ABSTRAK

Hendro Wibowo:

Perancangan Interior

Restoran Perancis di Jakarta

Restoran Perancis ini merupakan proyek perancangan interior yang lokasinya berada pada sebuah apartemen di Jakarta, dimana fasilitas ruang yang direncanakan meliputi area makan dan area dapur. Perancang merasa tertarik untuk merancang restoran tersebut karena Restoran Perancis memiliki daya tarik tersendiri baik dari segi makanan, minuman, dan tata cara penyajiannya serta penampilan interior klasik yang mendukung suasana restoran. Selain restoran sebagai tempat makan dan minum restoran Perancis ini juga sebagai tempat memperkenalkan budaya tata cara makan ala Perancis yang cukup unik sehingga pengunjung mendapatkan pengalaman yang lain dibanding restoran lainnya. Sesuai dengan proyek restoran yang diangkat adalah restoran Perancis maka konsep perancangannya mengacu pada suasana ruang seperti di Perancis. Oleh karena itu dalam perancangannya direncanakan ruangan yang mengambil style Neoklasik untuk semua aspek interiornya agar suasana interior restoran Perancis sangat terasa pada restoran tersebut.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGALIHAN HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Pengertian Judul	1
1.2. Latar Belakang Masalah	2
1.3. Rumusan Permasalahan	3
1.4. Batasan Permasalahan	3
1.5. Pemecahan Permasalahan	5
1.6. Tujuan Dan Manfaat Perancangan	5
2. TINJAUAN DATA	7
2.1. Data Fisik Tapak Dan Bangunan	7
2.2. Data Pemakai	8
2.2.1. Pelaku Aktivitas	8
2.2.2. Struktur Organisasi Pengelola	10
2.2.3. Pola Aktivitas Pemakai	12
2.2.4. Latar Belakang Pemakai	14
2.3. Data Literatur	15
2.4. Data Proyek Perbandingan	16
2.4.1. Data Literatur	16
2.4.2. Data Lapangan	17
3. LANDASAN TEORI	19
3.1. Teori Yang Berhubungan Dengan Latar Belakang Permasalahan Yang Diangkat	19

3.1.1. Persyaratan Ruang Restoran	19
3.1.2. Tata Ruang Restoran.....	25
3.1.3. Restoran Perancis.....	26
3.2. Teori Yang Berhubungan Dengan Desain	28
3.2.1. Style Perancangan.....	28
4. ANALISIS DAN KESIMPULAN.....	30
4.1. Analisis Tapak	30
4.1.1. Analisa Tapak	30
4.1.2. Analisa Sirkulasi Luar Ruang	30
4.1.3. Analisa Orientasi Ruang	31
4.1.4. View/Arah Pemandangan	31
4.1.5. Kebisingan	32
4.1.6. Sistem Pencegahan dan Pengendalian Kebakaran.....	32
4.1.7. Sistem Pengkodisian Udara.....	32
4.2. Programming.....	32
4.2.1. Analisis Kebutuhan Ruang	32
4.2.2. Analisis Kebutuhan Ruang.....	33
4.2.3. Analisis Hubungan Hubungan Antar Ruang.....	35
4.2.4. Analisis Zoning.....	36
4.2.5. Analisa Grouping.....	38
4.2.6. Analisa Layout	39
4.2.7. Analisa Fencahayaaaan, Penghawaan, dan View.....	40
5. KONSEP PERANCANGAN	41
5.1. Pola Pikir Perancangan.....	41
5.1.1. Konsep Perancangan.....	42
5.1.2. Tema Dan Style Perancangan.....	43
5.1.3. Pendekatan Perancangan Yang Dipilih.....	44
5.2. Pola Penataan Ruang	44
5.2.1. Pola Sirkulasi.....	44
5.2.2. Pola Layout	44
5.3. Pola Pembentukan Bentuk, Bahan Dan Warna Dari Elemen-Elemen Pembentuk Ruang	45
5.3.1. Pola Bentuk Pada Interior	45
5.3.2. Pola Bentuk Pada Mebel.....	46
5.3.3. Pola Bentuk Pada Elemen Interior	46
5.3.4. Pola Pemakaian Bahan Yang Sesuai	46
5.3.5. Pemakaian Warna Dalam Ruang.....	47
6. PENUTUP.....	48
DAFTAR REFERENSI.....	49
LAMPIRAN	51
MATERI PENYERTA	

DAFTAR LAMPIRAN

1. Foto Rencana Layout Dan Lantai.....	51
2. Foto Rencana Plafond Dan Titik Lampu.....	52
3. Foto Tampak Potongan Dan Tampak Potongan Obyek Yang Spesifik.....	53
4. Foto Furniture.....	54
5. Foto Furniture.....	55
6. Foto Furniture Dan Detil Elemen Ruang Dalam	56
7. Foto Detil Elemen Ruang Dalam.....	57
8. Foto Detil Dekoratif Dan Perspektif.....	58
9. Foto Perspektif.....	59
10. Foto Maket.....	60
11. Foto Maket.....	61
12. Data Arsitektural Bangunan Asal	62

DAFTAR TABEL

4.1. Analisa Kebutuhan Ruang	33
4.2. Analisa Pencahayaan , Penghawaan dan View	40

DAFTAR GAMBAR

2.1. Skema Struktur Organisasi Pengelola	10
2.2. Skema Sirkulasi Penghuni	12
2.3. Skema Sirkulasi Pengelola.....	12
2.4. Skema Sirkulasi Tamu.....	13
2.5. Skema Sirkulasi Karyawan	13
2.6. Skema Sirkulasi Barang.....	13
2.7. Restoran Hotel Maurice.....	16
2.8. Dapur Desperados.....	18
2.9. Dapur Desperados.....	18
4.1 . Skema Hubungan Antar Ruang.....	35
1 Analisa Zoning	36
4.3. Analisa Grouping.....	38
5.1. Diagram Pola Pikir Perancangan	41
5.2. DiagramPola Pikir Perancangan	42