama di area depan • Exposed ceiling dengan rangka duct besi abu-abu di area belakang • Kombinasi dinding finishing cat biru, putih, dan pelapisan fabric di setengah ketinggian yang menonjol sekitar 10 cm dari dinding • Dinding area dapur ditutupi keramik putih tekstur pada 3/4 ketinggiannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Drop ceiling celing exposed dengan permainan leveling finishing putih • Dinding putih dengan skirting
Space	<ul style="list-style-type: none"> • Open plan • Sepenuhnya menggunakan penghawaan buatan (area indoor mall) 	<ul style="list-style-type: none"> • Penghawaan buatan dari AC casette dan kipas angin putih di area depan, AC split di area belakang 	<ul style="list-style-type: none"> • Penghawaan buatan AC ductingen
Light	<ul style="list-style-type: none"> • Pencahayaan buatan sepenuhnya dalam cool lighting • General lighting dari pendant light bulat rangka besi finishing emas pada rangka plafon, accent lighting pada plafon gypsum yang diberi tambahan rangka bulat dekoratif 	<ul style="list-style-type: none"> • General lighting recessed light (cool tone) • Pendant chandelier dengan rangka besi finishing emas berbentuk geometris • Hanging light dengan kap aksen motif dan rangka emas di tengah area depan dan belakang • Chandelier dengan rangka hitam dan kap aksen kaca patri di area belakang 	<ul style="list-style-type: none"> • General lighting dengan track lighting warm tone • Accent lighting di atas meja bar berupa hanging light kap rotan

01 tipologi

Analisis 9 Elemen	Luk Yu Tea House	Mohd Chan by the Garden	HUÖ
Ground plane	Perbedaan pola lantai pada area makan memanjang serta banquette (keramik abu medium tone finishing matt) dan area makan paralel (keramik motif geometris warna putih dan biru gelap)	Material beton ekspos sepenuhnya	Kombinasi parket kayu dan perbedaan pola pada area bar, dengan lapisan tekstur kayu berwarna putih, border line emas sebagai divider
Information		<ul style="list-style-type: none"> • Logo di backdrop cashier putih yang diberi bingkai dekoratif emas • Menu makanan yang menyamarkan cabinet storage • Tanda "Islamic Restaurant" kaligrafi Arab dibingkai di backdrop cashier 	
Decoration	<ul style="list-style-type: none"> • Dining set yang satu warna dengan dinding aksen biru • Lampu gantung dekoratif • Rangka suspend di atas meja kasir • Bunga di antara pemisah banquette seat • Cermin dengan frame melengkung ke depan, finishing emas pada sisi-sisi kolom dan dinding 	<ul style="list-style-type: none"> • Bunga orchid di atas meja cashier • Piring-piring besi berbeda ukuran pada dinding • Piring-piring kerajinan keramik yang disusun dengan pola grid sembilan berwarna biru dan kuning, dibingkai frame emas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cermin seperti pola jendela yang memiliki bingkai emas • Bantal cushion yang sama, berwarna aksen biru gelap • Pot tanaman kecil di setiap meja • Lukisan di sisi-sisi dinding
Support	<ul style="list-style-type: none"> • Hostest stand di area entrance • Kursi besi dengan aksen rotan pada back rest • Kursi makan rangka besi finishing emas dengan fabric abu gelap 	<ul style="list-style-type: none"> • LED TV • Dua jenis kursi makan, yaitu kursi makanan bergaya klasik seperti rumah boneka dengan gambar oriental binatang pada backrest dan dudukan cushion pastel; serta kursi kayu solid dengan backrest garis-garis dan bagian atas dicat biru • Banquette dengan backrest sage green dudukan kayu finishing muda, base besi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dua jenis kursi yaitu kursi dining dan kursi bar • Meja makan dengan top table marmer dan base besi
Display, Storage, Worksurface	<ul style="list-style-type: none"> • Meja dengan rangka besi dan top table kayu • Meja cashier melengkung dengan top table keramik dan base berwarna aksen biru ditambah hidden light, digabung dengan display gelato 	<ul style="list-style-type: none"> • Meja dengan top table marmer aksen krem dan base besi finishing hitam • Meja cashier dilapisi HPL motif marmer, yang sekaligus dengan display gelato • Chiller yang diletakkan terbuka 	<ul style="list-style-type: none"> • Meja kasir sekaligus meja bar dengan top marmer dan base dilapisi tekstur kayu berwarna putih • Hanging shelving di belakang meja bar untuk display minuman

Tabel 1.2 Analisis elemen interior tipologi

01 tipologi



Gambar 1.35 Tipologi restoran. Sumber: www.tripadvisor.co.id

Kriteria kesimpulan	Luk Yu Tea House	Mohd Chan by the Garden	HUÖ
Gaya dan Karakteristik Desain	Modern tropical dengan permainan warna netral: putih, coklat dan tone serupa, serta permainan material lokal kayu solid dan bambu untuk furnitur dan pelengkap	Bergaya kontemporer, paduan industrial dan sedikit pop; Skema warna yang digunakan memadukan warna netral dan warna cerah yaitu biru dan kuning. Warna cerah digunakan untuk aksen pada furnitur dan juga dekorasi	Desain modern dengan permainan warna hangat dan dominasi warna netral cerah. Minimalis dengan repetisi penggunaan furnitur yang sama dan jumlah material yang digunakan
Kelebihan	<ul style="list-style-type: none"> • Dipenuhi detail di setiap bagian • Dominasi warna kayu dan warna putih yang bisa dijadikan photo spot untuk kalangan muda • Variasi leveling ground plane pada detail 	Suasana overall lebih lively dan cerah karena pemilihan warnanya, yang sekaligus menonjolkan branding dan cocok untuk spot foto bagi berbagai generasi	<ul style="list-style-type: none"> • Nuansa hangat dan modern dengan variasi lighting warm tone • Flooring pattern untuk define area • Detail pada dinding seperti cermin yang diisi planter box di depannya, dan pada bagian bawah banquette yang dipadukan dengan rotan
Kekurangan	<ul style="list-style-type: none"> • Kurang dapat dinikmati oleh kalangan tua karena desain modern yang kuat dan leveling lantai yang detail 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya konsistensi pada pemilihan rangka furnitur seperti keselarasan antara railing dengan motif klasik dan bar stool dengan clean line 	Tidak menunjukkan identitas sebagai Chinese Restaurant karena skema warna dan tidak ada penerapan unsur filosofis yang terlihat

Tabel 1.3 Kesimpulan analisis elemen interior tipologi