



**TUGAS AKHIR - RI 141501**

**DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA  
DENGAN KONSEP *DINING EXPERIENCE***

**YASHINTA DIANIS LESTARI  
0841144000009**

Dosen Pembimbing  
Lea Kristina Anggraeni, S.T., M.Ds  
NIP 19800720 201504 2 001

Departemen Desain Interior  
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2018



**TUGAS AKHIR - RI 141501**

**DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA  
DENGAN KONSEP *DINING EXPERIENCE***

**YASHINTA DIANIS LESTARI  
0841144000009**

Dosen Pembimbing  
Lea Kristina Anggraeni, S.T., M.Ds  
NIP 19800720 201504 2 001

Departemen Desain Interior  
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2018



**FINAL PROJECT - RI 141501**

**INTERIOR DESIGN OF NIKMAT RASA SURABAYA  
RESTAURANT WITH DINING EXPERIENCE CONCEPT**

**YASHINTA DIANIS LESTARI  
0841144000009**

**Supervisor Lecturer  
Lea Kristina Anggraeni, S.T., M.Ds  
NIP 19800720 201504 2 001**

**Departemen Desain Interior  
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2018**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA**  
**DENGAN**  
**KONSEP DINING EXPERIENCE**

**TUGAS AKHIR**

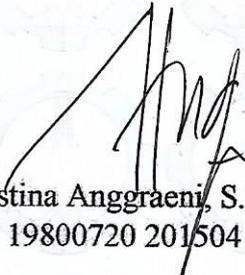
Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik  
Pada

Departemen Desain Interior  
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh:

**YASHINTA DIANIS LESTARI**  
**NRP 08411440000009**

Disahkan oleh Pembimbing Tugas Akhir:

  
Lea Kristina Anggraeni, S.T., M.Ds.  
NIP 19800720 201504 2 001



**SURABAYA,**  
**AGUSTUS 2018**

## **DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA DENGAN KONSEP *DINING EXPERIENCE***

Nama Mahasiswa : Yashinta Dianis Lestari  
NRP : 0841144000009  
Pembimbing : Lea K. Anggraeni, S.T., M.Ds.

### **ABSTRAK**

Proyeksi bisnis restoran dan kafe di tahun 2018 diprediksi menurun karena bertambahnya pemain baru dalam bisnis tersebut. Menurut Kabid Humas APKRINDO Jawa Timur, hal tersebut dapat diatasi dengan beberapa strategi yang perlu diantisipasi, diantaranya dengan mempertahankan jenis makanan yang ada, mempertahankan pelayanan, serta kreatif dan inovatif secara berkelanjutan untuk mengimbangi potensi bertambahnya restoran baru yang semakin bervariasi. Salah satu jenis restoran yang banyak beroperasi di Surabaya adalah restoran keluarga dengan makanan khas Indonesia. Restoran Nikmat Rasa termasuk dalam kategori restoran keluarga yang menghadirkan makanan khas Indonesia khususnya Jawa. Restoran Nikmat Rasa berencana akan membuka cabang baru di jalan Mayjend Yono Suwoyo, Surabaya Barat. Visi Nikmat Rasa adalah memperkenalkan makanan khas Indonesia khususnya Jawa dengan cara yang berbeda. Konsep *Dining Experience* yang diterapkan pada restoran merupakan strategi Nikmat Rasa dalam berinovasi. *Dining Experience* tersebut diterapkan dalam *open kitchen*, fleksibilitas *layout* dan *service quality* yang ada di restoran Nikmat Rasa. Metode desain interior yang digunakan dalam merancang restoran Nikmat Rasa yaitu, identifikasi masalah, pengumpulan data, analisa data, konsep desain, alternatif desain, dan desain akhir. Data yang dikumpulkan adalah data lapangan dan data literatur. Analisa data meliputi teknis dan non teknis. Konsep, alternatif desain dan desain akhir diperoleh dari hasil analisa data. Dari analisa data diharapkan dapat menghasilkan desain interior Restoran Nikmat Rasa Surabaya dengan konsep *dining experience*. Tujuannya agar pengunjung dapat mengetahui secara langsung kualitas makanan restoran, mendapatkan pengalaman baru dalam aktivitas makan, dan merasakan konsep yang berbeda dibandingkan restoran pada umumnya. Selain itu Restoran Nikmat Rasa juga menerapkan fleksibilitas layout pada restoran untuk meningkatkan kenyamanan dan kepuasan pelanggan.

**Kata Kunci:** *dining experience, fleksibilitas, layout, Nikmat Rasa, Restoran*

## **INTERIOR DESIGN OF NIKMAT RASA SURABAYA RESTAURANT WITH DINING EXPERIENCE CONCEPT**

Name : Yashinta Dianis Lestari  
NRP : 0841144000009  
Supervisor : Lea K. Anggraeni, S.T., M.Ds.

### ***ABSTRACT***

Restaurant and café's businesses in Indonesia are projected to be in a downslope in year 2018 due to the increasing number of a new player entering the businesses. According to The Head of Public Relation Department for East Java APKRINDO office, the said issue will be managed using several anticipated strategies, namely by way of preserving the current type of cuisine, the better standard for services, and continuously being creative and innovative in keeping up with the addition of various new restaurants. One particular issue is regarding the number of Indonesian Cuisine Family Restaurant that has been a lot operated in Surabaya. Nikmat Rasa Restaurant is a family restaurant serving Indonesian cuisine with speciality in Javanese dishes. The restaurant has planned to open a new restaurant located at Jalan Mayjend Yono Suwoyo, West Surabaya. Nikmat Rasa vision is to introduce the authentic Indonesian food with speciality in Javanese region using a different kind method of dining experience. This new concept in dining experience will be Nikmat Rasa innovation strategy. The dining experience will be found in open kitchen, flexibility in layout and service quality that currently being practiced at Nikmat Rasa Restaurant. Problem identification, data collection, data analysis, and design concept are among the design interior methods that being used in designing the restaurant. Field and literature data were used as their data collection. The data analysis includes both technical and non-technical. The design concept, alternative and final design will be achieved through the collection of data analysis. This data analysis hopefully will give the expected design interior result for Nikmat Rasa restaurant with the new dining experience concept. The purpose is to directly introduce the customer with the restaurant food quality, new experience in dining, and for them to be able to feel the whole different concept that has not been offered by other general restaurant in the area. Moreover, Nikmat rasa also brought the flexibility in their restaurant layout that will be able to increase customer comfort and satisfaction.

**Keywords:** *dining experience, flexibility, layout, Nikmat Rasa, Restaurant*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis diberikan kesempatan untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat kelulusan mata kuliah Tugas Akhir (RI 141501) Departemen Desain Interior, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Dalam pelaksanaan dan pembuatan penelitian ini tentunya penulis menerima banyak bantuan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan penuh baik materi maupun menyemangati saat mengerjakan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Dr. Mahendra Wardhana, S.T., MT. selaku Kepala Departemen Desain Interior ITS.
4. Ibu Lea K. Anggraeni, S.T., M.Ds. selaku dosen pembimbing mata kuliah Tugas Akhir yang telah membimbing saya dengan sangat baik dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Ir. Adi Wardoyo, M.MT. dan Okta Putra S.,S.T., MT. selaku dosen penguji pada kolokium Tugas Akhir.
6. Bapak Thomas Ari K. S.Sn., MT dan Caesario Ari B., S.T., MT. selaku dosen yang telah membantu dalam Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman satu dosen pembimbing di mata kuliah Tugas Akhir.
8. Yunita Ganis Lestari, Stefa Defanis Lestari, Rhesma Citra Almahyra, selaku kakak-kakak dan ponakan saya yang sudah mendukung dan membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Maiditrisa Cindy A. dan Sheilla Jovelin T. selaku teman yang telah menjadi *support system* dalam mengerjakan Tugas Akhir hingga selesai.
10. Teman-teman Desain Interior ITS 2014.
11. Budi Prasetya, selaku Owner Restoran Nikmat Rasa Surabaya
12. Semua pihak yang telah membantu saya dalam menyusun laporan ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan laporan. Penulis berharap agar Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, Agustus 2018

Yashinta Dianis Lestari  
NRP. 08411440000009

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK .....	iii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Desain .....	3
1.4 Manfaat Desain .....	3
1.5 Lingkup Desain .....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING, DAN PEMBANDING .....	5
2.1 Restoran.....	5
2.1.1 Definisi Restoran.....	5
2.1.2 Jenis Restoran.....	5
2.1.3 Sistem Pelayanan Restoran .....	8
2.1.4 Persyaratan Restoran.....	9
2.2 Function Room .....	14
2.2.1 Definisi Function Room.....	14
2.2.2 Jenis Function Room.....	15
2.2.3 Persyaratan <i>Function Room</i> .....	18

2.3	<i>Dining Experience</i> .....	19
2.3.1	Food Quality.....	19
2.3.2	<i>Service Quality</i> .....	19
2.3.3	Physical Environment .....	22
2.4	Fleksibilitas Layout .....	26
2.4.1	Ekspansibilitas.....	27
2.4.2	Konvertibilitas .....	27
2.4.3	Versatilitas.....	27
2.5	Style Desain.....	27
2.5.1	Modern .....	27
2.5.2	Budaya Makan Indonesia .....	27
2.5	Studi Eksisting Restoran Nikmat Rasa Surabaya.....	29
2.5.1	Sejarah Singkat.....	29
2.5.2	Lokasi .....	29
2.5.3	Visi dan Misi .....	32
2.5.4	Corporate Image.....	32
2.5.5	Struktur Organisasi.....	33
2.5.6	Karakter Restoran Nikmat Rasa.....	33
2.6	Studi Utilitas Bangunan.....	34
2.6.1	Sistem Plumbing dan Sanitasi.....	34
2.6.2	Sistem Penghawaan.....	37
2.6.3	Sistem Proteksi Kebakaran .....	38
2.6.4	Sistem Kemanan.....	39
2.6.5	Sistem Transportasi.....	40
2.7	Studi Pencahayaan.....	42
2.8	Studi Warna.....	44

2.9	Studi Antropometri.....	45
2.10	Studi Kompetitor.....	51
2.11	Studi Perbandingan.....	52
BAB III METODOLOGI DESAIN .....		57
3.1	Bagan Proses Desain .....	57
3.2	Teknik Pengumpulan Data .....	57
3.2.1	Observasi .....	57
3.2.2	Wawancara .....	58
3.2.3	Kuisisioner .....	58
3.2.4	Literatur .....	58
3.3	Analisa Data .....	58
3.4	Tahapan Desain .....	59
BAB IV ANALISA DAN KONSEP DESAIN .....		61
4.1	Studi Pengguna.....	61
4.2	Studi Ruang.....	61
4.3	Hubungan Ruang.....	63
4.4	Analisa Riset .....	64
4.4.1	Hasil Observasi .....	64
4.4.2	Hasil Wawancara.....	66
4.4.2	Hasil Kuisisioner.....	68
4.5	Konsep Desain.....	71
4.6	Aplikasi Konsep Desain .....	73
4.6.1	Konsep Lantai .....	73
4.6.2	Konsep Dinding.....	74
4.6.3	Konsep Plafon .....	76
4.6.4	Konsep Furnitur.....	76

4.6.5 Konsep Elemen Estetis.....	78
4.6.6 Konsep Pencahayaan.....	78
4.6.7 Konsep Penghawaan .....	79
4.6.8 Konsep Keamanan.....	80
4.6.9 Konsep Warna .....	80
4.6.11 Konsep Material .....	81
<b>BAB V PROSES DAN HASIL DESAIN .....</b>	<b>83</b>
5.1 Alternatif <i>Layout</i> .....	83
5.1.1 Alternatif <i>Layout</i> 1 .....	83
5.1.2 Alternatif <i>Layout</i> 2 .....	84
5.1.3 Alternatif <i>Layout</i> 3 .....	85
5.1.4 Pemilihan Alternatif <i>Layout</i> .....	86
5.2 Pengembangan Alternatif <i>Layout</i> Terpilih.....	87
5.3 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 1 .....	88
5.3.1 <i>Layout</i> Furnitur.....	88
5.3.2 Perspektif.....	91
5.4 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 2 .....	94
5.4.1 <i>Layout</i> Furnitur.....	94
5.4.2 Perspektif.....	96
5.5 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 3 .....	99
5.5.1 <i>Layout</i> Furnitur.....	99
5.5.2 Perspektif.....	99
5.5.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetis .....	101
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>103</b>
6.1 Kesimpulan.....	103
6.2 Saran.....	104

DAFTAR PUSTAKA ..... 105

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1</b> Konfigurasi Meja .....	17
<b>Gambar 2. 2</b> Ilustrasi Open Kitchen .....	20
<b>Gambar 2. 3</b> Self Service Area .....	22
<b>Gambar 2. 4</b> Elemen Estetis Dinding .....	23
<b>Gambar 2. 5</b> Ambience Restoran.....	23
<b>Gambar 2. 6</b> Pencahayaan Pada Ruang .....	24
<b>Gambar 2. 7</b> Layout Furnitur .....	25
<b>Gambar 2. 8</b> Table Setting .....	25
<b>Gambar 2. 9</b> Seragam Karyawan .....	26
<b>Gambar 2. 10</b> Gerobak Pikul .....	28
<b>Gambar 2. 11</b> Lokasi Eksisiting Lama .....	29
<b>Gambar 2. 12</b> Denah Eksisiting Lama .....	30
<b>Gambar 2. 13</b> Lokasi Eksisitng Cabang Baru.....	31
<b>Gambar 2. 14</b> Perkiraan Cuaca .....	32
<b>Gambar 2. 15</b> Logo Lama Nikmat Rasa .....	32
<b>Gambar 2. 16</b> Struktur Organisasi Nikmat Rasa .....	33
<b>Gambar 2. 17</b> Meja Bar .....	33
<b>Gambar 2. 18</b> Exhaust Fan.....	38
<b>Gambar 2. 19</b> Alat Proteksi Kebakaran .....	39
<b>Gambar 2. 20</b> CCTV Dome .....	39
<b>Gambar 2. 21</b> Ramp .....	40
<b>Gambar 2. 22</b> Tangga dengan Bordes.....	40
<b>Gambar 2. 23</b> Armatur Downlight dan Downlight Warm White .....	42
<b>Gambar 2. 24</b> Hanging Lamp dan Penerapannya .....	43
<b>Gambar 2. 25</b> Pencahayaan Aksen .....	43
<b>Gambar 2. 26</b> Anthropometri Area Kasir .....	45
<b>Gambar 2. 27</b> Antropometri Ktinggian Meja dan Kursi.....	46
<b>Gambar 2. 29</b> Anthropometri Sirkulasi Jarak Antar Meja Makan.....	46
<b>Gambar 2. 30</b> Anthropometri Lebar dan Kedalaman Meja Makan .....	47
<b>Gambar 2. 31</b> Anthropometri Konfigurasi Meja Makan Rectangle .....	47
<b>Gambar 2. 32</b> Anthropometri Area Makan.....	48

<b>Gambar 2. 33</b> Anthropometri Area Dapur .....	48
<b>Gambar 2. 34</b> Anthropometri Dapur .....	49
<b>Gambar 2. 35</b> Elevator lobi dan Interior Kabin .....	49
<b>Gambar 2. 36</b> Tanjakan Ramp .....	50
<b>Gambar 2. 37</b> Kereta Dorong Makanan.....	50
<b>Gambar 2. 38</b> Anthropometri Manusia Duduk di .....	51
<b>Gambar 2. 39</b> Rumah Makan Handayani .....	51
<b>Gambar 2. 40</b> Interior Rumah Makan Handayani .....	52
<b>Gambar 2. 41</b> Area Outdoor Arumanis.....	53
<b>Gambar 2. 42</b> Area Gerobak Arumanis .....	53
<b>Gambar 2. 43</b> Area Indoor Arumanis .....	54
<b>Gambar 2. 44</b> Ruang Makan Angke Restaurant & Ballrooms .....	55
<b>Gambar 2. 45</b> Area Wedding Angke Restaurant & Ballrooms .....	55
<b>Gambar 3. 1</b> Proses Desain .....	57
<b>Gambar 3. 2</b> Diagram Metodologi Desain.....	59
<b>Gambar 4. 1</b> Matriks Hubungan Ruang .....	63
<b>Gambar 4. 2</b> Bubble Diagram Hubungan Ruang.....	64
<b>Gambar 4. 3</b> Diagram Wilayah Domisili Responden .....	68
<b>Gambar 4. 4</b> Diagram Usia Responden .....	68
<b>Gambar 4. 5</b> Diagram Jenis Kelamin Responden.....	69
<b>Gambar 4. 6</b> Diagram Pekerjaan Responden.....	69
<b>Gambar 4. 7</b> Diagram Pendidikan Terakhir Responden.....	69
<b>Gambar 4. 8</b> Diagram Pendapatan Responden .....	70
<b>Gambar 4. 9</b> Diagram Faktor Pemilihan Restoran.....	70
<b>Gambar 4. 10</b> Kerangka Konsep Desain.....	72
<b>Gambar 4. 11</b> Vinyl Floor dan Granit Tile .....	73
<b>Gambar 4. 12</b> Kombinasi Material Lantai .....	74
<b>Gambar 4. 13</b> Keramik Doff Warna Putih.....	74
<b>Gambar 4. 14</b> Dinding Display .....	75
<b>Gambar 4. 15</b> Dinding Area Foyer .....	75
<b>Gambar 4. 16</b> Dinding Keramik Servis Restoran .....	75
<b>Gambar 4. 17</b> Plafond Drop Ceiling .....	76

<b>Gambar 4. 18</b> Plafond Area Foyer .....	76
<b>Gambar 4. 19</b> Meja Makan Folding.....	77
<b>Gambar 4. 20</b> Meja Makan Lipat.....	77
<b>Gambar 4. 21</b> Partisi Nikmat Rasa .....	78
<b>Gambar 4. 22</b> Backdrop Open Kitchen.....	78
<b>Gambar 4. 23</b> Pengapikasian Accent Light .....	79
<b>Gambar 4. 24</b> Exhaust Fan dan AC Cassette .....	79
<b>Gambar 4. 25</b> Gambar Alat Proteksi Kebakaran .....	80
<b>Gambar 4. 26</b> Tone Warna.....	80
<b>Gambar 5. 1</b> Alternatif Layout 1 .....	83
<b>Gambar 5. 2</b> Alternatif Layout 2.....	84
<b>Gambar 5. 3</b> Alternatif Layout 3.....	85
<b>Gambar 5. 4</b> Pengembangan Alternatif Layout .....	87
<b>Gambar 5. 5</b> Layout Furnitur Ruang Terpilih 1 .....	88
<b>Gambar 5. 6</b> Layout Furnitur Alternatif 1-A .....	89
<b>Gambar 5. 7</b> Layout Furnitur Alternatif 1-B .....	90
<b>Gambar 5. 8</b> Layout Furnitur Alternatif 1-C .....	90
<b>Gambar 5. 9</b> Area Foyer .....	91
<b>Gambar 5. 10</b> Area Open Kitchen dan Area Makan.....	91
<b>Gambar 5. 11</b> Area Meja Bar.....	92
<b>Gambar 5. 12</b> Meja Makan Folding.....	92
<b>Gambar 5. 13</b> Meja Makan Besar .....	93
<b>Gambar 5. 14</b> Partisi NR.....	93
<b>Gambar 5. 15</b> Layout Denah Ruang Terpilih .....	94
<b>Gambar 5. 16</b> Layout Denah Alternatif 2-A .....	95
<b>Gambar 5. 17</b> Layout Denah Alternatif 2-B .....	95
<b>Gambar 5. 18</b> Layout Denah Alternatif 2-C .....	96
<b>Gambar 5. 19</b> View 1 Function Room.....	96
<b>Gambar 5. 20</b> View 2 Function Room.....	97
<b>Gambar 5. 21</b> View 3 Function Room.....	97
<b>Gambar 5. 22</b> View 3 Function Room.....	98
<b>Gambar 5. 23</b> View 3 Dunction Room .....	98

<b>Gambar 5. 24</b> Layout Denah Terpilih 3.....	99
<b>Gambar 5. 25</b> Perspektif Ruang Terpilih 3 View 1 .....	99
<b>Gambar 5. 26</b> Perspektif Ruang Terpilih 3 View 2 .....	100
<b>Gambar 5. 27</b> Perspektif Ruang Terpilih 3 View 3 .....	100
<b>Gambar 5. 28</b> Detail Furnitur 1.....	101
<b>Gambar 5. 29</b> Detail Elemen Estetis.....	101

## **DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 2. 1</b> Konfigurasi Meja Ruang Rapat .....	15
<b>Tabel 2. 2</b> Jumlah Toilet Pengunjung .....	35
<b>Tabel 2. 3</b> Jumlah Toilet Tenaga Kerja Restoran .....	35
<b>Tabel 2. 4</b> Kapasitas Tempat Duduk dan Jumlah Tempat Cuci Tangan .	36
<b>Tabel 2. 5</b> Efek Warna Terhadap Suasana Ruang .....	44
<b>Tabel 4. 1</b> Segmen Demografi .....	61
<b>Tabel 4. 2</b> Studi Aktivitas Pengguna Restoran Nikmat Rasa .....	61
<b>Tabel 4. 3</b> Studi Ruang, Aktivitas, dan Fasilitas .....	62
<b>Tabel 4. 4</b> Hasil Observasi Elemen Interior .....	64
<b>Tabel 4. 5</b> Hasil Wawancara.....	66
<b>Tabel 4. 6</b> Penerapan Konsep Dining Experience .....	71
<b>Tabel 5. 1</b> Kriteria Weighted Method .....	86
<b>Tabel 5. 2</b> Hasil Weighted Method.....	87

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1** : Surat Pernyataan Tidak Plagiat

**Lampiran 2** : Hasil Wawancara

**Lampiran 3** : Kuisisioner

**Lampiran 4** : Gambar Kerja

**Lampiran 5** : RAB



## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Surabaya merupakan kota yang memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan, tidak terkecuali dalam bidang kuliner. Upaya Pemkot Surabaya untuk memaksimalkan potensi kuliner menjadi tempat wisata terbukti. Diungkapkan Wali Kota Surabaya Tri Rismaharini, saat ini Surabaya sudah mulai dikenal berbagai kalangan dari dalam dan luar negeri sebagai tempat wisata kuliner. Hal tersebut memberikan dampak pada jumlah restoran yang beroperasi di Surabaya. Menurut Wiwiek Widayati, Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Surabaya, kenaikan jumlah restoran di Surabaya sekitar 15-20% setiap tahunnya.

Menurut Arjono Kuntjoro, kabid Humas DPD Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (APKRINDO) Jawa Timur, proyeksi bisnis restoran dan kafe di tahun 2018 diprediksi menurun karena bertambahnya pemain baru dalam bisnis restoran dan kafe. Itu merupakan dampak dari kenaikan jumlah restoran di Surabaya. Arjono mengatakan untuk mengatasi hal itu ada beberapa strategi yang perlu diantisipasi. Diantaranya dengan mempertahankan jenis makanan yang ada, mempertahankan pelayanan, serta kreatif dan inovatif secara berkelanjutan untuk mengimbangi potensi bertambahnya restoran baru yang semakin bervariasi.

Restoran yang beroperasi di Surabaya sangat bervariasi, salah satu jenis restoran yang banyak beroperasi di Surabaya adalah restoran keluarga dengan hidangan makanan Indonesia. Berdasarkan situs *TripAdvisor*, saat ini terdapat 583 restoran makanan khas Indonesia yang beroperasi di Surabaya.

Restoran makanan khas Indonesia merupakan usaha kuliner yang menyajikan berbagai hidangan makanan dan minuman khas dari beberapa daerah di Indonesia, tergantung lokasi dan cita rasa yang ingin diangkat oleh restoran tersebut. Sistem penyajian yang digunakan oleh restoran makanan khas Indonesia bervariasi seperti cepat saji, prasmanan (*self service*), *buffet*, dan sebagainya.



Restoran Nikmat Rasa adalah salah satu restoran di Surabaya yang menawarkan hidangan makanan Indonesia. Ada 2 jenis makanan yang dihidangkan di restoran ini, diantaranya makanan dari luar restoran dan masakan dari koki Nikmat Rasa sendiri. Makanan dari luar restoran yang dipilih oleh Nikmat Rasa adalah beberapa *brand* makanan Jawa Timur yang sudah dikenal oleh masyarakat. Nikmat Rasa telah memiliki 2 cabang di Surabaya. Salah satu cabang baru yang akan dibuka berlokasi di Jalan Mayjend Yono Suwoyo, Surabaya Barat.

Nikmat Rasa memiliki visi menjadi restoran yang memperkenalkan makanan Jawa dengan cara yang berbeda. Visi tersebut dapat terwujud melalui pelayanan dan cita rasa masakan. Selain itu, pengalaman baru saat berada di restoran dapat menjadi salah satu pertimbangan dalam mendukung terwujudnya visi Nikmat Rasa.

Sebagai restoran yang menyajikan makanan Indonesia, suasana restoran dapat di *setting* sesuai dengan cita rasa dari restoran. Suasana tersebut dapat diterapkan melalui desain interior ataupun elemen interior yang sesuai dengan ciri khas daerah asal makanan yang ada di restoran Nikmat Rasa.

Nikmat Rasa Jemursari biasa dikunjungi oleh pelanggan bersama keluarganya. Selain keluarga, restoran Nikmat Rasa juga dikunjungi oleh pelanggan berkelompok seperti teman dan rekan kerja dengan jumlah yang bervariasi. Agar pelanggan mendapatkan kepuasan terhadap fasilitas yang didapat, perlunya fleksibilitas ruang restoran. Fleksibilitas ruang dapat diciptakan melalui desain interior yang dapat menyesuaikan keperluan penggunanya.

Perancangan interior Nikmat Rasa diharapkan dapat mendukung dan mempertahankan Nikmat Rasa dalam bersaing di bisnis restoran dan kafe di Surabaya yang semakin ketat. Visi memperkenalkan makanan Indonesia khususnya Jawa diharapkan dapat didukung melalui desain interior dengan *dining experience* yang menyesuaikan dengan daerah asal makanan yang akan diangkat. Fleksibilitas ruang diharapkan dapat meningkatkan kepuasan pelanggan terhadap fasilitas yang ada di Nikmat Rasa.



## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana mendesain restoran dengan memberikan *dining experience* bagi pengunjung untuk meningkatkan daya tarik pengunjung restoran?
2. Bagaimana mendesain restoran yang memiliki fleksibilitas *layout* pada restoran dan *function room* untuk mengoptimalkan ruang dan meningkatkan daya tarik pengunjung restoran?

## 1.3 Tujuan Desain

1. Menghasilkan rancangan interior berkonsep *dining experience* dengan menerapkan *open kitchen* dan fleksibilitas *layout* untuk restoran dan *function room*
2. Menghasilkan rancang interior berkarakteristik Restoran Nikmat Rasa dengan penerapan bentuk dan warna sesuai dengan *corporate identity* restoran.

## 1.4 Manfaat Desain

1. Rancang desain *dining experience* dapat mendukung visi Nikmat Rasa yaitu memperkenalkan makanan Indonesia.
2. Sebagai hasil rancang interior yang dapat dengan optimal memfasilitasi pelanggan dengan kategori kelompok maupun tidak berkelompok dalam satu area

## 1.5 Lingkup Desain

1. Desain diterapkan pada bangunan restoran Nikmat Rasa Surabaya cabang baru di jalan Mayjend Yono Suwoyo, yang terdiri dari 2 lantai yaitu lantai 1 untuk area makan dan lantai 2 untuk area *function room*.
2. Ruang yang didesain meliputi area publik, yaitu *lobby*, *foyer*, area kasir, area makan lantai 1, *open kitchen*, *function room*, *vip room*.



*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING, DAN PEMBANDING

#### 2.1 Restoran

##### 2.1.1 Definisi Restoran

Menurut Marsum, restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua pelanggannya baik berupa makanan maupun minuman. Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Restoran, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan restoran maka yang dimaksud restoran adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Secara umum, restoran merupakan tempat yang dikunjungi orang untuk mencari berbagai macam makanan dan minuman. Restoran biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, baik melalui menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan.

Dari beberapa pengertian tersebut, restoran adalah usaha pelayanan makanan dan minuman di sebuah bangunan komersial yang memberikan pelayanan kepada pelanggan dengan baik. Selain menyuguhkan pelayanan yang baik, restoran juga memberikan keunikan dalam hal interior maupun konsep penjualan, sesuai dengan jenis restorannya.

##### 2.1.2 Jenis Restoran

Menurut Soekreso, jenis restoran menurut sistem pelayanan dan pengelolaan restoran terbagi menjadi tiga, yaitu :

#### 1. *Formal Restaurant* (restoran formal)



Pengertian *formal restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

- a. Penerimaan pelanggan dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu.
- b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal
- c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa populer
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service / French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut
- e. Disediakan ruang *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi
- g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine dan champagne* dari berbagai negara penghasil *wine* di dunia
- h. Menyediakan hiburan *live music* dan tempat untuk melantai dengan suasana *romantic* dan eksklusif.
- i. Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- j. Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
- k. Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

Contoh: *Members Restaurant, Super Club, Gourmet, Main Dining Room, Grilled Restaurant, Executive Restaurant*

## **2. Informal Restaurant (restoran informal)**



Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti .

Ciri-ciri restoran informal:

- a. Harga makanan dan minuman relatif murah.
- b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat
- c. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- d. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service / ready plate* bahkan *self-service* ataupun *counterservice*
- e. Tidak menyediakan hiburan *live music*
- f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di *counter* / langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan
- h. Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak
- i. Jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

Contoh: *Café, Cafeteria, Fast Food Restaurant, Coffe shop, Bistro, Canteen, Taverns, Family Restaurant, Pub, Sandwich corner, Burger corner, Snack bar*

### **3. Specialties Restaurant**

Pengertian *specialties restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.



Ciri-ciri *specialties restaurant*:

- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat
- b. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional
- d. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam
- e. Menu *ala-carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan
- f. Biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal
- g. Harga makanan relatif tinggi dibanding *informal restaurant* dan lebih rendah dibanding *formal restaurant*
- h. Jumlah tenaga *service* sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Contoh: *Indonesian food restaurant, Italian food restaurant, Thai food restaurant, Japanese food restaurant, Korean food restaurant.*

Berdasarkan sistem pelayanan dan pengelolaan restoran, restoran Nikmat Rasa merupakan *Specialties Restaurant* yang menyediakan makanan Indonesia dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari daerah asal makanan.

### 2.1.3 Sistem Pelayanan Restoran

Ada 4 macam sistem pelayanan yang ada di restoran menurut (Lawson 201), yaitu:

- a. *Self service*,



Pelayanan yang dilakukan sendiri oleh pengunjung dengan mengambil sendiri makanan yang diinginkan yang sudah disiapkan diatas meja konter makanan.

b. *Waiter and waitress service to table (table service),*

Sistem pelayanan yang banyak dijumpai di berbagai restoran, dimana pelayan melayani pengunjung dari datang sampai pengunjung pulang.

c. *Counter service,*

Sistem pelayanan yang biasanya digunakan untuk pelayanan cepat dan tidak formal, pengunjung yang datang duduk di area *counter*, lalu memesan makanan pada pelayan, lalu menikmati makanannya.

d. *Automatic vending,*

Sistem pelayanan yang berupa mesin yang menyimpan berbagai makanan atau minuman dingin maupun panas. Pengunjung memasukkan uang dengan jumlah yang sudah ditentukan, kemudian memilih menu yang diinginkan dan menu tersebut akan keluar otomatis dari mesin tersebut.

Berdasarkan penjelasan di atas sistem pelayanan pada restoran Nikmat Rasa menggunakan pelayanan *waiter and waitress service to table (table service)* dan *Self Service* di beberapa area restoran.

#### **2.1.4 Persyaratan Restoran**

a. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1) Lokasi

Restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, asap, serangga dan tikus.

2) Bangunan

- Rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
- Terpisah dengan pemukiman



### 3) Tata Ruang

- Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi
- Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
- Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

### 4) Konstruksi

- Lantai :

Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan, pertemuan lantai dengan dinding harus *conus* atau tidak boleh membuat sudut mati

- Dinding:

Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan, konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai

- Atap :

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya

- Langit-langit :

Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang, tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter



- Pintu :

Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar, setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

## **b. Persyaratan Ruang**

### 1) Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*).
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- Ruang dapur terdiri dari :  
Tempat pencucian peralatan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, persiapan
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal *10 foot candle* (fc)



- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bakbak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

## 2) Ruang Makan

- Meja, kusi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
- Restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
- Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- Perlengkapan set kursi harus bersih

## 3) Gudang Bahan Makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.



- Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- Pencahayaan gudang minimal 4 *foot candle* pada bidang setinggi lutut.
- Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
- Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.

### c. Persyaratan Tata Letak (*Layout Restoran*)

Yang dimaksud tata letak (*layout*) restoran adalah pengaturan letak dan ruangan yang ada di semua bagian yang berada di bawah bagian tata hidang, mulai dari penempatan lokasi, fasilitas, dan peralatan yang diperlukan untuk digunakan di ruangan yang bersangkutan. Beberapa pertimbangan yang harus diperhatikan dalam mengatur tata letak restoran sebagai berikut :

- 1) Menunjang kesinambungan dan kelancaran arus pengguna peralatan dan perlengkapan selama operasi
- 2) Semua bagian yang berada di bawah bagian tata hidang yang berfungsi menunjang kelancaran operasi restoran seperti dapur, *pastry*, dan *bar*, harus terletak pada lantai yang sama.
- 3) Memperkecil jarak antara dapur dan area makan restoran
- 4) Desain yang efisien untuk pintu keluar dan masuk petugas restoran, baik pada waktu mengambil makanan dari dapur maupun membawa peralatan kotor ke *dishwasher* untuk menjamin keamanan dan keselamatan kerja
- 5) Menciptakan kondisi dan suasana lingkungan kerja yang bisa lebih meningkatkan produktivitas petugas, seperti memperhatikan segi kelembaban, ventilasi, kebisingan, dan lain-lain.
- 6) Desain yang benar dan tepat, baik ditinjau dari segi keamanan kerja dan segi sanitasi, sesuai dengan standar persyaratan yang telah ditetapkan

### d. Persyaratan Perencanaan Restoran Baru



Merencanakan atau mengelola suatu usaha restoran baru sebaiknya memperhatikan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- 1) Membuat perencanaan yang matang jauh sebelumnya
- 2) Menggunakan jasa konsultan yang berpengalaman dan ahli dalam bidangnya
- 3) Menentukan lokasi yang tepat di mana restoran akan didirikan dengan perhitungan mudah dikenal dan mudah dicapai oleh pelanggan
- 4) Memperhitungkan desain tata ruang restoran yang baik dengan memperhitungkan kemungkinan pengembangan untuk masa mendatang
- 5) Merancang tata ruang yang baik dengan memperhatikan kemudahan dalam pembuatan produk di dapur dan bagaimana pula cara pendistribusiannya.
- 6) Mengadakan seleksi ketat terhadap pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan dipergunakan, yakni harus yang berkualitas tinggi, yang mudah dalam pemeliharaan maupun dalam mendapatkan suku cadangnya.
- 7) Penyediaan ruangan-ruangan khusus yang akan menunjang kelancaran operasional restoran, antara lain : ruangan penerimaan barang, gudang penyimpanan, tempat pencucian, ruang ganti pakaian, toilet, ventilasi, dan lain-lain.

## **2.2 Function Room**

### **2.2.1 Definisi Function Room**

*Function Room* adalah suatu ruangan yang digunakan untuk melakukan kegiatan penyelenggaraan rapat (*meeting*), bonus perjalanan (*incentive*), pertemuan (*convention*), pameran (*exhibition*), perjamuan (*function*), dan tujuan tertentu. Dari beberapa kegiatan penyelenggaraan yang biasa digunakan pada *Function Room*, restoran Nikmat Rasa akan menambahkan fasilitas *Function Room* untuk kegiatan *meeting*, *birthday party*, dan *gathering*.



## 2.2.2 Jenis Function Room

Berikut merupakan function room berdasarkan jenis acaranya :

### a. Ruang Rapat

Ruang Rapat merupakan ruang yang memiliki fasilitas guna menampung atau memfasilitasi kegiatan rapat yang diselenggarakan oleh pihak tertentu. Ada beberapa konfigurasi meja yang dapat diterapkan pada ruang rapat seperti pada **tabel 2.1** berikut.

Tabel 2. 1 Konfigurasi Meja Ruang Rapat

No	Konfigurasi Meja	Keterangan
1.	<i>Theater Style</i> 	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Meja hanya diperuntukan pembicara</li><li><input type="checkbox"/> Untuk jumlah tamu yang banyak, menggunakan <i>banquet chair</i> tanpa sandaran tangan</li><li><input type="checkbox"/> Kapasitas &gt; 100 orang</li></ul>
2.	<i>U-shape Table Style</i> 	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Meja hanya diperuntukan pembicara</li><li><input type="checkbox"/> Menguntungkan karena ruang gerak lebih leluasa</li><li><input type="checkbox"/> Jangkauan pandangan peserta lebih luas</li><li><input type="checkbox"/> Kapasitas 10 – 25 orang</li></ul>



3.	<i>Classroom Style</i> 	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Susunan meja biasa digunakan untuk rapat bisnis dengan jumlah ratusan peserta</li><li><input type="checkbox"/> Kapasitasnya &gt; 100 orang</li></ul>
----	---	---

Selain konfigurasi meja, fasilitas pendukung pada ruang rapat perlu untuk dipertimbangkan yaitu ruang tunggu. Manfaat dari ruang tunggu untuk acara *meeting room* adalah :

- Memberikan tempat bagi para peserta *meeting* untuk beristirahat
- Memberikan tempat bagi para peserta untuk menunggu *meeting* dimulai.

Oleh sebab itu, maka ruang tunggu perlu dijaga kebersihannya, disediakan tempat sampah yang cukup, kursi diatur sedemikian rupa, diberi pot-pot bunga sehingga ruang tunggu tersebut bentuknya menarik dan menyenangkan.

Untuk mengoptimalkan pelaksanaan rapat diperlukannya alat-alat pendukung yaitu, layar *slide* dan proyektor. Layar *slide* merupakan alat yang pokok dan penting dalam ruang *meeting*. Adapun syarat-syarat layar yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

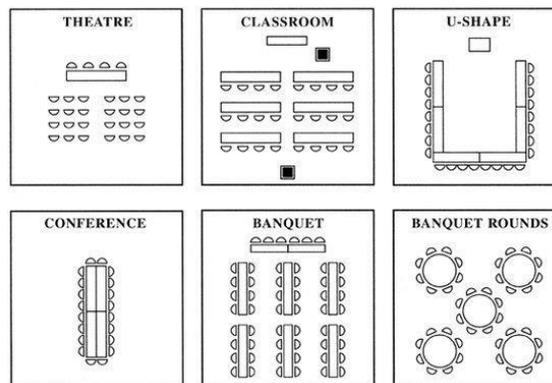
- Layar sebaiknya berwarna putih dan diberi warna gelap di tepi.
- Ukuran harus disesuaikan dengan proyeksi dari proyektor yang digunakan.
- Permukaan harus licin dan bersih.



- Jarak antara layar dengan proyektor harus sesuai sehingga gambar yang di proyeksikan pada layar benar-benar baik (fokus harus tepat) sehingga tidak menghasilkan gambar yang kabur.

#### b. Ruang Pesta

Acara ulang tahun merupakan acara yang diselenggarakan dengan tujuan merayakan dan berkumpul bersama kerabat maupun teman terdekat. Penataan meja merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan agar suasana acara dapat mendukung berlangsungnya acara ulang tahun.



**Gambar 2. 1** Konfigurasi Meja

Sumber : [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 25/10/2017, 23:15 WIB)

Untuk acara pesta ulang tahun, pilihan konfigurasi meja adalah *theater*, *classroom*, dan *banquet*. Pemilihan konfigurasi meja disesuaikan dengan jumlah undangan acara ulang tahun.

Untuk ruang pesta ulang tahun, ada beberapa yang harus diperhatikan selain konfigurasi meja yaitu :

- Meja penerima tamu undangan
- Panggung acara
- *Backdrop panggung*
- Area makan



### c. Ruang *Gathering*

*Gathering* merupakan sarana berkumpul sekelompok orang atau komunitas dengan tujuan memberikan keuntungan baik materi maupun kesenangan kelompok. Dari definisi *gathering* tersebut dapat ditentukan konfigurasi meja seperti *rectangle style/conference style* dan *Classroom Style* yang sesuai dengan acara. *Round table style* memiliki keuntungan bagi penggunaannya untuk saling berinteraksi saat berada di meja yang sama.

Adapun yang harus diperhatikan dalam memenuhi kebutuhan ruang arisan, yaitu :

1. Jumlah peserta
2. Jenis *gathering*

### 2.2.3 Persyaratan *Function Room*

Beberapa pertimbangan yang harus dilakukan dalam mendesain kegiatan pada tempat penyelenggaraan acara adalah (Noor, 2007):

- Siapa yang akan menggunakan fasilitas tersebut
- Untuk apa fasilitas tersebut digunakan; dengan kata lain, tata letak ruangan arus sesuai dengan kegunaan fasilitas yang diperlukan
- Bentuk standar *Function Room* harus memperhatikan kemudahan dalam penggunaannya, fleksibilitas tinggi dan kemudahan untuk di ubah tata letaknya sesuai kebutuhan
- Akses yang merupakan kriteria utama dan harus memudahkan bagi setiap pengguna serta kemudahan keluar masuknya peralatan yang digunakan. Semakin besar ruangan akan semakin penting juga akses yang dibutuhkan
- Kemudahan peralatan masuk dan keluar secara cepat, sehingga akan membantu dalam cepatnya proses persiapan kegiatan
- Tata letak fasilitas yang dibutuhkan akan mempengaruhi kemudahan jalannya kegiatan



- Fasilitas umum harus mampu menampung jumlah pengguna yang diharapkan (misal jumlah toilet, ruang tunggu, dan fasilitas lainnya)
- Luas dan tinggi ruangan harus sesuai dengan jumlah pengguna yang akan hadir
- Apabila penggunaan ruang menjadi multifungsi, sebaiknya penggunaan tata cahaya menjadi pertimbangan khusus, hal ini akan menambah kesan yang berbeda
- Dekorasi ruangan secara keseluruhan akan memberikan efek yang berbeda pada kegiatan yang diselenggarakan
- Kursi yang digunakan sebaiknya nyaman digunakan untuk waktu yang lama
- Hal teknis yang perlu diperhatikan adalah efisiensi penggunaan sumber daya, seperti air dan listrik harus diperhitungkan jumlah ketersediaannya dengan jumlah pengguna
- Fasilitas komunikasi yang akan digunakan untuk kepentingan kegiatan

### **2.3 Dining Experience**

Berdasar dari penelitian yang telah dilakukan di berbagai macam restoran, ditemukan 3 atribut yang umum digunakan untuk mengukur *dining experience*. 3 atribut tersebut antara lain *food quality* dan *physical environment* sebagai *tangible aspects*, dan *service quality* sebagai *intangible aspects*. (Canny, 2014)

#### **2.3.1 Food Quality**

*Food quality* didefinisikan sebagai kualitas makanan yang kita konsumsi. Faktor-faktor yang mempengaruhinya adalah *food temperature*, *freshness*, and *preparation*

#### **2.3.2 Service Quality**

*Service Quality* adalah bagian yang tidak terpisahkan dengan kepuasan pelanggan. Meskipun makanan adalah produk utama, namun *service quality* juga tetap menjadi fokus utama sebuah restoran. Karena mengingat restoran adalah jasa



yang *people-oriented*. Menurut Parasuraman, et al (1988) ada 5 dimensi untuk mengukur *service quality*, yaitu : *tangibles, responsiveness, reliability, assurance, and empathy*.

Untuk penerapan *Food quality* dan *Service quality* pada restoran dapat menggunakan konsep *open kitchen* dan *self service*. Dimana hal tersebut dapat membangun suasana makan berbeda di restoran tersebut.

#### **a. Open Kitchen**



**Gambar 2. 2** Ilustrasi *Open Kitchen*

Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

Menurut Manopol dan Handayani (2004), konsep *open kitchen* ini mempunyai arti sebagai dapur yang terbuka sehingga dapat dilihat langsung bagaimana makanan diproses kemudian pengunjung dapat melihat cara pembuatan makanan tersebut atau menjadi atraksi yang menarik bagi pelanggan. Hal serupa juga diungkapkan oleh Baraban dan Durocher (2001), bahwa melalui konsep *open kitchen*, pelanggan dapat melihat proses pembuatan makanan secara langsung sehingga dapat meyakinkan pelanggan bahwa produk yang dibuat benar - benar sesuai dengan harapan pelanggan.

Menurut Baraban (2001), ada beberapa ciri *open kitchen*, beberapa ciri tersebut yaitu:

- Mengizinkan pelanggan melihat proses memasak
- Menjadi salah satu aspek *entertainment* dalam restoran



- Dapat membuat pelanggan lebih tertarik
- Terdiri dari beberapa jenis, seperti *full open kitchen* dan *large pickup windows*
- Biasanya hanya digunakan untuk *finishing* makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan diletakkan di bagian belakang restoran
- Koki dan pelayan dipaksa menjaga kebersihan dan ketepatan penanganan makanan
- Memberikan kesempatan kepada koki untuk lebih mengerti pelanggan
- Menjembatani area belakang (dapur) dan depan restoran (ruang makan)

Menurut Derwentiana (2011), persepsi pelanggan terhadap *open kitchen* adalah sebagai berikut:

- Pelanggan memiliki persepsi positif terhadap kebersihan dapur terbuka.
- Pelanggan memiliki keyakinan mengenai kesegaran bahan makanan.
- Pelanggan menganggap bahwa proses memasak merupakan sesuatu yang menarik untuk dilihat.
- Pelanggan memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap restoran
- Pelanggan memiliki persepsi positif terhadap kualitas pelayanan karena staf dapur dan pelanggan dapat melihat satu sama lain.
- Tingkat kenyamanan *open kitchen* lebih rendah dibandingkan dengan *close kitchen*, hal ini dapat disebabkan karena perasaan ramai dan kebisingan

#### ***b. Self Service***

Pelayanan yang dilakukan sendiri oleh pengunjung dengan mengambil sendiri makanan yang diinginkan yang sudah disiapkan di atas meja konter makanan.



**Gambar 2. 3** *Self Service Area*

Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

Sistem pelayanan seperti ini dapat dijadikan sebagai pengalaman baru bagi pelanggan dengan setting area dan jenis makanan yang sesuai. Perlengkapan makan biasanya tersedia di rak counter makanan yang mudah dijangkau oleh pelanggan.

### **2.3.3 Physical Environment**

Selain *food and service quality*, *physical environment* dipercaya juga dapat membentuk kepuasan pelanggan. Di dalam *physical environment* tersebut terdapat beberapa faktor seperti *restaurant's function, space, design color, and lightning*. Dimana faktor-faktor tersebut adalah stimulus yang sangat penting pada *dining experience*.

*Physical environment* dapat disebut juga sebagai atmosfer, dapat lebih berpengaruh daripada produk itu sendiri dalam menentukan pembelian. Dalam beberapa kasus, *physical environment* menjadi pengaruh yang utama bagi pelanggan (Ryu, 2005). Ryu (2005) menyatakan atmosfer adalah upaya untuk mendesain lingkungan tempat pembelian untuk menciptakan emosi yang spesifik yang dapat berpengaruh untuk meningkatkan kemungkinan pelanggan melakukan pembelian. Dalam menangkap bagaimana persepsi pelanggan mengenai *physical environment* di tempat makan, Ryu dan Jang (2007) menggunakan *Dinescape*. *Dinescape* berfokus pada bagian dalam (*internal*) lingkungan tempat makan dan tidak mencakup bagian luar (*external*) lingkungan seperti tempat parkir dan desain gedung, serta tidak mencakup bagian dalam yang bukan merupakan area makan



seperti toilet dan tempat tunggu pelanggan. Elemen-Element *Dinescape* Ryu dan Han (2011) mengkategorikan *Dinescape* menjadi beberapa elemen, yaitu:

### 1) Facility Aesthetics



Gambar 2. 4 Elemen Estetis Dinding  
Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

*Facility aesthetics* berarti semua desain arsitektur, desain interior, dan dekorasi yang berkontribusi pada kemenarikan lingkungan area makan. Sangat penting bagi pelanggan untuk mendapatkan warna, dekorasi, dan suasana yang indah secara keseluruhan untuk menciptakan pengalaman yang berharga bagi pelanggan. *Facility aesthetics* meliputi berbagai perabotan, gambar atau lukisan, tanaman atau bunga, dekorasi pada langit-langit ruangan, maupun dekorasi dinding dapat menjadi salah satu bagian penting dalam alat pemasaran dengan mempengaruhi respon pelanggan seperti sikap, emosi, persepsi pada harga, persepsi nilai, kepuasan dan perilaku pelanggan (Ryu dan Jang, 2007).

### 2) Ambience

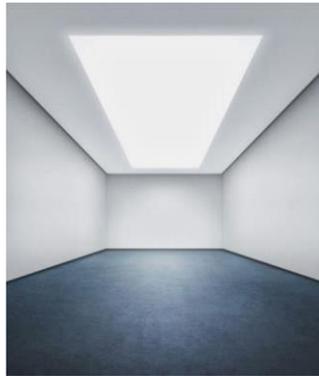


Gambar 2. 5 Ambience Restoran  
Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)



*Ambience* adalah elemen *intangibile* sebagai latar belakang yang bertujuan untuk mempengaruhi indra secara non-visual yang secara tidak sadar memberikan pengaruh bagi pelanggan. *Ambience* meliputi musik, aroma, dan suhu yang terdapat didalam kafe tersebut. Kim dan Moon (2009), mengungkapkan bahwa *ambience* memiliki hubungan yang paling kuat dalam persepsi pelanggan dan memiliki hubungan kedua tererat dengan perasaan senang pelanggan

### 3) *Lighting*



**Gambar 2. 6** Pencahayaan Pada Ruang  
Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

Tingkat kenyamanan pelanggan akan meningkat dengan tingkat pencahayaan yang relatif rendah. Tipe pencahayaan yang berbeda dapat mempengaruhi persepsi individu pelanggan terhadap besar ruangan serta mengubah kepekaan pelanggan dari segi fisik, psikologi dan emosional akan suatu area dan mempengaruhi perilaku pembelian pelanggan. Menurut Hussain dan Ali (2015) pencahayaan ditujukan untuk memberikan efek positif bagi produk yang dijual oleh pelaku bisnis. Pencahayaan menciptakan rasa senang dan memberikan dampak yang positif bagi perilaku pembelian pelanggan.



#### 4) *Layout*



Gambar 2. 7 *Layout* Furnitur

Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

*Layout* adalah salah satu elemen yang memberikan kesenangan dalam sebuah restoran menengah ke atas. *Layout* mengacu pada penempatan objek seperti mesin, peralatan dan perabotan yang diatur dalam sebuah lingkungan Lin (2004), mengatakan bahwa lokasi meja dalam sebuah restoran mempunyai efek yang sangat besar dalam pengalaman pelanggan secara keseluruhan. Penempatan meja memiliki fungsi dalam memberikan privasi, menggambarkan fasilitas yang diinginkan, dan berperan sebagai jarak antara satu pelanggan dengan pelanggan lainnya. *Layout* yang baik akan menimbulkan kesan positif bagi pelanggan sehingga pelanggan akan tinggal lebih lama dan melakukan lebih banyak pembelian (Banat dan Wandebori, 2012).

#### 5) *Table Settings*



Gambar 2. 8 *Table Setting*

Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)



*Table settings* menjadi salah satu elemen *physical environment* yang penting dalam restoran menengah ke atas. Cara mendesain sebuah meja dengan meletakkan bunga atau lilin sebagai dekorasi dapat juga berguna untuk membuat pelanggan merasa bahwa pelanggan sedang berada di sebuah lingkungan yang baik. *Table settings* mampu mempengaruhi respon kognitif (diskonfirmasi) dan respon afektif (emosi) pelanggan sehingga nantinya akan berpengaruh pada perilaku pelanggan. *Table settings* akan dapat mempengaruhi perilaku pelanggan (Ryu dan Han, 2011).

#### 6) *Service Staff*



Gambar 2. 9 Seragam Karyawan

Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Akses 19/4/2018, 17.59WIB)

*Service staff* mengacu pada karyawan di dalam tempat jasa. Hal ini mengacu pada penampilan karyawan, jumlah karyawan, dan gender karyawan. Tombs dan McColl-Kennedy (2003) mengatakan bahwa *service staff* berhubungan dengan keinginan secara sosial, dimana hal tersebut dapat mempengaruhi respon afektif dan kognitif pelanggan dan dapat mempengaruhi minat beli kembali pelanggan.

#### 2.4 Fleksibilitas Layout

Fleksibilitas layout adalah suatu sifat kemungkinan dapat digunakannya sebuah ruang untuk bermacam-macam sifat dan kegiatan, dan dapat dilakukannya perubahan susunan ruang sesuai dengan kebutuhan tanpa mengubah tatanan bangunan. Menurut Toekio (2000), terdapat tiga konsep fleksibilitas yaitu ekspansibilitas, konvertibilitas, dan versaltilitas.



#### **2.4.1 Ekspansibilitas**

Konsep ekspansibilitas berarti desain ruang yang dapat menampung pertumbuhan melalui perluasan. Desain dapat berkembang sesuai dengan kebutuhan.

#### **2.4.2 Konvertibilitas**

Konsep konvertibilitas berarti desain ruang yang dirancang untuk memungkinkan adanya perubahan orientasi dan suasana sesuai dengan keinginan pelaku tanpa melakukan perombakan besar-besaran terhadap ruang yang sudah ada. Salah satu caranya dengan menggunakan dinding partisi.

#### **2.4.3 Versatilitas**

Konsep versatilitas berarti fleksibilitas sebuah wadah dengan cara penggunaan wadah multi fungsi untuk menampung multi aktivitas pada waktu yang berbeda.

### **2.5 Style Desain**

#### **2.5.1 Modern**

Gaya modern adalah gaya desain yang simple, bersih, fungsional, stylish dan selalu mengikuti perkembangan jaman yang berkaitan dengan gaya hidup modern yang sedang berkembang pesat. Dalam mendesain konsep dan gaya modern selalu melihat nilai benda-benda (furniture) berdasarkan besar fungsi dan banyaknya fungsi benda tersebut, serta berdasarkan kesesuaiannya dengan gaya hidup yang menuntut serba cepat, mudah dan fungsional. Dalam arsitektur, gaya hidup modern berimbas kepada keinginan untuk memiliki bangunan yang simple, bersih dan fungsional, sebagai symbol dari semangat modern. Penerapan modern pada perancangan restoran ada pada material yang digunakan dan bentuk asimetris.

#### **2.5.2 Budaya Makan Indonesia**

##### **1) Makan Lesehan**

Kebiasaan yang tidak bisa dilepaskan padahal jaman sekarang meja makan sudah muncul dengan berbagai model yang unik-unik. Makan lesehan dinilai sebagai salah satu wujud kebersamaan dan kesederhanaan yang sangat melekat



dengan tradisi bangsa ini. Biasanya, kalau makan lesehan, suasana yang terbangun akan lebih akrab, bahkan bisa jadi pembuka diskusi.

## 2) Makan beralas daun

Makan beralaskan daun merupakan trend pada jaman dahulu, dengan menggantikan fungsi dari piring keramik atau porslein. Ada beberapa penjelasan tentang manfaat makan menggunakan alas daun, yaitu:

- a. Lebih sehat
- b. Rasa makanan lebih enak
- c. Daun lebih ramah lingkungan
- d. Bebas bahan kimia
- e. Mudah dibentuk
- f. Lebih higienis

## 3) Gerobak Makanan



Gambar 2. 10 Gerobak Pikul

Sumber: <https://resepkoki.id/2017/08/30/6-tempat-dan-alat-saji-makanan-tradisional-khas-indonesia/> (Akses 17/04/2018, 23:41 WIB)

Salah satu gerobak makanan tradisional yaitu gerobak pikul. Penjual berkeliling dengan memikul dagangannya pada pundak. Makanan yang dijual bervariasi, tergantung daerah penjual. Misalnya penjual sate, Gulai, Soto dan sebagainya.



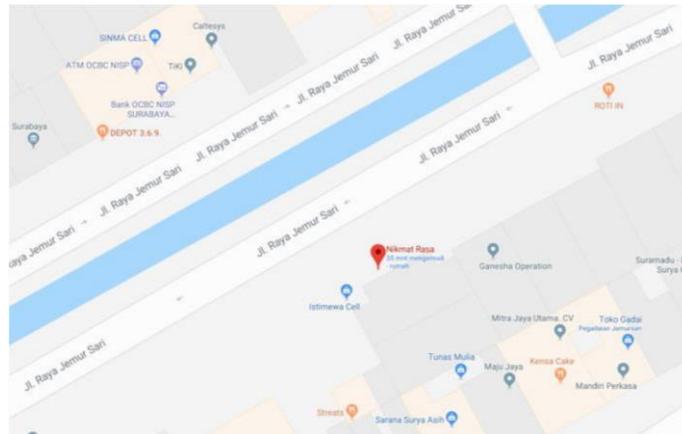
## 2.5 Studi Eksisting Restoran Nikmat Rasa Surabaya

### 2.5.1 Sejarah Singkat

Restoran Nikmat Rasa adalah salah satu restoran keluarga di Surabaya yang menghadirkan makanan khas Indonesia khususnya Jawa . Restoran ini berdiri sejak tahun 2000. Awal berdiri restoran Nikmat Rasa berlokasi di jalan Raya Jemursari No. 172 Surabaya, yang sekarang sudah di relokasi sebagai Hotel Yello. Setelah 13 tahun, Restoran Nikmat Rasa berpindah lokasi di Jalan Raya Jemursari, sebelah Luminor Hotel. Selang 3 tahun, pindah lokasi lagi di jalan Raya Jemursari No. 118-120 dan lokasi tetap hingga sekarang. Jam operasionalnya dari jam 10.00 – 22.00. Restoran yang berfokus pada makanan khas Jawa Timur ini memiliki berbagai jenis hidangan yang disajikan. Salah satu makanan favorit adalah Rujak Cingur “Plaza Surabaya”, Gado-gado, dan Soto “PJKA”.

### 2.5.2 Lokasi

#### 1) Eksisting Lama



Gambar 2. 11 Lokasi Eksisting Lama  
Sumber: googlemaps.com

Restoran Nikmat Rasa Surabaya berlokasi di Jalan Raya Jemursari No. 118-120 Surabaya. Restoran Nikmat Rasa memiliki luas lahan sekitar 900 m<sup>2</sup>, di lahan tersebut terdapat bangunan 2 lantai dengan total luas bangunan sekitar 370 m<sup>2</sup>. Area depan lahan digunakan sebagai lahan parkir yang dapat menampung sekitar 22 unit mobil dan puluhan sepeda motor.



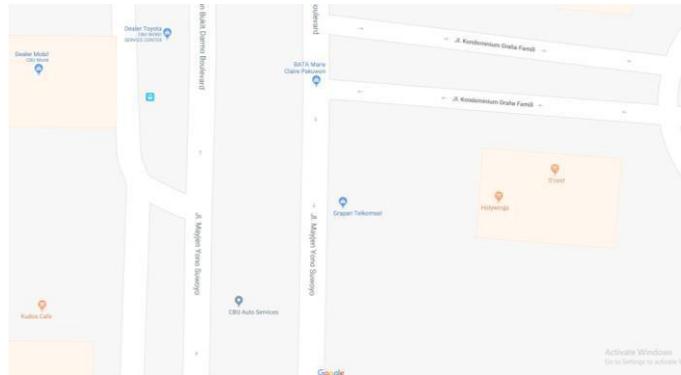
Terdapat dua pintu masuk yang dapat diakses di restoran Nikmat Rasa. Pintu masuk pertama merupakan pintu masuk umum untuk pengunjung, sedangkan pintu masuk kedua berada pada sisi kanan bangunan yang merupakan pintu untuk akses karyawan dan *loading dock*



**Gambar 2. 12** Denah Eksisting Lama  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2017)

Dapat dilihat pada gambar 2.12, terdapat kolom pada area makan yang berukuran 40 x 40 cm, yang berjumlah 2 buah kolom. Pada bagian belakang bangunan terdapat taman kecil yang dapat diakses melalui pintu kaca yang telah disediakan. Zona ruang pada Restoran Nikmat Rasa terbagi menjadi 3, yaitu zona publik (garis hijau), zona semi privat (garis orange) dan zona privat (garis merah).

## 2) Eksisting Baru



**Gambar 2. 13** Lokasi Eksisting Cabang Baru  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)

Lokasi eksisting yang dipilih adalah daerah Surabaya Barat. Tepatnya di jalan Mayjend Yono Suwoyo. Pemilihan daerah tersebut telah melalui beberapa pertimbangan, diantaranya:

1. Lokasi tidak berada pada lingkungan pemukiman, sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan persyaratan lokasi restoran pada persyaratan lokasi dan bangunan untuk restoran
2. Lokasi berada di bahu jalan Mayjend Yono Suwoyo, sehingga mudah bagi pengguna jalan untuk mengetahui keberadaan restoran dan mudah untuk diakses, sesuai dengan persyaratan pedoman perencanaan restoran baru.
3. Dekat dengan institusi pendidikan dan perkantoran, sehingga memungkinkan untuk memilih restoran sebagai tempat makan maupun menyelenggarakan acara.
4. Lokasi cocok dengan fasad bangunan yang bergaya Eropa

Denah gedung yang digunakan merupakan denah gedung yang didapatkan dari salah satu konsultan desain di Surabaya. Denah tersebut sebelumnya adalah denah restoran yang terletak di daerah Pandaan, Jawa Timur. Sesuai dengan lokasi yang telah ditentukan, gedung menghadap ke arah barat.



Gambar 2. 14 Perkiraan Cuaca

Sumber : <https://www.accuweather.com/id/id/surabaya/203449/hourly-weatherforecast/203449> (Akses: 25/02/2018, 12:00WIB)

### 2.5.3 Visi dan Misi

Visi : Memperkenalkan makanan khas Indonesia khususnya Jawa

Misi : Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan

Menjadi restoran yang memiliki hidangan yang serba ada

### 2.5.4 Corporate Image

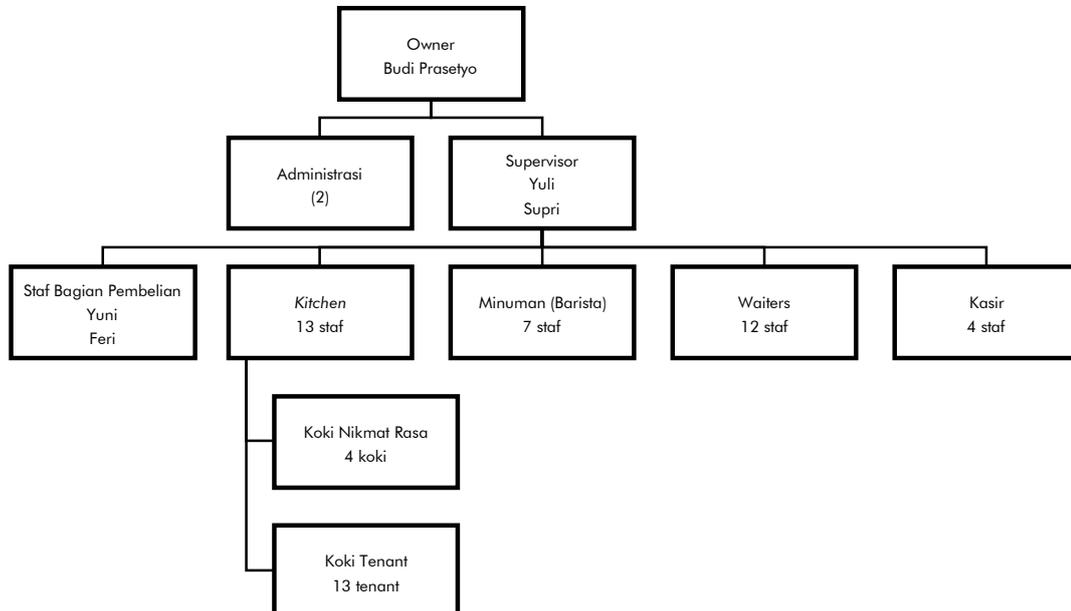


Gambar 2. 15 Logo Lama Nikmat Rasa  
Sumber : Data Perusahaan (2017)

Logo yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa adalah tulisan Nikmat Rasa dengan jenis *font Century Gothic* dengan warna hitam dan merah. Pada pojok kanan atas *font*, terdapat gambar pelayan yang membawa nampan makanan. Filosofi itu didapatkan dari gambaran seorang pelayan yang melayani pelanggan dengan baik.



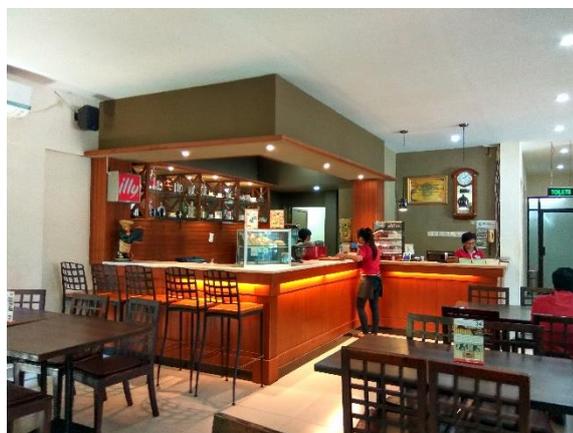
### 2.5.5 Struktur Organisasi



Gambar 2. 16 Struktur Organisasi Nikmat Rasa  
Sumber : Data Perusahaan, 2017

### 2.5.6 Karakter Restoran Nikmat Rasa

Restoran Nikmat Rasa merupakan restoran keluarga yang menghadirkan makanan khas Jawa. Namun ada yang membedakan dengan restoran keluarga pada umumnya. Menurut hasil wawancara dengan pemilik restoran, restoran Nikmat Rasa memiliki ciri khas yang tidak boleh untuk dihilangkan yaitu adanya meja bar khusus minuman pada sudut ruang restoran. Hal tersebut diungkapkan oleh pemiliknya, yaitu Bapak Budi Prasetya.



Gambar 2. 17 Meja Bar  
Sumber : Data Perusahaan, 2017



## 2.6 Studi Utilitas Bangunan

### 2.6.1 Sistem Plumbing dan Sanitasi

#### 1) Toilet

- a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- b) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- d) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- e) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengereng.
- f) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- g) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- h) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup.
- i) Ventilasi dan penerangan baik.
- j) Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- k) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- l) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- m) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- n) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- o) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (*tissue*).



Tabel 2. 2 Jumlah Toilet Pengunjung

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci	Peturasan
± 20	1-25	1	1	1	2	2
21-40	26-50	2	2	2	3	3
41-70	51-100	3	3	3	5	5
71-100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50-100	-	-	1	2	1
101-140	-	5	5	-	-	-
141-180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40-100	-	1	1	-	-	-

Sumber : [www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumah-makan-danrestoran/](http://www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumah-makan-danrestoran/)

Tabel 2. 3 Jumlah Toilet Tenaga Kerja Restoran

Jumlah tempat duduk	Luas Bangunan (m <sup>2</sup> )	Wanita		Pria		Keterangan
		WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci	
-150	-250	1	1	1	1	
151-350	251-500	2	2	2	2	
351-950	501-750	4	2	2	2	



<b>951-1500</b>	751	4	2	3	3	
	-					
	100					
	0					

Sumber: [www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumahmakan-dan-restoran/](http://www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumahmakan-dan-restoran/)

## 2) Tempat Sampah

- a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- b) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- c) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
- d) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari restoran dan restoran.
- e) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

## 3) Tempat Cuci Tangan

- a) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

**Tabel 2. 4** Kapasitas Tempat Duduk dan Jumlah Tempat Cuci Tangan (buah)

<b>Kapasitas tempat duduk</b>	<b>Jumlah tempat cuci tangan (buah)</b>
<b>1-60 orang</b>	1
<b>61-120 orang</b>	2
<b>121-200 orang</b>	3
<b>Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah</b>	

Sumber : [www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumah-makandan-restoran/](http://www.indonesian-publichealth.com/kesehatan-lingkungan-rumah-makandan-restoran/)



- b) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan
- Sapu tangan kertas (*tissue*) yang mengandung alkohol 70%
  - Lap dengan suhu 43,3°C
  - Air hangat dengan suhu 43,3°C
- c) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
- 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.

Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

### 2.6.2 Sistem Penghawaan

Penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang melalui penghawaan buatan maupun penghawaan alami dengan pengaturan sebaik-baiknya dengan harapan untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang (Suptandar, 1982 : 150). Temperatur kota Surabaya cukup panas, yaitu antara 22,6° – 34,1°C, sehingga diperlukannya sistem penghawaan yang baik untuk bangunan di Surabaya agar memiliki tingkat kenyamanan ruang yang baik. Sistem penghawaan terbagi menjadi 2, yaitu :

a. Penghawaan Alami

Pertukaran udara pada bangunan dengan melakukan beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu, arah angin, kecepatan angina dan lubang masuk dan keluarnya udara (*ventilasi/jendela*). Penghawaan alami dapat memanfaatkan sistem *cross ventilation*.

b. Penghawaan Buatan



Penghawaan buatan sebuah bangunan ada banyak jenisnya yaitu, AC, *exhaust fan*, jenis-jenis penghawaan buatan. Untuk penghawaan buatan yang akan digunakan pada bangunan restoran adalah *exhaust fan* dan AC (*Air Conditioner*).

Sistem penghawaan yang digunakan restoran di eksisting lama adalah penghawaan buatan yaitu AC *split* dan *Exhaust Fan* pada dinding. AC *split* dirasa kurang optimal apabila digunakan pada restoran, karena kebutuhan PK yang besar sehingga membutuhkan banyak indoor yang banyak pada interior restoran.

Pada cabang baru, sistem penghawaan buatan yang digunakan adalah AC *Cassette* dan *exhaust fan* pada *ceiling*. Penggunaan sistem AC *Cassette* dirasa lebih optimal, karena tidak membutuhkan banyak outdoor dan indoor seperti AC *Split*. Sudah ada spec yang dapat memenuhi kebutuhan PK yang dibutuhkan di ruang restoran. Pada area dapur menggunakan *exhaust fan*.



**Gambar 2. 18 Exhaust Fan**

Sumber : <http://www.ebay.com/bhp/kitchen-exhaust-fan>  
(Akses 9-10-2017, 20.56)

*Exhaust fan* berfungsi untuk menghisap udara di dalam ruang untuk dibuang ke luar, dan pada saat bersamaan menarik udara segar di luar ke dalam ruangan. Dengan adanya *exhaust fan* di area *kitchen* akan membantu melancarkan sirkulasi udara dan memberikan asupan oksigen bagi karyawan yang sedang bekerja.

### **2.6.3 Sistem Proteksi Kebakaran**

Sistem pemadaman kebakaran merupakan pencegahan terhadap bahaya kebakaran di sebuah bangunan. Di dalam restoran, resiko terjadinya peristiwa kebakaran tentunya akan sangat besar mengingat setiap bangunan restoran tentunya memiliki ruang dapur yang sudah pasti menjadi pusat terbesar sumber panas, baik



panas dari kompor, oven, alat pemanggang, dan lainnya. Sehingga proteksi kebakaran begitu penting bagi usaha restoran.



**Gambar 2. 19** Alat Proteksi Kebakaran

Sumber : <https://guardall.co.id/alat-pemadam-api/co2/>  
(Akses 9-10-2017, 19.15 WIB)

#### 2.6.4 Sistem Keamanan

Restoran merupakan tempat umum yang banyak dikunjungi oleh orang, sehingga perlunya sistem keamanan untuk mencegah sesuatu hal yang tidak diinginkan. Penggunaan CCTV merupakan salah satu sistem dalam membantu pemantauan keamanan restoran. CCTV yang akan digunakan adalah CCTV dome. CCTV akan dipasang pada titik-titik di dalam ruangan maupun di luar ruangan dan dikontrol dengan VDT (*Video Display Terminal*) pada ruang keamanan.



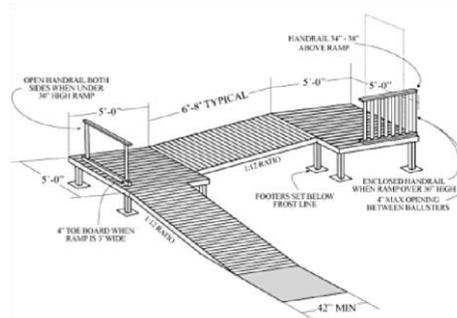
**Gambar 2. 20** CCTV Dome

Sumber : [http://www.griyatekno.com/index.php?main\\_page=index&cPath=70\\_92](http://www.griyatekno.com/index.php?main_page=index&cPath=70_92)  
(Akses 9-10-2017, 20.41 WIB)



## 2.6.5 Sistem Transportasi

### a. Ramp



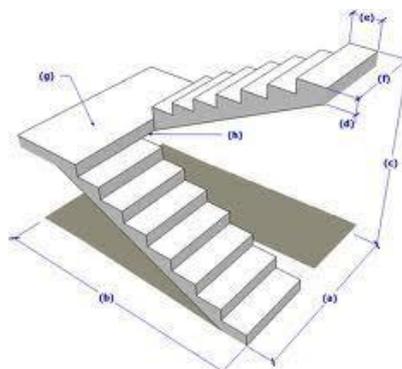
Gambar 2. 21 Ramp

Sumber : <https://www.ilmutekniksipil.com/utilitas-gedung/sistem-transportasidalam-gedung-bertingkat> (Akses 9-10-2017, 20.41 WIB)

Menurut kemiringannya, *ramp* dibagi menjadi:

- *Ramp* rendah sampai dengan 5% kemiringan. *Ramp* jenis landai ini tidak perlu menggunakan anti selip untuk lapisan permukaan lantainya.
- *Ramps* sedang atau medium dengan kemiringan sampai dengan 7% dianjurkan menggunakan bahan penutup lantai anti selip.
- *Ramps* curam atau steep dengan kemiringan antara sampai dengan 90% yang dipersyaratkan harus menggunakan bahan anti selip pada permukaan lantai dengan dibuat kasar. Dilengkapi dengan railing terutama untuk *handicapped / disabled person* (penderita cacat tubuh, yang sekarang lebih dikenal sebagai para “*Difable*” atau *Different ability people*).

### b. Tangga Manual



Gambar 2. 22 Tangga dengan Bordes  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2018)



Tangga berfungsi untuk sirkulasi orang berjalan kaki serta ke lintasan utama pada bangunan gedung antar lantai tingkat dalam kondisi keseharian karena menjadi sirkulasi utama maka pada tangga harus memenuhi persyaratan kenyamanan pemakaian untuk naik maupun turun yang tidak melelahkan dan membahayakan pemakainya. Syarat tangga utama :

- Letak tangga berada pada sirkulasi utama bangunan, mudah dilihat dan dijangkau dari pintu masuk bangunan dan mempunyai penerangan yang cukup baik dari alam maupun buatan
- Mempunyai penerangan yang cukup khususnya buatan.
- Memenuhi persyaratan kenyamanan pemakaian, misalnya; ◦ Sudut kemiringan tangga  $28^{\circ}$ - $35^{\circ}$  ◦ Jumlah anak tangga sampai bordes maksimal 12 trap ◦ Tinggi *trap* anak tangga maksimal 19 cm ◦ Lebar bordes =  $\frac{1}{2}$  lebar ruang tangga ◦ Perbandingan *antrede* : *optrede* memenuhi rumus  $(a + 2.O =$

$62 \text{ cm s/d } 65 \text{ cm})$  ◦ Perhitungan jumlah anak tangga :  
 $[2(n + 1) = t/O]$  ◦ Perhitungan lebar bordes ;  $[P = (a \times n) +$   
 $b]$

### c. Elevator/Lift

Secara umum (tidak mengikat) syarat dalam mendesain sistem transportasi *lift* adalah sebagai berikut:

1. Minimal tersedia 1 buah *lift* untuk bangunan melebihi 3 tingkat.
2. Minimal tersedia 1 buah *lift* untuk bangunan melebihi 1 tingkat jika ada pengguna manula dan atau *difable*.
3. Jarak jalan ke area *lift* maksimal 45 meter.
4. *Lobby lift* cukup luas dan berdekatan dengan tangga.

Rumah lift dapat dibagi dalam 3 bagian yaitu :



1. *Lift Pit*, merupakan tempat pemberhentian akhir yang paling bawah, berupa buffer sangkar dan *buffer* beban penyeimbang. Karena letaknya yang paling bawah, harus dibuat dari dinding kedap air.
2. Ruang luncur (*hoistway*), tempat meluncurnya sangkar/kereta lift, terdapat pintu2 masuk ke kereta lift, tempat meluncurnya beban penyeimbang, meletakkan rel peluncur dan beban penyeimbang.
3. Ruang mesin, tempat meletakkan mesin/ motor traksi *lift*, dan tempat *control panel* (yang mengatur jalannya kereta)

## 2.7 Studi Pencahayaan

Sistem pencahayaan pada interior dapat dibagi berdasarkan maksud dan fungsinya, yaitu :

a. Pencahayaan Umum (*General Lighting Sistem*)

Pencahayaan ini memberikan cahaya ke seluruh area pada suatu ruang dengan derajat yang sama. Keuntungannya, sistem ini menampilkan fleksibilitas pada area kerja dan kerugiannya, efisiensi cahaya biasanya rendah karena area kerja menerima cahaya sama besarnya dengan area lainnya. Pencahayaan umum yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa menggunakan sistem downlight dengan lampu berwarna warm white.



Gambar 2. 23 Armatur *Downlight* dan *Downlight Warm White*  
Sumber: <https://www.clasohlson.com/uk/230-V-LED-Downlight/36-6826>  
(Akses: 06/05/2018, 21.35 WIB)



b. Pencahayaan Setempat (*Localised Lighting*)

Pencahayaan setempat memberikan cahaya ke seluruh area namun dengan luminaire yang telah diatur secara fungsional untuk area kerja. Pencahayaan setempat yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa diterapkan pada hanging lamp pada area makan dan area *open kitchen*.



Gambar 2. 24 *Hanging Lamp* dan Penerapannya  
Sumber: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)  
(Akses:06/05/2018, 21.37WIB)

c. Pencahayaan Aksen (*Accent Lighting*)

Pencahayaan aksen digunakan saat sebuah benda tahu bagian benda perlu ditonjolkan dengan sebuah penerangan cahaya. Tujuannya adalah untuk menampilkan sesuatu yang paling menarik dari dekorasi interior dengan menonjolkan bagian objek tersebut. Pencahayaan aksen juga dimaksudkan untuk memberi perhatian pada view tertentu. Iluminasi akses sebaiknya memiliki 10 kali lebih tinggi dibanding dengan pencahayaan sekitar. Pencahayaan aksen diterapkan pada area display makanan dan beberapa spot foto pada restoran.



Gambar 2. 25 Pencahayaan Aksen  
Sumber: [pinterest.com](http://pinterest.com)  
(Akses: 4/3/2018, 20:57 WIB)



## 2.8 Studi Warna

Warna yang tercipta karena adanya cahaya merupakan bentuk energi yang dapat mempengaruhi pikiran (*mood*) dan emosi. Warna tidak hanya mempengaruhi mood, kesan subjektif dan objektif pada suatu ruang, namun juga mempengaruhi estimasi akan volum, berat, waktu, suhu dan rasa.

Tabel 2. 5 Efek Warna Terhadap Suasana Ruang

Warna	Efek Psikologis		Pengaruh terhadap Rasa dan Bau
	Impres (+)	Impres (-)	
<b>Merah</b>	Powerfull, optimis, semangat, hangat, komunikatif, meningkatkan nafsu makan	Merangsang kemarahan dan agresivitas	Sweet, strong
<b>Oranye</b>	Bersahabat, sosialisasi, senang, gembira, kreativitas	Hiperaktif, intrusive	Substantial ( banyak/bervaria riasi)
<b>Kuning</b>	Ceria, cerah, penuh semangat, komunikatif, inspiratif, logis	Silau, kesan menakutkan	Asam
<b>Hijau</b>	Alami, menyegarkan, rileks, menenangkan, meredakan stress	Perasaan terperangkap, bosan (tiresome)	Sour-juicy
<b>Biru</b>	Harmonis, lapang, sejuk, tentram, damai, hening, rileks	Depresi, lesu, melankolis	Odourless
<b>Ungu</b>	Spiritual, mistis, misterius, menarik perhatian, sensual, feminin, anggun	Lonely, sombong, angkuh	Heavy-sweet
<b>Coklat</b>	Natural, netral, hangat, nyaman, elegan, menenangkan	Kaku, berat	Musty (pengab), chocolate
<b>Putih</b>	Kemurnian, polos, suci, perlindungan, tenteram, refleksi	Perasaan dingin, kaku, terisolir, steril	Manis, creamy
<b>Hitam</b>	Kuat, penuh percaya diri, maskulin, dramatis, misterius, elegan	Lambang duka, perasaan tertekan	Spoilt (busuk)

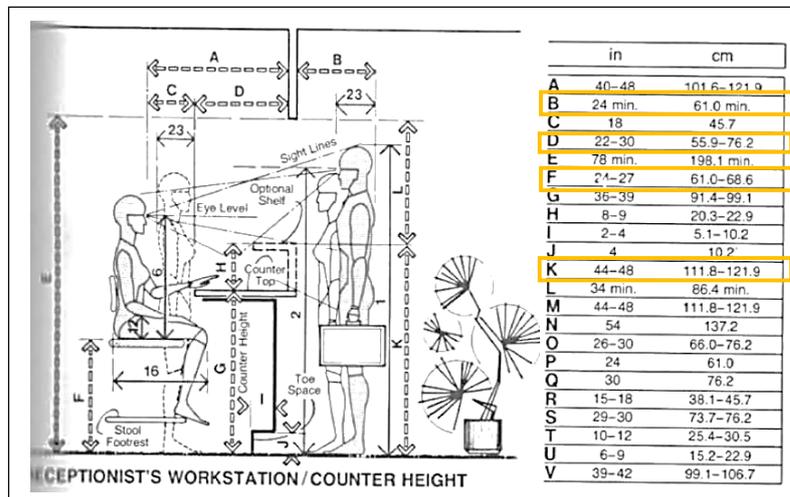


<b>Abu-abu</b>	Netral, kesan serius, damai, independen, stabil, kesan luas	Dingin, kaku, tidak komunikatif	Moudly
----------------	---	---------------------------------	--------

Sumber : H. Mahnke, Frank. Color and Light In Man-Made Environment (Canada: John Wiley & Sons, Inc, 1947), hal 10

Berdasarkan Tabel 2.5, warna yang sesuai untuk interior restoran adalah coklat yang dapat memberikan kesan natural, hangat, elegan serta menyenangkan dan warna merah yang dapat meningkatkan nafsu makan serta memberikan kesan hangat dan optimis. Untuk area *Function Room* pilihan warna netral lebih diutamakan mengingat ruang tersebut memiliki fungsi lebih untuk ruang acara.

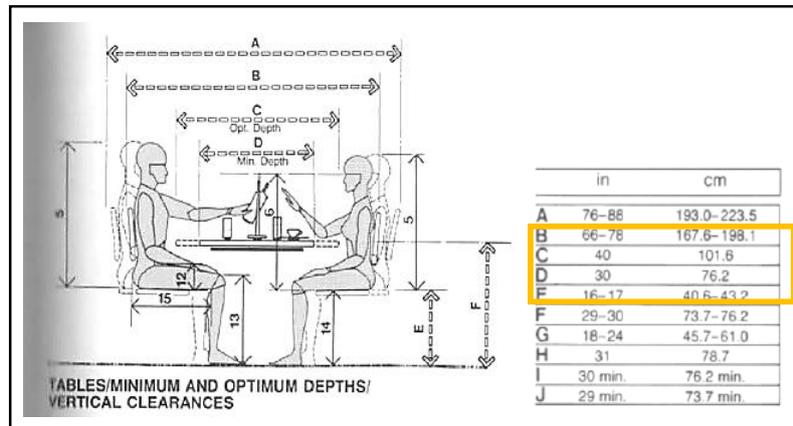
## 2.9 Studi Antropometri



Gambar 2. 26 Antropometri Area Kasir

Sumber :Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

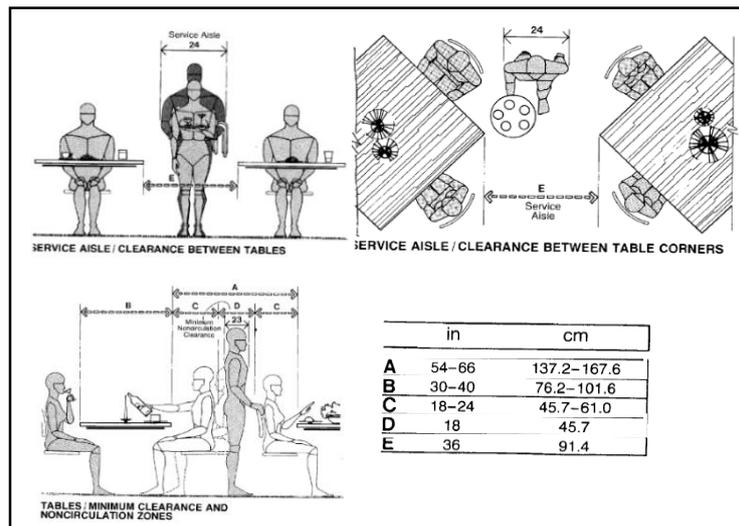
Pada gambar 2.26, area kasir menunjukkan bahwa ukuran standar lebar meja kasir adalah 55,9 – 76,2 cm dan tinggi meja kasir adalah 111,8 – 121,9 cm. Lebar depan meja kasir yang dibutuhkan minimal 61 cm. Ketinggian kursi yang digunakan untuk resepsionis atau kasir adalah 61 – 68,6 cm. Pada perancangan restoran Nikmat Rasa lebar meja kasir yang digunakan adalah 60cm, tinggi 120cm



Gambar 2. 27 Antropometri Ketinggian Meja dan Kursi

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.27 , diketahui bahwa standar ketinggian kursi makan adalah 40,6 - 43,2 cm, sedangkan ketinggian meja makan adalah 73,7 - 76,2 cm. Standar ukuran lebar meja makan adalah 76,2 - 101,6 cm.

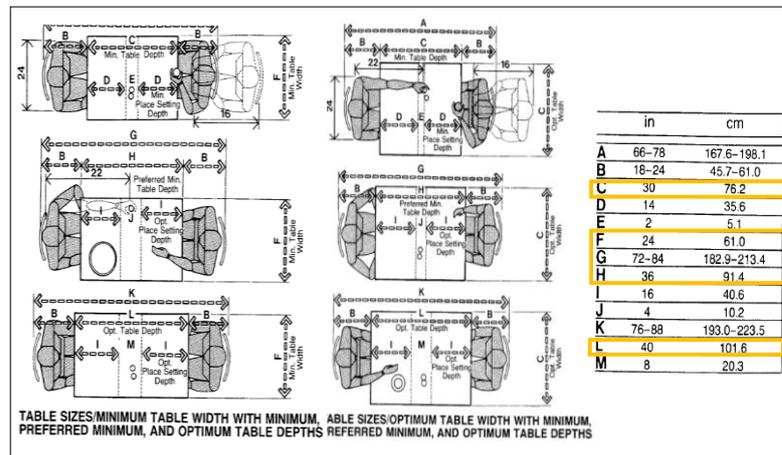


Gambar 2. 28 Anthropometri Sirkulasi Jarak Antar Meja Makan

Sumber :Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.



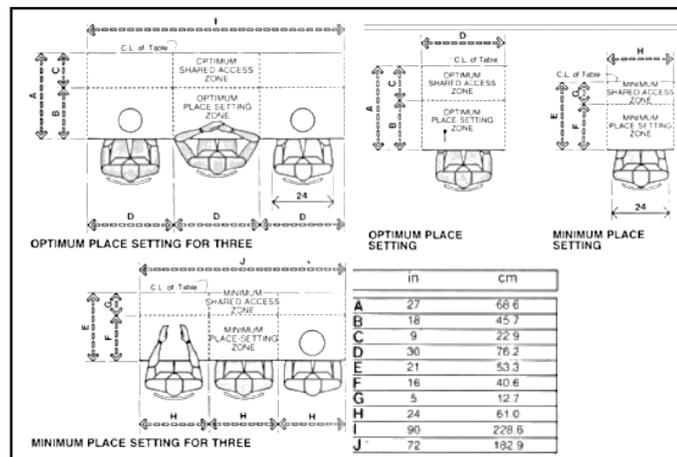
Sirkulasi meja dan kursi diperlukan untuk memberikan kenyamanan bagi pengguna yaitu pelanggan dan pelayan dalam berkegiatan. Jarak bersih digunakan untuk sirkulasi umum atau pelayanan yang minimal jarak antar kursi adalah 45 cm, sedangkan jarak meja sebesar 137,2cm.



Gambar 2. 29 Anthropometri Lebar dan Kedalaman Meja Makan

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Untuk area makan digunakan anthropometri dengan dimensi meja makan, yaitu kedalaman meja minimal dengan dimensi 76,2 cm, kedalaman meja minimal yang dikehendaki dengan dimensi 91,4 cm dan kedalaman meja optimal dengan dimensi 101,6 cm. Untuk lebar meja terdiri dari dua alternatif yaitu lebar meja minimal dengan dimensi 61 cm dan lebar meja optimal dengan dimensi 76,2 cm. Pada meja makan restoran Nikmat Rasa penulismenggunakan dimensi 90cm untuk kedalaman meja makan dan 61 cm untuk lebar meja.

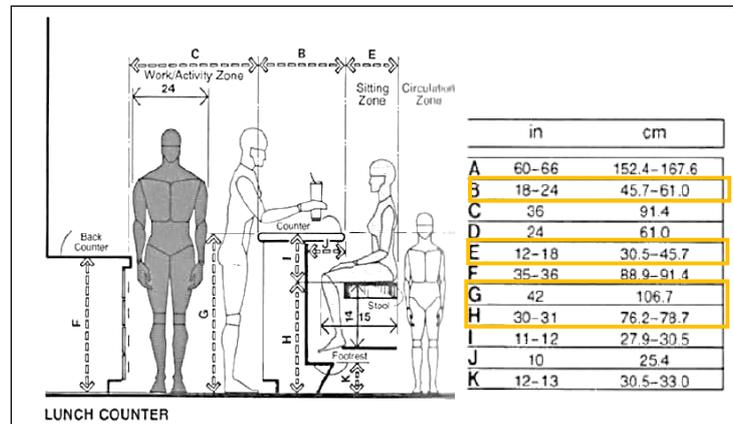


Gambar 2. 30 Anthropometri Konfigurasi Meja Makan *Rectangle*

Sumber :Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.



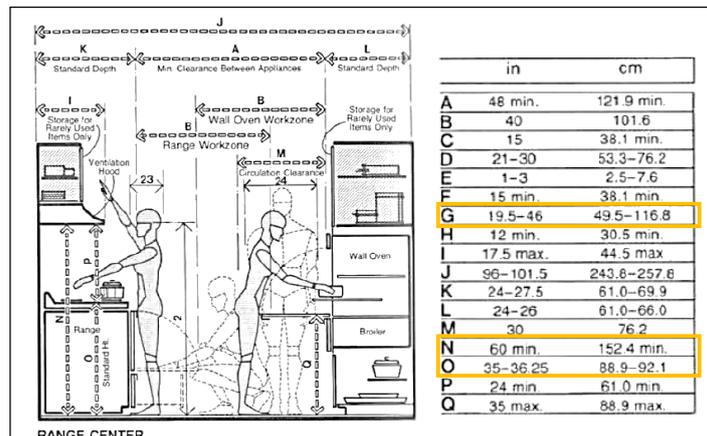
Berdasarkan gambar 2.30, optimalnya meja makan persegi panjang dengan kapasitas pengguna 6 orang adalah 243,8 cm dan lebar 137,2 cm. Untuk standar privasi tiap orang di meja adalah 76,2 cm.



Gambar 2. 31 Anthropometri Area Makan

Sumber :Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.31, bahwa ukuran standar tinggi meja bar adalah 106,7 cm dan lebar meja bar adalah 45,7 – 61 cm. Lebar area yang dibutuhkan untuk duduk adalah 30,5 – 45,7 cm. Ketinggian kursi yang digunakan untuk meja bar adaah 76,2 – 78,7 cm

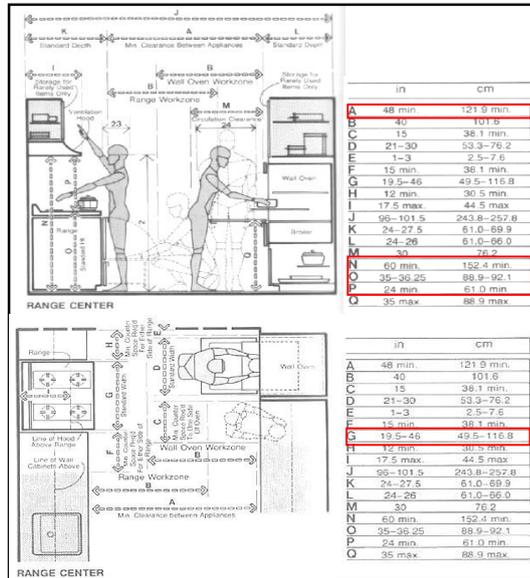


Gambar 2. 32 Anthropometri Area Dapur

Sumber :Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.



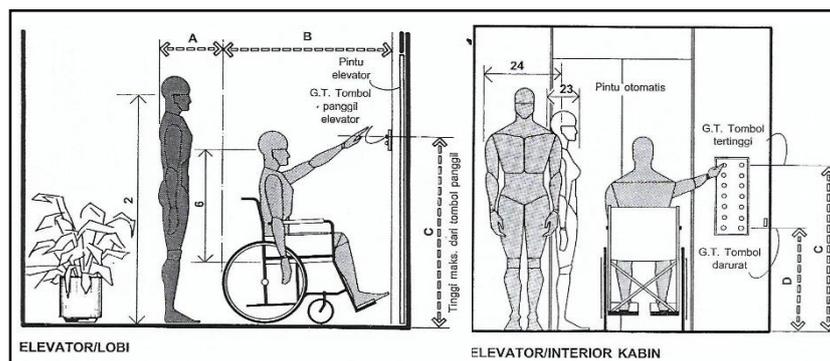
Pada Gambar 2.32 Dijelaskan bahwa ukuran standar tinggi counter adalah 88,9 – 92,1 cm. Lebar kompor sekitar 49,5 – 116,8 cm. Tinggi *cooker hood* dari lantai yaitu 152,4 cm dan lebar sirkulasi area dapur adalah 121,9 cm.



Gambar 2.33 Anthropometri Dapur

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press

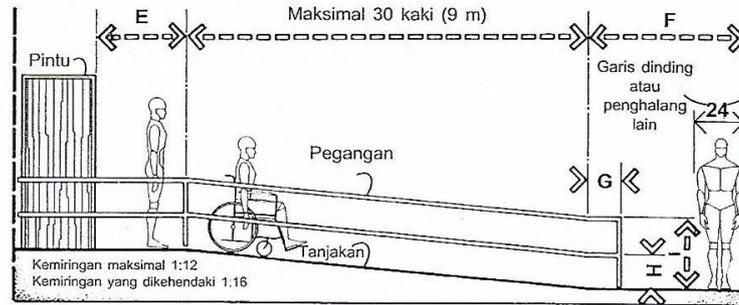
Berdasarkan gambar 2.33, diketahui bahwa ukuran standar tinggi *counter* dan kompor adalah 88,9 – 92,1 cm. Kompor biasanya memiliki lebar sekitar 49,5 – 116,8 cm. Untuk ketinggian *exhaust*, minimal 152,4 cm dari lantai atau 61 cm dari kompor. Lebar sirkulasi area dapur minimal 121,9 cm.



Gambar 2.34 Elevator lobi dan Interior Kabin

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press

Prasarana sirkulasi pada bangunan juga harus memperhatikan kebutuhan pengguna kursi roda serta kelompok orang tanpa cacat tubuh. Tombol panggil pada koridor dan lobi harus diletakkan setinggi 137,2cm di atas lantai.

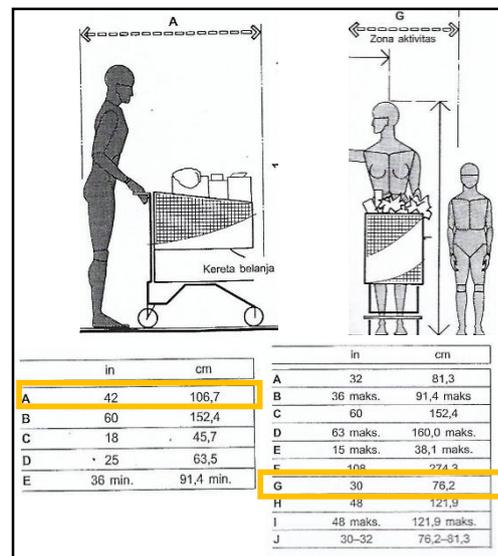


TANJAKAN AKSES

**Gambar 2. 35** Tanjakan *Ramp*

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. *Human Dimension and Interior Space*. London: The Architectural Press

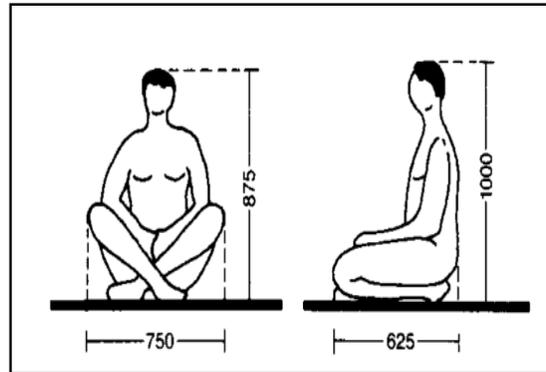
Ramp juga merupakan satu faktor penting dalam pengadaan akses ke bangunan bagi kelompok cacat tubuh. Peraturan dan pedoman memaksakan kemiringan maksimal satu unit ketinggian untuk setiap 12 unit panjang dan jarakhorisontal maksimal 9m, tanpa adanya landasan horizontal sejangkurangnya 106,7cm.



**Gambar 2. 36** Kereta Dorong Makanan

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. *Human Dimension and Interior Space*. London: The Architectural Press

Kereta makan dorong digunakan oleh waiters untuk mengantar makanan. Lebar zona aktivitas yang diperlukan oleh kereta dorong adalah 76,2cm. Untuk panjang kereta dorong dan penggunanya adalah 106,7cm.



**Gambar 2. 37** Anthropometri Manusia Duduk di

Sumber : Neufert, Ernst.1996. Data Arsitek (Jilid 1). Jakarta: Erlangga, 1996

Dimensi yang diperlukan untuk mengetahui kebutuhan ruang pada area lesehan yaitu dengan data antropometri dari manusia yang duduk bersila di lantai. Panjang dan lebar yang dibutuhkan untuk orang duduk bersilah adalah 75 cm dan 62,5cm.

## 2.10 Studi Kompetitor



**Gambar 2. 38** Rumah Makan Handayani

Sumber: <http://www.rmhandayani.com/jaringan-rm-handayani/#prettyPhoto>  
(Akses 18/04/2018, 20.25WIB)

Rumah Makan Handayani adalah rumah makan dengan kuliner khas Indonesia, yang mempunyai sejarah lebih dari 50tahun. Rumah Makan Handayani telah memiliki sejumlah cabang baik di Surabaya, Sidoarjo, Paiton dan Yogyakarta. Di Surabaya terdapat 2 cabang Rumah Makan Handayani yaitu di jalan Kertajaya dan jalan Raya Jemursari.



Sejak berdiri pada tahun 1961 hingga kini, Rumah Makan Handayani memiliki karakteristik yang sama. Yakni menjaga tradisi Indonesia. Gagasan ini dituang dalam desain interior dan eksterior bangunan, menu yang disajikan, dan tata cara penyajian atau pelayanan. RM Handayani juga menyuguhkan suasana yang nyaman, alami, hangat, menonjolkan ciri khas budaya Indonesia.



**Gambar 2. 39** Interior Rumah Makan Handayani

Sumber: <http://www.rmhandayani.com/jaringan-rm-handayani/#prettyPhoto>  
(Akses 18/04/2018, 20.25 WIB)

Meski banyak orang menilai, zaman telah bergerak ke tradisi negeri seberang dan modernisasi, tapi Rumah Makan Handayani tetap kukuh menjaga budaya Indonesia agar tetap lestari. Di sisi bangunan, Rumah Makan Handayani diwarnai dengan desain arsitektur yang membawa komponen lokal. Seperti corak, warna alami, dan kayu untuk aksesoris dan meubel. Di sisi menu makanan, pengunjung diajak untuk menikmati makanan khas Indonesia seperti kul nenek masak pedas, ayam goreng khas RM Handayani, tahu telur, tumis lurjuk, iga bakar kecap bumbu, sampai es puter dan es potong Handayani.

## **2.11 Studi Pemandangan**

### **a. Arumanis Restoran**

Alamat : Hotel Bumi Surabaya  
Operasional : Setiap hari, buka 24 Jam



**Gambar 2. 40** Area Outdoor Arumanis

Sumber: [https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g297715-d6489219i258121780-Arumanis\\_Restaurant-Surabaya\\_East\\_Java\\_Java.html](https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g297715-d6489219i258121780-Arumanis_Restaurant-Surabaya_East_Java_Java.html)  
(Akses 18/04/2018, 20.25 WIB)

Arumanis restoran merupakan restoran masakan Indonesia yang berada di Hotel Bumi Surabaya. Restoran yang terdiri atas 2 area makan, yaitu area *indoor* dan area *outdoor*. Pada area *outdoor*, suasana di *setting* menyatu dengan alam. Dengan penggunaan material alam dan kain khas Bali yang diikatkan pada pepohonan di area makan tersebut.



**Gambar 2. 41** Area Gerobak Arumanis

Sumber: [https://www.tripadvisor.com.sg/LocationPhotoDirectLink-g297715d6489219-i145175346-Arumanis\\_Restaurant-Surabaya\\_East\\_Java\\_Java.html](https://www.tripadvisor.com.sg/LocationPhotoDirectLink-g297715d6489219-i145175346-Arumanis_Restaurant-Surabaya_East_Java_Java.html)  
(Akses 18/04/2018, 20.27 WIB)

Saat memasuki restoran pada area luar terdapat gerobak-gerobak makanan yang didisplay guna memudahkan pelanggan untuk memilih makanan secara langsung. Pada bagian *indoor*, penyajian makan menggunakan sistem *buffet*, dimana pelanggan bisa melihat dan mengambil makanannya sendiri.



**Gambar 2. 42** Area Indoor Arumanis

Sumber: [https://www.tripadvisor.com.sg/LocationPhotoDirectLink-g297715d6489219-i145175346-Arumanis\\_Restaurant-Surabaya\\_East\\_Java\\_Java.html](https://www.tripadvisor.com.sg/LocationPhotoDirectLink-g297715d6489219-i145175346-Arumanis_Restaurant-Surabaya_East_Java_Java.html) (Akses: 18/04/2018, 20.28 WIB)

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh Arumanis Restoran adalah *self service*, *counter service*, dan *table service*. Banyak pelayanan yang ditawarkan, karena di beberapa area memiliki *setting* yang berbeda.

Material yang digunakan pada interior maupun eksterior pada Arumanis Restoran ini adalah material alam seperti kayu dan anyaman bambu. Penggunaan keramik mozaik pada area makan restoran menjadi poin pada area tersebut, dengan didukung elemen estetis kap lampu yang terbuat dari anyaman bambu. Suasana hangat juga ditampilkan pada area makan dengan penggunaan warna lampu *warm white*.

#### b. Angke Restaurant

Alamat : Jl. Raya Boulevard Barat, Kelapa Gading Square, Jakarta Utara, 14240

Operasional : Setiap hari, pukul 10.00 – 15.00 dan 17.00 – 22.00

Angke *Restaurant* adalah *restaurant* yang memiliki beragam menu oriental dengan cita rasa yang tradisional dan autentik. Angke *restaurant* memiliki cabang di daerah Jakarta Barat tepatnya berlokasi di jalan Zaenal Arifin, Komplek Ketapang Indah Blok B1/1, Jakarta Barat.



Sistem pelayanan yang digunakan pada *restaurant* ini adalah *waiter and waiters service to table*, yaitu pelayan melayani pelanggan dari pengunjung datang hingga pulang. Saat pelanggan datang, pelayan menyambut kedatangan pelanggan, menawarkan menu, mengantarkan pesanan, mengantarkan tagihan dan merapikan meja makan.



Gambar 2. 43 Ruang Makan Angke *Restaurant & Ballrooms*  
Sumber : [www.angke.com/gallery](http://www.angke.com/gallery)  
(Akses 17 Oktober 2017, 18.02 WIB)

Angke *restaurant* memiliki ciri khas oriental sehingga beberapa elemen interior mengarah pada interior oriental terutama Chinese. *Ornament* oriental terlihat pada plafond dan partisi pada ruang makan. Selain itu pemilihan karpet dan *wallpaper* berwarna merah menambah kesan oriental pada ruang makan tersebut. Material yang digunakan pada furnitur dan panel adalah kayu.



Gambar 2. 44 Area *Wedding* Angke *Restaurant & Ballrooms*  
Sumber : [www.angke.com/gallery](http://www.angke.com/gallery)  
(Akses 17 Oktober 2017, 18.04 WIB)

Pada area *function hall* interior Angke *Restaurant* menggunakan konsep yang netral, sehingga *function hall* dapat digunakan untuk berbagai acara.

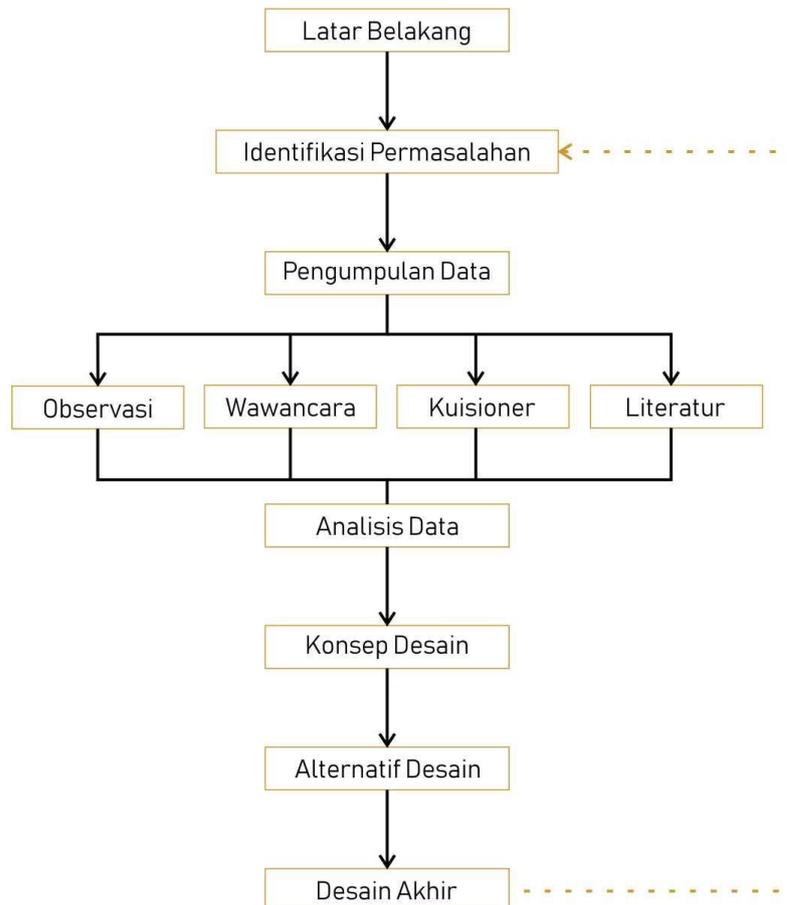


*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*

## BAB III METODOLOGI DESAIN

### 3.1 Bagan Proses Desain

Berikut adalah proses desain yang diterapkan pada perancangan interior restoran Nikmat Rasa.



**Gambar 3.1** Proses Desain  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

### 3.2 Teknik Pengumpulan Data

#### 3.2.1 Observasi

Observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek secara langsung. Objek observasi dalam perancangan ini adalah restoran Nikmat Rasa cabang baru yang berlokasi di jalan Mayjend Yono Suwoyo, Surabaya Barat.

Observasi dilakukan untuk mengetahui lingkungan eksisting restoran, sehingga mengetahui apa saja kekurangan yang bisa diperbaiki di gedung restoan tersebut.



### **3.2.2 Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada *owner* dan *supervisor* restoran Nikmat Rasa. Wawancara bertujuan untuk mengetahui keadaan restoran, data restoran guna memudahkan untuk membuka restoran cabang baru.

### **3.2.3 Kuisisioner**

Kuisisioner merupakan metode yang digunakan untuk mendapatkan data tentang restoran secara umum menurut responden melalui pembagian kuisisioner. Kuisisioner dibagi secara langsung dengan persebaran 5 wilayah Surabaya, yaitu Surabaya utara, selatan, timur, barat dan pusat. Dari hasil kuisisioner diharapkan dapat mengetahui faktor apa yang mempengaruhi konsumen dalam memilih restoran.

### **3.2.4 Literatur**

Studi literature yaitu mencari referensi yang relevan melalui buku, artikel dan jurnal pendukung. Tujuan studi literature adalah sebagai dasar dalam mendesain serta memperkuat data yang telah didapatkan. Data yang dibutuhkan adalah kajian pustaka restoran dan ruang serbaguna, objek desain (Nikmat Rasa Surabaya), studi utilitas objek desain, konsep desain, dan studi perbandingan

## **3.3 Analisa Data**

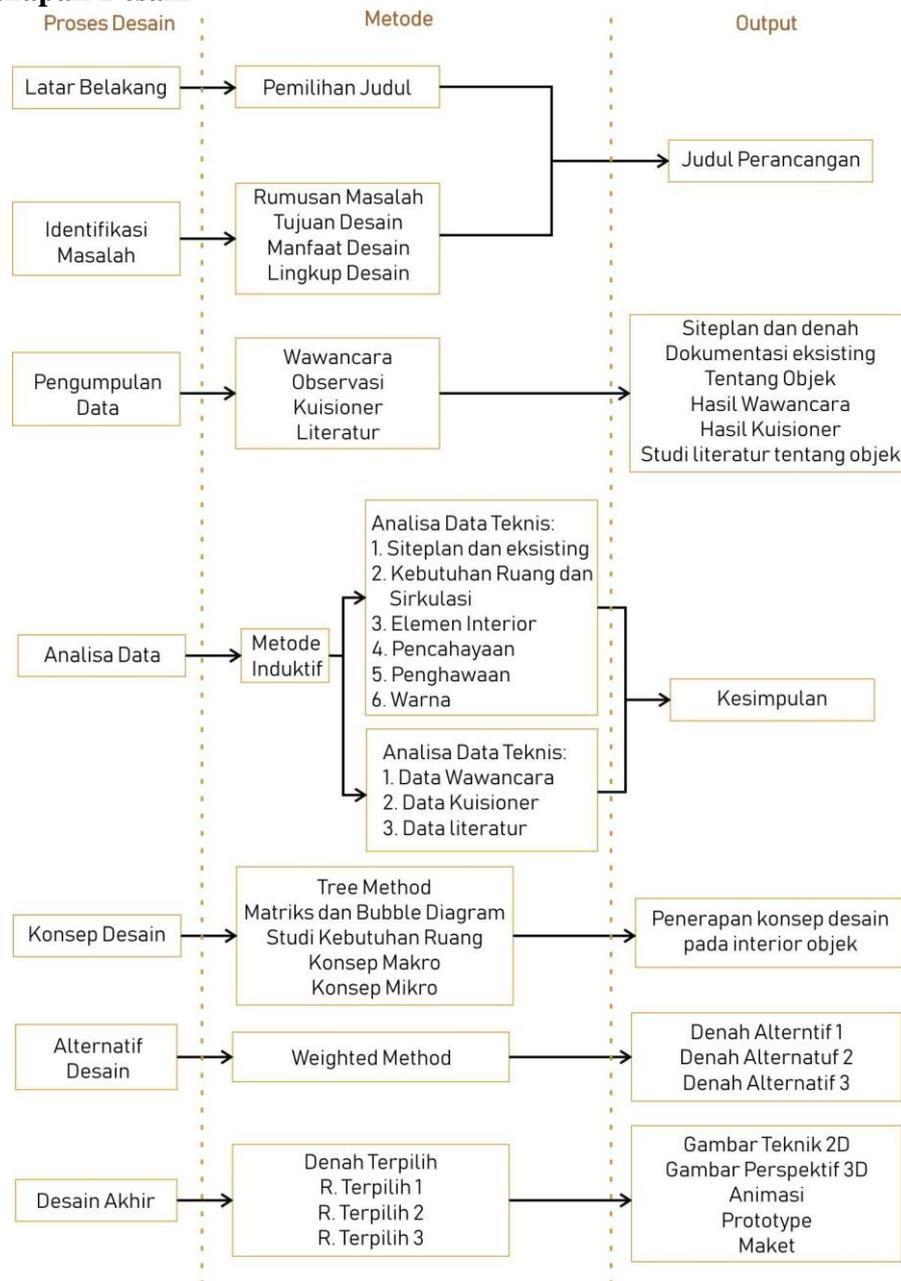
Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analitis, yaitu metode yang menganalisa kembali setiap hal yang ada dalam perancangan (Putri, Wardhana, dan Anggraita, 2016). Metode analitis yang digunakan yaitu metode analisa deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan dengan melakukan analisa dan pengamatan kebutuhan pengguna. Hasil penelitian yang diperoleh tidak bersifat statistik dan akan dianalisa dengan kalimat-kalimat penjelasan.

Data yang akan dianalisa adalah sebagai berikut.

1. Analisa observasi
2. Analisa wawancara
3. Analisa kuisisioner



### 3.4 Tahapan Desain



Gambar 3. 2 Diagram Metodologi Desain  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)



*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## BAB IV ANALISA DAN KONSEP DESAIN

### 4.1 Studi Pengguna

Pengguna restoran Nikmat Rasa Surabaya terbagi menjadi dua yaitu :

a. Karyawan

Karyawan restoran Nikmat Rasa terdiri dari *supervisor*, staff pembelian, staff dapur, staff kasir, , barista dan waiters. Usia karyawan berkisar 20 – 40 tahun. Untuk karyawan terdapat shift jam kerja, sehingga adanya pembagian waktu kerja.

b. Pengunjung

Segmen Pasar Restoran Nikmat Rasa

- Segmen Geografis : Surabaya Barat  
Restoran Nikmat Rasa cabang baru berlokasi di Surabaya Barat, tepatnya di Jalan Mayjend Yono Suwoyo

- Segmen demografi

**Tabel 4.1** Segmen Demografi

Tabel 4. 1 Segmen Demografi

<b>Usia</b>	<b>17-50 tahun</b>
<b>Pendidikan</b>	SMA, S1, S2
<b>Pekerjaan</b>	Mahasiswa,PNS,Pegawai Swasta,Wiraswasta
<b>Pendapatan</b>	>2.500.000

Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

- Segmen perilaku  
Kategori : berkelompok (keluarga, teman, dll) dengan jumlah 4-10 orang
- Segmen psikografis  
Transportasi : Mobil  
Gaya Hidup : Konsumtif

### 4.2 Studi Ruang

Berikut merupakan tabel studi aktivitas pengguna restoran Nikmat Rasa Surabaya dengan kebutuhan ruang.

**Tabel 4. 2** Studi Aktivitas Pengguna Restoran Nikmat Rasa

No	Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1.	Pengunjung	Makan Berbincang-bincang	Area makan Lavatory Musholla Parkir



2.	Pelayan <i>/Waiters</i>	menyajikan makanan Memberikan informasi kepada pengunjung Beristirahat dan ganti pakaian	Area makan Resepsionis Area Loker pegawai Parkir Musholla Lavatory
3.	<i>Cashier</i>	Melakukan proses pembayaran	Area kasir
4.	<i>Chef/Koki</i>	Memasak Beristirahat dan ganti pakaian	Dapur Area loker pegawai
5.	<i>Barista</i>	Membuat dan menyiapkan minuman Beristirahat dan berganti pakaian	Dapur Area loker pegawai
6.	<i>Owner</i>	Melakukan pekerjaan adiministrasi	Kantor Parkir Lavatory
7.	Karyawan	Melakukan pekerjaan adiministrasi	Kantor Parkir Lavatory

Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)

Berdasarkan tabel 4.2 aktivitas pengguna, dapat diprogramkan kebutuhan fasilitas yang dibutuhkan untuk mewadahi aktivitas yang terjadi di restoran Nikmat Rasa. Berikut hasil program kebutuhan fasilitas menurut hasil pembagian ruang dan aktivitas.

Tabel 4. 3 Studi Ruang, Aktivitas, dan Fasilitas

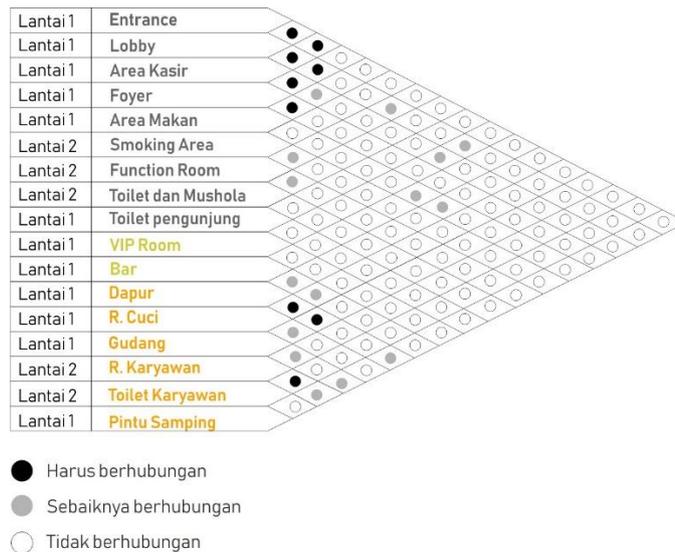
No	Nama Ruang	Furnitur	Unit	Dimensi	Sirkulasi	Total Luas Ruang
1.	Resepsionis	Meja resepsionis	1	120 x 45 x 90 cm	1:1	0,7
		Kursi resepsionis	1	40 x 40 x 45 cm	1:3	
2.	Area Makan	Meja makan panjang	25	120 x 90 x 75 cm	1:1	211,5
		Meja makan persegi	11	90 x 90 x 75 cm	1:1	
		Kursi makan	109	40 x 40 x 45 cm	1:3	
		Sofa	12	90 x 45 x 90 cm	1:3	
3.	Area Dapur	Kitchen set	13	200 x 60 x 75 cm	1:2	96
		Lemari pendingin	8	50 x 50 x 120 cm	1:1	
4.	Bar	Meja Bar	1	300 x 82 x 100 cm	1:1	9,39
		Kursi Bar	5	40 x 40 x 60 cm	1:3	
5.	Kasir	Meja kasir	1	150 x 50 x 100 cm	1:1	2,28
		Kursi kasir	1	40 x 40 x 60 cm	1:3	
6.	Ruang Penyimpanan Basah	Lemari pendingin	2	120 x 60 x 75 cm	1:1	1,44
7.	Ruang Penyimpanan Kering	Rak penyimpanan	6	120 x 50 x 180 cm	1:1	3,6
8.	Loker Karyawan	Rak loker	5	90 x 120 x 30 cm	1:2	6,52
		Kursi	5	40 x 40 x 45 cm	1:3	
		Meja	2	40 x 40 x 45 cm	1:1	
9.	Toilet Pengunjung	Washtafel	2	60 x 50 x 20 cm	1:1	2,52
		Closest duduk	4	80 x 60 x 70 cm	1:1	
10.	Toilet Karyawan	Washtafel	1	60 x 50 x 20 cm	1:1	1,26
		Closest duduk	2	80 x 60 x 70 cm	1:1	
11.	Mushola					6
12.	Kantor	Meja resepsionis	1	120 x 50 x 90 cm	1:1	17,68
		meja kerja	4	120 x 60 x 75 cm	1:1	
		kursi kerja	5	40 x 40 x 45 cm	1:3	
		rak tinggi	3	120 x 45 x 210 cm	1:2	
		rak rendah	4	120 x 45 x 90 cm	1:2	
		mesin fotokopi	1	80 x 80 x 90 cm	1:1	
13.	Ruang Serbaguna	Meja	125	180 x 50 x 75 cm	1:1	417,3
		kursi kerja	200	40 x 40 x 45 cm	1:3	
		Credenza rendah	6	120 x 40 x 90 cm	1:2	

Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)



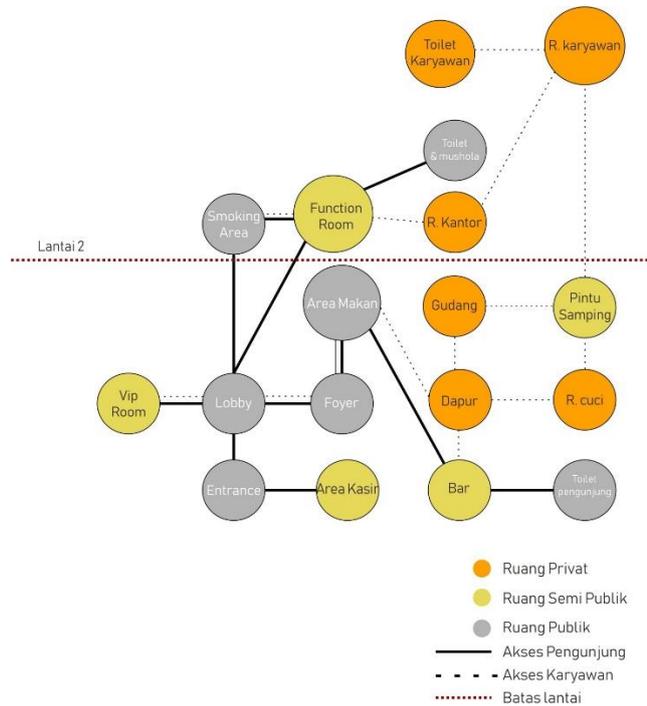
### 4.3 Hubungan Ruang

Analisa hubungan ruang pada restoran dibutuhkan sebagai dasar dalam merancang tata letak dan posisi ruang. Analisa tersebut dibuat dengan pertimbangan sirkulasi dan aktivitas yang dilakukan pengguna restoran Nikmat Rasa. Analisa hubungan ruang ditampilkan pada interaction matrix pada gambar 4.1



Gambar 4.1 Matriks Hubungan Ruang  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Setelah melakukan analisa hubungan antar ruang pada restoran, maka diketahui hubungan antar ruang yang harus berhubungan, sebaiknya berhubungan dan tidak berhubungan. Hasil analisa hubungan ruang tersebut di letakkan pada bubble diagram. Sehingga pada bubble diagram dapat mengetahui sirkulasi pengguna. Bubble diagram yang akan ditampilkan pada gambar berikut.



Gambar 4. 2 Bubble Diagram Hubungan Ruang  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

#### 4.4 Analisa Riset

##### 4.4.1 Hasil Observasi

Observasi dilakukan secara langsung oleh penulis di restoran Nikmat Rasa Surabaya yang berlokasi di jalan Raya Jemursari No 118-120. Jalan raya jemursari merupakan salah satu jalan raya yang banyak di lalui oleh motor, bus dan sepeda motor menuju luar Surabaya. Di sekitar jalan Raya jemursari ada beberapa hotel, sekolahan, perkantoran dan perumahan penduduk.

Tabel 4. 4 Hasil Observasi Elemen Interior

Elemen Interior	Deskripsi
<b>Lantai</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area resepsionis : Keramik cream doff 60 x 60 cm</li> <li>• Area makan, bar, kasir : Keramik cream doff 60 x 60 cm</li> <li>• Toilet : keramik cream doff 30 x 30 cm</li> <li>• Dapur, r. penyimpanan, r. kantor, loker karyawan, musholla karyawan : keramik abu-abu doff 30 x 30 cm</li> </ul>
<b>Dinding</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area resepsionis : dinding bata finishing cat warna cream dan jendela kaca</li> <li>• Area makan : dinding bata finishing cat warna cream, partisi multiplek dan kaca, serta jendela kaca</li> <li>• Toilet : dinding bata finishing keramik putih</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dapur, ruang penyimpanan : dinding bata finishing keramik putih dan cat dinding putih</li><li>• R. kantor, loker karyawan, musholla karyawan : dinding bata finishing cat dinding putih</li></ul>
<b>Plafon</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Area resepsionis, area makan, r. kantor, loker karyawan, toilet : plafon gypsum finishing cat putih</li><li>• Dapur, r. penyimpanan, musholla : plafon di ekspose</li></ul>
<b>Furnitur</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seluruh meja makan pada restoran menggunakan material multiplek kayu dengan bentuk geometris</li><li>• Kursi yang digunakan ada 3 jenis, yaitu kursi makan kayu, sofa, dan bar stool</li><li>• Meja bar dan meja kasir menggunakan material multiplek finishing HPL motif kayu dengan top table bermaterial granit</li></ul>
<b>Elemen Estetis</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Area resepsionis : partisi bermaterial multiplek finishing HPL motif kayu dan kaca</li><li>• Area bar : terdapat rak botol minuman dan gelas-gelas yang digunakan sebagai elemen estetis</li></ul>
<b>Pencahayaan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pencahayaan alami didapatkan dari jendela berukuran besar pada area depan dan belakang restoran</li><li>• Pencahayaan buatan menggunakan lampu downlight dan hanging lamp</li><li>• Warna cahaya pada downlight adalah cool white, sedangkan pada hanging lamp warna warm white</li></ul>
<b>Penghawaan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Area resepsionis, area makan, bar, kasir : Ac split, Exhaust fan</li><li>• Dapur, r. penyimpanan, toilet: exhaust fan</li><li>• R. kantor : AC Split</li></ul>

Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)

Berdasarkan tabel 4.4, dapat diketahui bahwa karakter desain interior yang diterapkan pada restoran Nikmat Rasa adalah simple dan naturalis. Karakteristik desain interior pada restoran Nikmat Rasa :

1. Bentuk geometris pada furniture

Furnitur yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa menggunakan bentuk yang sederhana dan geometris. Dapat dilihat pada meja makan, kursi makan, meja bar, dan meja kasir.

2. Material alam

Elemen interior pada restoran Nikmat Rasa menggunakan material alam seperti kayu diaplikasikan pada kursi makan dan multiplek finishing HPL motif kayu pada meja makan dan meja bar.

3. Penggunaan jendela besar

Pada area depan dan area belakang restoran terdapat jendela besar yang panjangnya 240 cm. Jendela memungkinkan cahaya alami masuk ke ruangan secara langsung.



#### 4. Warna

Warna yang diaplikasikan pada interior restoran Nikmat Rasa adalah warna dari material alam seperti warna kayu, coklat, ivory, dan putih.

#### 4.4.2 Hasil Wawancara

Narasumber : Owner Restoran, Supervisor Restoran

Waktu pelaksanaan : 6 September 2017 dan 3 Oktober 2017

Tempat : Restoran Nikmat Rasa Jemursari, Surabaya

Tabel 4. 5 Hasil Wawancara

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa konsep awal Restoran Nikmat Rasa?	Konsep awal yang ingin diangkat pada restoran adalah menyediakan berbagai hidangan Indonesia yang nikmat rasanya. Tidak hanya menyajikan makanan dari Nikmat Rasa saja, sekitar 50% makanan diisi oleh tenant dari luar.
2.	Apa ciri khas yang dimiliki Restoran Nikmat Rasa?	Ciri khas dari Nikmat Rasa adalah adanya meja bar di sudut ruang.
3.	Apa alasan penggunaan mini bar pada Restoran Nikmat Rasa?	Pemilik restoran merupakan lulusan arsitektur Jerman, dimana beliau terinspirasi dari interior restoran Jerman yang menggunakan mini bar pada area minuman
4.	Berapa jumlah karyawan yang bekerja di Nikmat Rasa?	52 karyawan
5.	Dari mana saja tenant yang mengisi Restoran Nikmat Rasa?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gado-gado “ARJUNO”</li> <li>2. Bakso “KETABANG KALI”</li> <li>3. Rujak Cingur “PLAZA SURABAYA”</li> <li>4. Soto Daging “PJKA”</li> <li>5. Semangi “DEMPO”</li> <li>6. Bakwan “DEMPO”</li> <li>7. Mie Kluntung “MITRO”</li> <li>8. Soto Ayam “AMBENGAN”</li> <li>9. Hidangan Khas Jawa Tengah</li> <li>10. Hidangan Khas Jawa Barat</li> </ol>



		11. Hidangan Khas Manado 12. Sioke “ADAM” 13. Depot Mie “RESTU”
6.	Berapa kapasitas pengunjung pada Restoran Nikmat Rasa?	135 orang
7.	Kapan waktu dan hari yang ramai dikunjungi oleh konsumen?	Hari : Sabtu, Minggu, Senin Waktu : 11.30 – 14.30 dan 18.00 – 21.00
8.	Apa menu favorit pengunjung Restoran Nikmat Rasa?	Gado-gado, Rujak, Soto, Penyetan
9.	Bagaimana sistem pelayanan yang ada di Restoran Nikmat Rasa?	Sistem pelayanannya waiters menawarkan dengan memberikan buku menu kepada pengunjung, mencatat pesanan, dan mengantarkan hidangan ke meja.
10.	Apakah ada keluhan dari pelanggan terkait fasilitas dan kenyamanan restoran?	Keluhan terhadap keterbatasan area smoking room dan tidak mendapat tempat saat jam makan siang/makan malam.
11.	Siapa saja pesaing Restoran Nikmat Rasa?	Rumah Makan Handayani, Primarasa, Wapo, Mutiara Restaurant.
12.	Apabila dilakukan redesain , restoran seperti apa yang diharapkan?	- Tetap mempertahankan mini bar sebagai ciri khas Nikmat Rasa - Perlunya penataan ulang dapur karena yang saat ini dirasa masih kurang efektif dalam pelayanan
13.	Fasilitas apa yang perlu ditambahkan untuk Restoran Nikmat Rasa?	Menambahkan fasilitas penyewaan ruang (dengan penambahan bangunan) agar memiliki perkembangan di bidang usaha
14.	Apakah ada fasilitas karyawan yang perlu ditambahkan pada Restoran Nikmat Rasa?	Tidak ada, perlu mengembangkan ruang loker karyawan agar lebih layak dan area kantor yang lebih nyaman.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)

Berdasarkan tabel 4.5, dapat diketahui bahwa restoran menawarkan berbagai jenis makanan tidak terbatas dengan menu dari restoran saja. Namun, restoran tidak mengeksplor setiap tenant makanan, karena keterbatasan ruang dan faktor lainnya.

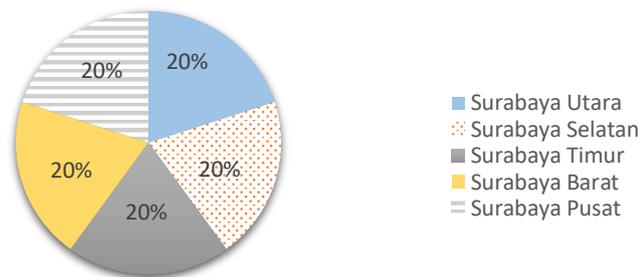


*Owner* menerangkan bahwa penggunaan mini bar pada sudut ruang merupakan ciri khas yang dipertahankan apabila melakukan redesain pada interior restoran.

#### 4.4.2 Hasil Kuisisioner

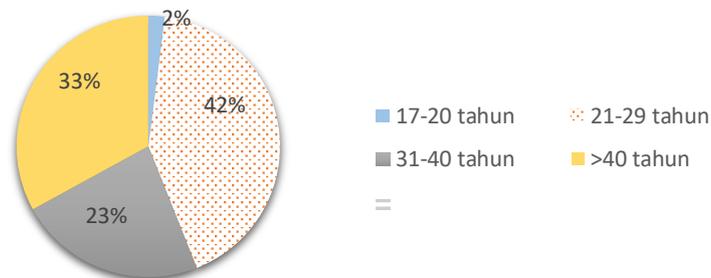
Berikut merupakan hasil kuisisioner yang telah disebarakan ke beberapa wilayah Surabaya.

##### 1) Data Responden



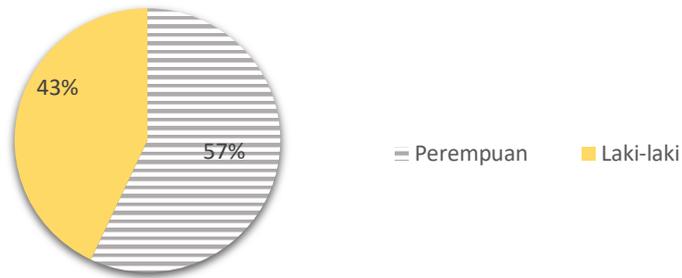
Gambar 4. 3 Diagram Wilayah Domisili Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Dapat dilihat dari diagram di atas, bahwa penulis mengambil responden dari wilayah Surabaya Utara, Surabaya, Selatan, Surabaya Timur, Surabaya Barat, dan Surabaya Pusat dengan jumlah total 100 responden.



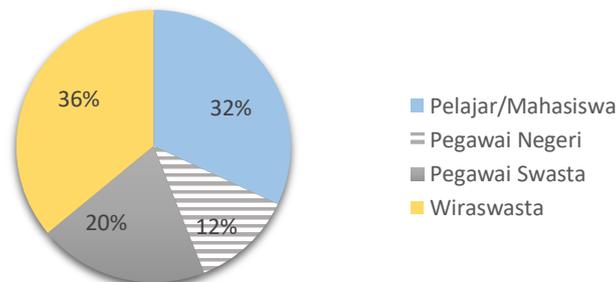
Gambar 4. 4 Diagram Usia Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Responden terbanyak pertama adalah usia 21-29 tahun yaitu 42 responden, dan urutan kedua adalah usai >39 tahun dengan jumlah 33 responden dan usia 30-39 tahun dengan jumlah 23 responden.



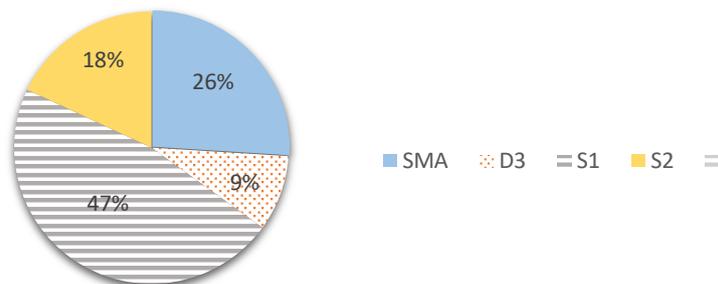
Gambar 4. 5 Diagram Jenis Kelamin Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Jumlah responden laki-laki dan perempuan hampir seimbang, dimana perempuan lebih banyak 14 responden.

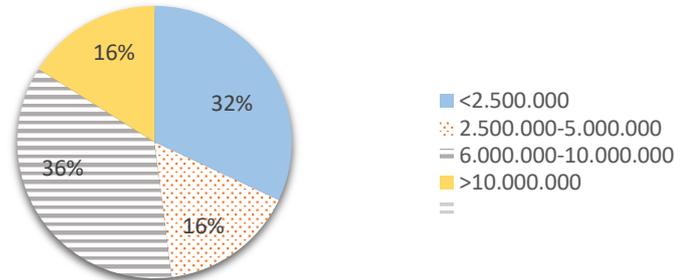


Gambar 4. 6 Diagram Pekerjaan Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Jumlah terbanyak adalah responden yang pekerjaannya sebagai wiraswasta. Disusul oleh Pelajar/mahasiswa dan Pegawai swasta.



Gambar 4. 7 Diagram Pendidikan Terakhir Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)



Gambar 4. 8 Diagram Pendapatan Responden  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

## 2) Faktor Penentu Pemilihan Restoran

### FAKTOR PEMILIHAN RESTORAN



Gambar 4. 9 Diagram Faktor Pemilihan Restoran  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Dari hasil kuisioner yang didapatkan, ada 5 urutan tertinggi faktor terpilihnya sebuah restoran untuk didatangi oleh responden, yaitu *menu*, *service quality*, *product quality*, *atmosphere*, dan *healthy food*.

Menu merupakan faktor utama konsumen dalam memilih restoran. Restoran memiliki variasi menu yang berbeda satu sama lain, sehingga dengan mempertahankan menu dan meningkatkan cita rasa memungkinkan untuk meningkatkan daya tarik konsumen untuk mengunjungi restoran tersebut.

*Service quality* adalah faktor ke dua yang terpilih oleh responden, sehingga memungkinkan restoran menerapkan *table service* dan *self service* pada beberapa area berbeda. Agar tidak terkesan monoton dan konsumen dapat mengambil sesuai porsi yang mereka inginkan.



*Product Quality* menjadi urutan ke tiga yang dipilih oleh responden. Agar konsumen dapat melihat kualitas produk makanannya, akan diterapkan *open kitchen* di area makan. Sehingga konsumen dapat berinteraksi secara langsung dengan koki, melihat pembuatannya, maupun mencoba untuk membuatnya sendiri.

*Atmosphere atau physical environment* adalah salah satu pendukung susasana sebuah restoran. Sehingga pada perancangan restoran penerapan suasana interior di sesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

*Healthy Food* menjadi sebuah trend makanan di masa kini, dimana konsumen memilih makanan yang sehat namun tetap memiliki cita rasa yang enak. Restoran Nikmat Rasa menyajikan makanan khas daerah dimana identik dengan bahan makanan yang alami dan sehat.

#### 4.5 Konsep Desain

Nikmat Rasa merupakan restorn makanan Indonesia yang berasal dari Surabaya. Nikmat Rasa membuka cabang baru di Surabaya Barat guna mempertahankan eksistensinya di tengah ketatnya persaingan bisnis restoran dan kafe di Surabaya.

Konsep *Dining Experience* merupakan cara untuk meningkatkan daya tarik pelanggan terhadap makanan Jawa di Nikmat Rasa. Konsep tersebut diterapkan melalui *open kitchen, self service, physical environment, dan Fleksibilitas Layout*. Penerapan konsep *dining experience* pada restoran Nikmat Rasa:

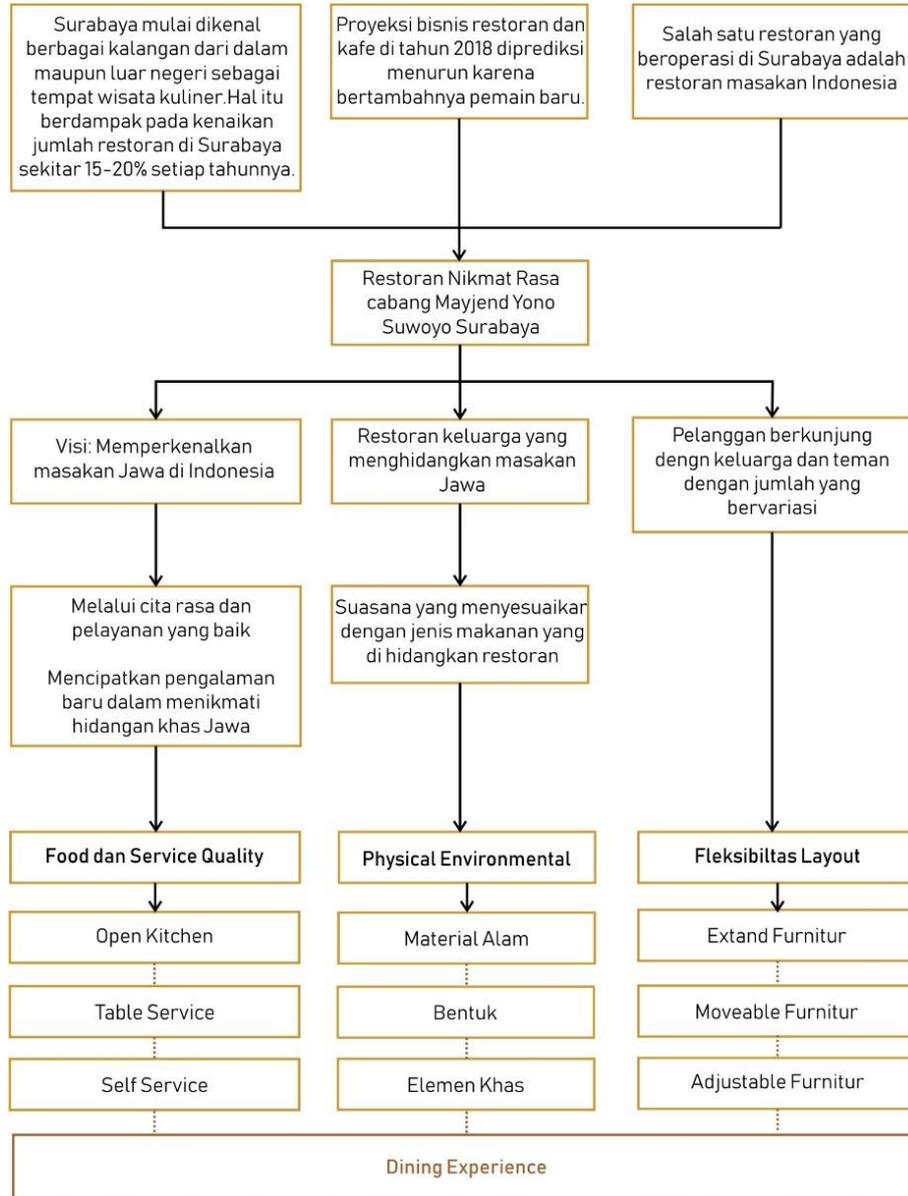
Tabel 4. 6 Penerapan Konsep *Dining Experience*

<i>Dining Experience</i>	Lokasi Penerapan	Aktivitas yang dilakukan
<i>Open kitchen</i>	Area makan	Melihat koki memasak Pelanggan mencoba membuat makanan
Meja Bar	Area Bar	Menikmati minuman hangat
<i>Self Service</i>	Foyer	Mengambil jajanan pasar Mengambil minuman khas
Physical Environement	Area makan indoor dan out door, area function room	



Fleksibilitas <i>Layout</i>	Area makan indoor dan out door, area function room	Meja dan kursi dapat di <i>layout</i> ulang sesuai kebutuhan
-----------------------------	--	--

Sumber : Dokumentasi Penulis (2018)



**Gambar 4. 10** Kerangka Konsep Desain  
Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Restoran Nikmat Rasa memiliki citra masakan Indonesia, khususnya Jawa. Untuk menunjang citra tersebut karakteristik Jawa akan diterapkan pada interior restoran Nikmat Rasa.



Terdapat tiga *physical environment* yang akan diterapkan pada interior restoran, diantaranya adalah penggunaan material alam pada furniture, elemen estetis, dan peralatan makan. Bentuk yang diterapkan pada interior menggunakan bentukan modern yang tidak menggunakan ukiran maupun ornament. Elemen khas yang akan ditonjolkan pada interior Nikmat Rasa adalah kayu.

Pelanggan Nikmat Rasa biasanya datang secara berkelompok bersama keluarga maupun teman dengan jumlah yang bervariasi. Sehingga perlunya fleksibilitas *layout* pada area makan dan area *function room*, untuk mengoptimalkan ruang dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Fleksibilitas *layout* dapat diciptakan melalui *extend furniture*, *moveable furniture* dan *adjustable furniture*.

## 4.6 Aplikasi Konsep Desain

### 4.6.1 Konsep Lantai

Untuk menghadirkan karakter Restoran Indonesia di restoran, material lantai yang akan digunakan adalah material alam. Lantai pada area *entrance* dan *foyer* menggunakan *vinylfloor* bermotif kayu. Sedangkan pada area *lobby* dan area makan akan menggunakan granit tile. Dibeberapa area akan dikombinasikan material *granit tile* dan *vinylfloor*. Pola lantai dengan kombinasi material berbeda di beberapa bagian dapat menjadi pembatas ruang imajiner (Putri, Wardhana, dan Anggraita, 2016).

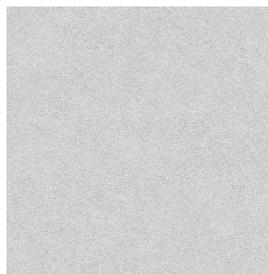


Gambar 4. 11 *Vinyl Floor* dan *Granit Tile*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



**Gambar 4. 12** Kombinasi Material Lantai  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada area dapur restoran, material penutup lantai yang akan digunakan adalah keramik doff berwarna putih. Pemilihan tersebut didasarkan pada persyaratan ruang servis restoran. Keramik yang mudah dibersihkan, tidak licin dan berwarna terang merupakan syarat material penutup lantai pada area servis restoran.



**Gambar 4. 13** Keramik Doff Warna Putih  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

#### **4.6.2 Konsep Dinding**

Pada area *foyer* terdapat dinding yang berisikan informasi dan display dari sebagian makanan yang ada di restoran Nikmat Rasa. Tujuan dari peletakan display makanan pada dinding adalah untuk memberikan gambaran tentang makanan yang akan pelanggan pilih. Dasar dinding berwarna coklat dan merah, agar pelanggan lebih fokus terhadap display makanan dan warna merah dapat menggugah selera yang melihatnya.



**Gambar 4. 14** Dinding Display  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Di sisi lain area *foyer* terdapat dinding dengan *cutting* peta Jawa Timur. Peletakan *cutting* peta Jawa Timur pada area *foyer* bertujuan untuk memberikan informasi bahwa makanan yang ditonjolkan pada restoran Nikmat Rasa adalah makanan Jawa Timur.



**Gambar 4. 15** Dinding Area Foyer  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Untuk ruang servis restoran seperti dapur, area cuci, dan ruang penyimpanan harus mudah untuk dibersihkan dari noda-noda makanan. Sehingga material yang digunakan pada area servis restoran adalah keramik dinding berwarna putih.



**Gambar 4. 16** Dinding Keramik Servis Restoran  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



#### 4.6.3 Konsep Plafon



Gambar 4. 17 Plafond Drop Ceiling  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada area makan ketinggian plafon tidak terlalu tinggi, sehingga hanya pada beberapa area makan yang mengaplikasikan *drop ceiling*. *Drop ceiling* mengambil bentuk yang dinamis agar tidak terkesan kaku.



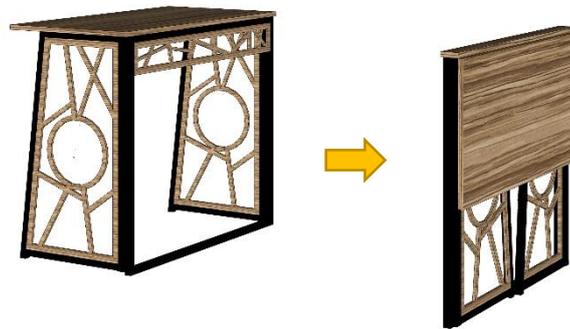
Gambar 4. 18 Plafond Area Foyer  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Plafon pada area *foyer* menggunakan material plafon *gypsumboard* dengan *finishing* cat putih dengan aksentasi garis-garis patahan. Pemilihan warna plafon bertujuan untuk memberikan kesan luas dan bersih.

#### 4.6.4 Konsep Furnitur

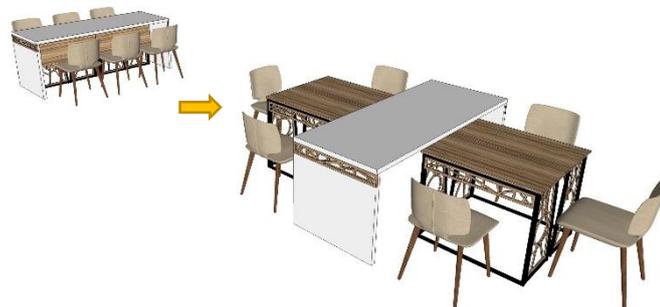
Furnitur yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa berfokus pada fleksibilitas yaitu furnitur *folding*, *adjustable*, dan *moveable*. Material yang digunakan adalah material kayu, multipleks *finishing* HPL motif kayu.

Meja makan didesain dapat dilipat dan mudah untuk di pindahkan, sehingga konfigurasi meja dapat diubah sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Material yang digunakan adalah multipleks dengan *finishing* HPL bermotif kayu yang disesuaikan dengan desain kursi makan.



**Gambar 4. 19** Meja Makan *Folding*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Selain meja makan *folding*, terdapat meja makan lipat di beberapa sudut area makan. Desain meja ini bertujuan untuk memiliki fungsi ganda, dimana meja dapat digunakan oleh pelanggan yang datang berkelompok maupun tidak. Material yang digunakan adalah perpaduan material multiplek *finishing* HPL motif kayu dan mutliplek *finishing* cat duco putih.



**Gambar 4. 20** Meja Makan Lipat  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada area *open kitchen*, meja saji didesain berbentuk lengkung. Didesain agar bisa diakses pada dua sisi yaitu dari sisi dalam untuk koki dan sisi luar untuk pelanggan yang ingin mencoba membuat makanannya sendiri.



#### 4.6.5 Konsep Elemen Estetis



**Gambar 4. 21** Partisi Nikmat Rasa  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Motif serat kayu banyak diaplikasikan pada material furnitur maupun elemen estetis pada restoran Nikmat Rasa. Elemen estetis yang ada pada restoran Nikmat Rasa selain berfungsi sebagai hiasan dapat difungsikan sebagai partisi antar area restoran.



**Gambar 4. 22** *Backdrop Open Kitchen*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Elemen Estetis kedua ada pada area *open kitchen*, yaitu *backdrop open kitchen*. *Backdrop* didesain *modern*, dengan menggunakan aksesoris material alam kayu dan warna merah sesuai dengan *corporate identity* Nikmat Rasa.

#### 4.6.6 Konsep Pencahayaan

Pencahayaan yang digunakan pada restoran adalah pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan alami yang digunakan pada restoran Nikmat Rasa berasal dari jendela pada dinding depan restoran.



Untuk pencahayaan buatan, restoran menggunakan *general lighting* yaitu *downlight* yang digunakan sebagai sumber cahaya utama. Penggunaan lampu gantung pada area *open kitchen* berfungsi sebagai sumber pencahayaan dan elemen estetis.

Accent Lighting yang digunakan pada interior restoran adalah *spotlight* dan *hidden lamp*. Spotlight diaplikasikan pada dinding *cutting* peta dan dinding display pada area *foyer* agar terlihat secara jelas dan membangun *ambience*. *Hidden lamp* digunakan pada plafon, kolom dan dibawah *credenza*.



Gambar 4. 23 Pengaplikasian *Accent Light*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

#### 4.6.7 Konsep Penghawaan

Restoran Nikmat Rasa menggunakan penghawaan buatan pada interior restoran dan *function room*. Sedangkan pada *outdoor* dan area *service* menggunakan penghawaan alami. Interior restoran menggunakan penghawaan buatan yaitu *AC Cassette* dan *AC split* di area kantor. Pada area *service* restoran menggunakan *exhaust fan* yang berfungsi untuk mengeluarkan udara panas di dalam ruangan dan sirkulasi udara.

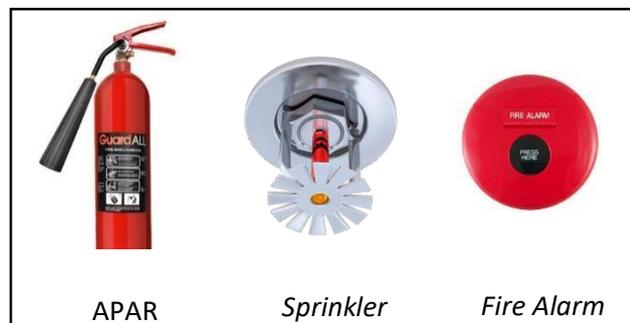


Gambar 4. 24 *Exhaust Fan* dan *AC Cassette*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



#### 4.6.8 Konsep Keamanan

Konsep keamanan yang digunakan pada restoran yaitu keamanan proteksi kebakaran dan keamanan terhadap pencurian. Untuk proteksi kebakaran, restoran menggunakan sprinkler pada seluruh area restoran maupun function room dan APAR diletakkan disetiap sudut restoran dan function room. Proteksi keamanan terhadap pencurian direstoran dapat diantisipasi dengan menggunakan CCTV Dome yang diletakkan di setiap sudut restoran dan *function room*.



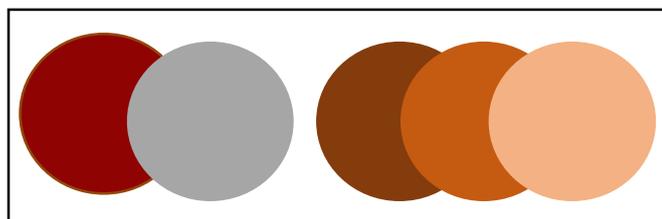
Gambar 4. 25 Gambar Alat Proteksi Kebakaran  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

#### 4.6.9 Konsep Warna

Konsep warna yang digunakan pada restoran dan function room adalah dominan warna coklat, ivory yang didapat dari material alam kayu.

Warna aksen yang digunakan pada perancangan restoran adalah:

1. Merah (corporate identity)
2. Abu-abu (corporate identity)



Gambar 4. 26 Tone Warna  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



#### **4.6.11 Konsep Material**

Konsep material yang digunakan pada perancangan restoran menggunakan material alam yaitu kayu. Selain material alam, material multipleks juga digunakan pada perancangan interior restoran. Multipleks dengan *finishing* HPL motif kayu digunakan sebagai pengganti material kayu solid. Material keramik dengan *surface doff* digunakan pada area servis restoran, area toilet dan ruang karyawan.



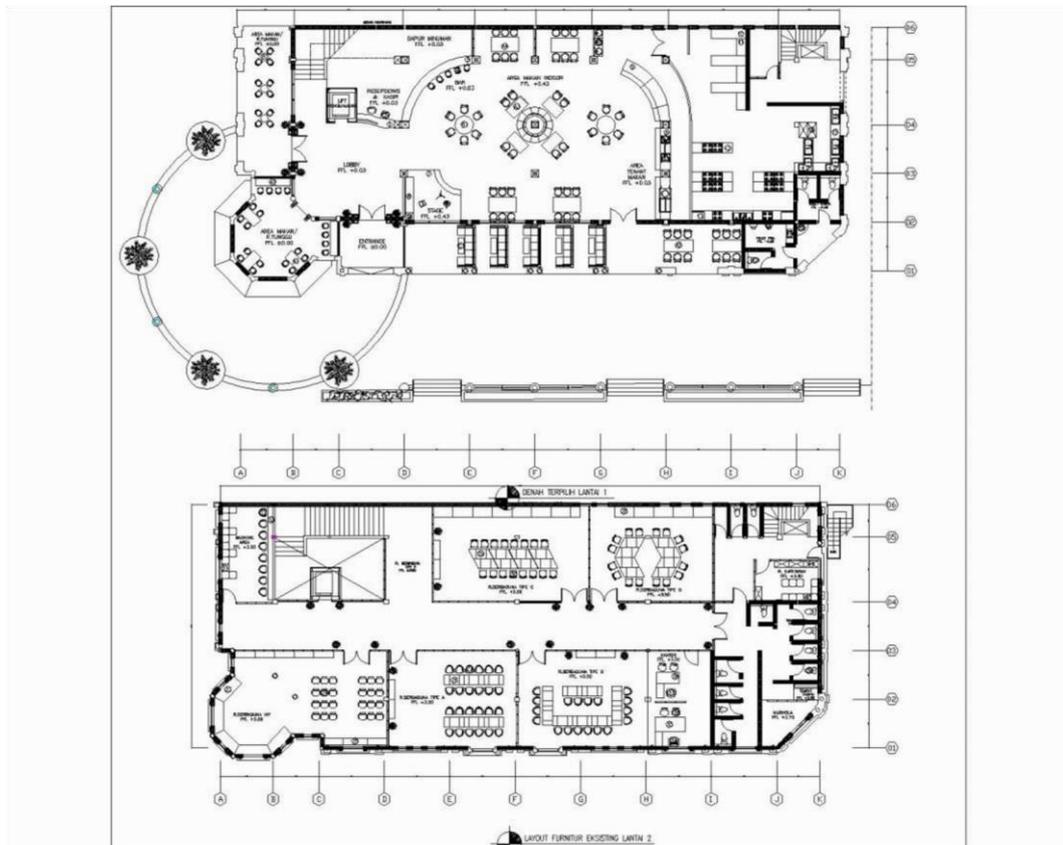
*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*

## BAB V PROSES DAN HASIL DESAIN

### 5.1 Alternatif *Layout*

Alternatif *layout* dibuat berdasarkan analisa tentang studi pengguna, studi ruang, dan studi hubungan ruang. Alternatif yang telah dibuat akan dipilih melalui *weighted method* untuk mengetahui *layout* yang paling optimal.

#### 5.1.1 Alternatif *Layout* 1



Gambar 5. 1 Alternatif *Layout* 1  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

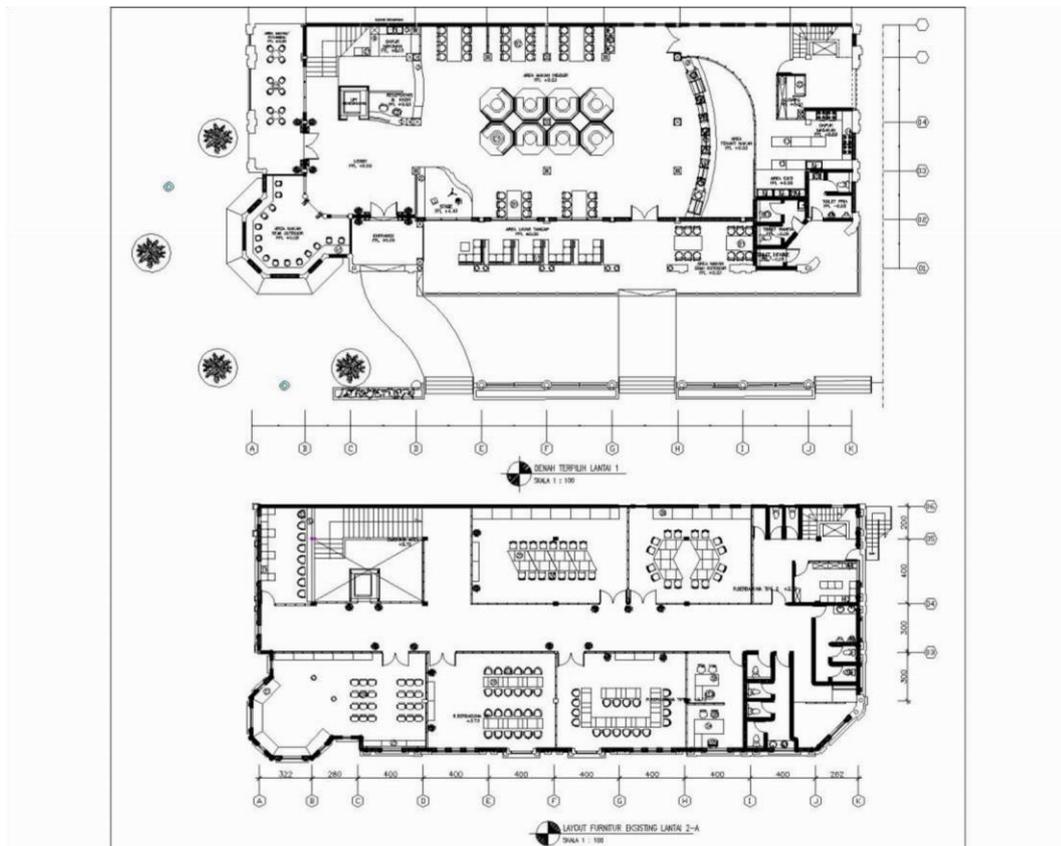
Pada alternatif *layout* 1, pelanggan memasuki restoran melalui *lobby*, dimana di area tersebut terdapat *lift* pengunjung dan meja resepsionis. Setelah itu pelanggan dapat memilih tempat duduk di area makan restoran. Di area makan terdapat meja makan bundar, meja bar, dan meja makan berkelompok.



Total kapasitas pelanggan pada alternatif *layout* 1 cukup banyak yaitu 125 orang. Namun, penataan *layout* pada area makan *semi-outdoor* dirasa kurang efisien dan sirkulasi pelanggan yang kurang optimal.

Area kasir pada *layout* alternatif 1 berada di meja resepsionis. Hal itu membuat sirkulasi pelanggan menjadi tidak teratur jika pelanggan pada area *semi outdoor* hendak pergi ke kasir. Sehingga perlunya penataan ulang terhadap area kasir.

### 5.1.2 Alternatif *Layout* 2



Gambar 5. 2 Alternatif *Layout* 2  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada alternative *layout* 2, pelanggan memasuki restoran melalui area *lobby* terlebih dahulu. Perbedaan dengan *layout* 1 adalah area makan tengah dan area *bar* tidak ada. Sedangkan *area tenant* menjadi lebih luas dari sebelumnya karena penataan area makan lebih efisien dari sebelumnya. Untuk pengunjung *function room*, dapat mengakses *lift* maupun tangga yang terletak disudut ruang restoran.

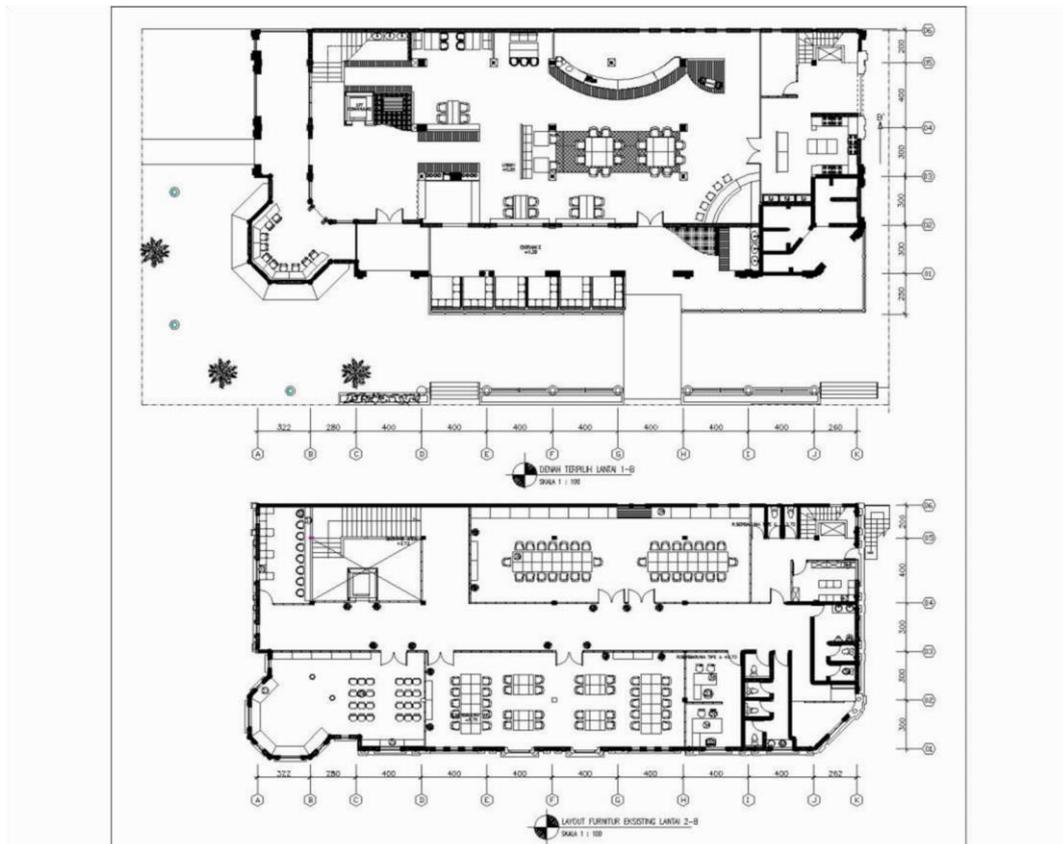


Terdapat lima ruang *function room* pada lantai dua, empat diantaranya bisa digabungkan satu sama lain, sehingga ruangan dapat berkapasitas sekitar 40-50 orang.

Total kapasitas pelanggan restoran pada alternatif *layout 2* adalah 121 orang. Pengelompokan area makan cukup optimal, namun tidak adanya area bar di restoran tersebut. Sehingga pelanggan tidak dapat memesan minuman secara langsung di meja *bar* restoran. Kapasitas *function room* per ruang berkisar 15-25 orang, sedangkan total kapasitas *function room* pada lantai dua adalah 115 orang.

Area kasir restoran masih sama dengan alternatif *layout 1*, sehingga perlu dipertimbangkan lagi tata *layout* yang bisa memudahkan pelanggan mengakses area kasir tanpa harus memasuki restoran maupun memutar melalui area *entrance*.

### 5.1.3 Alternatif *Layout 3*



Gambar 5. 3 Alternatif *Layout 3*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada alternatif *layout 3*, terdapat 3 pintu masuk ke restoran. Pintu yang pertama adalah pintu utama restoran untuk pelanggan yang menuju restoran, pintu



ke dua berada di sisi kanan pintu utama. Pintu kedua sekaligus digunakan sebagai pintu keluar pelanggan restoran. Sedangkan pintu ke tiga terdapat pada sisi kanan gedung, pintu ini khusus digunakan untuk pengunjung untuk menuju *function room* yang berada di lantai 2 restoran.

Pintu utama dan pintu ke tiga bertemu pada area *lobby* restoran. Pada lantai 1, pelanggan yang akan ke restoran akan melewati *foyer*, dimana di area tersebut terdapat dinding display makanan dan area *self service* untuk mengambil jajanan yang telah disediakan di area *foyer*. Setelah melewati area *foyer* pelanggan bisa mencari tempat duduk *indoor* maupun *outdoor* dengan dibantu oleh *waiters* yang berada di area *foyer*. Sedangkan untuk pengunjung *function room* pada lantai 2, bisa mengakses tangga maupun *lift* penumpang.

Total kapasitas restoran pada alternatif *layout 1* adalah 95 orang dan total kapasitas *function room* adalah 110 orang. Penataan area *function room* sudah cukup efisien, sehingga kapasitas duduk bisa lebih banyak. Namun pada area makan *outdoor*, yaitu area saung dirasa kurang optimal karena penataan duduk yang dibatasi oleh *cushion*.

Di area makan terdapat meja bar yang berada pada sudut ruang makan. Kekurangan meja bar adalah terlalu sedikit kapasitas duduknya, sehingga penataan area bar perlu dipertimbangkan lagi.

#### 5.1.4 Pemilihan Alternatif *Layout*

Alternatif *layout 1, 2, dan 3* akan dinilai menggunakan *weighted method*, untuk mengetahui *layout* mana yang paling optimal dan sesuai dengan konsep yang akan diterapkan pada perancangan interior restoran. Berikut kriteria *weighted method*.

**Tabel 5.1** Kriteria *Weighted Method*

Aspek	A	B	C	Total	Peringkat	Nilai	Bobot
Fleksibilitas <i>Layout</i>	-	1	0	1	II	90	0,29
Karakter Restoran NR	0	-	0	0	III	80	0,21
<i>Dining Experience</i>	1	1	-	2	I	100	0,36
Total						270	1,00

Keterangan: 1=lebih penting, 0=tidak lebih penting, -=tidak dapat dibandingkan  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi(2018)



Tabel 5. 2 Hasil *Weighted Method*

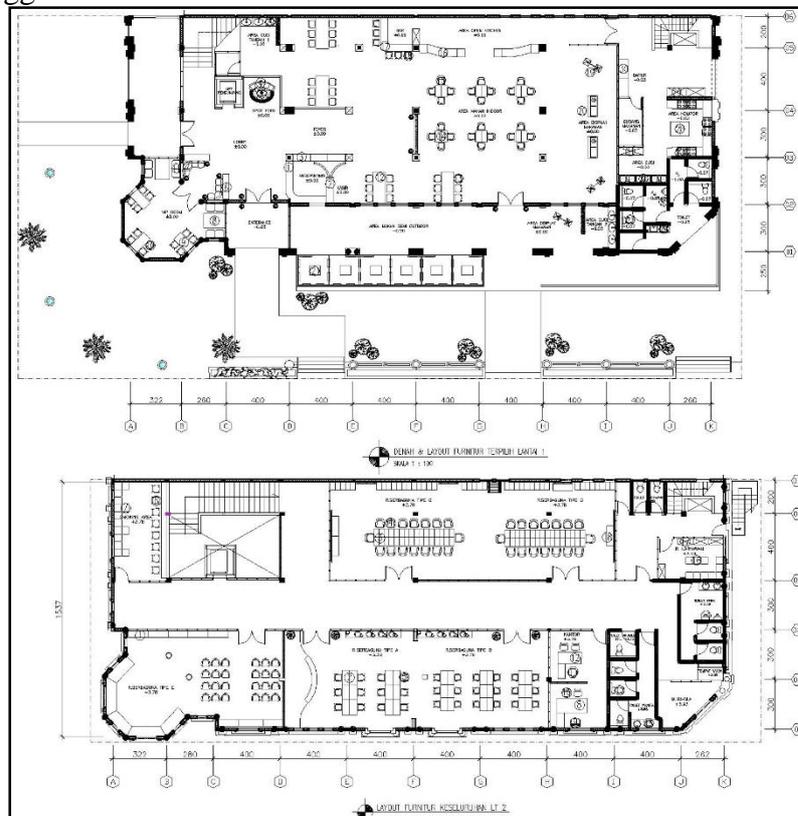
Aspek	Bobot	Parameter	Alternatif 1			Alternatif 2			Alternatif 3		
			Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value
Fleksibilitas Layout	0,29	Konfigurasi Meja	cukup	6	1,74	baik	8	2,32	baik	8	2,32
		Furnitur	cukup	7	2,03	cukup	7	2,03	baik	8	2,32
Karakter Restoran NR	0,21	Bentuk logo	cukup	6	1,26	baik	8	1,68	baik	8	1,68
		Warna	cukup	7	1,47	baik	8	2,88	baik	8	1,68
Dining Experience	0,36	<i>Open Kitchen</i>	baik	8	2,88	baik	8	1,68	baik	8	2,88
		Spot Foto	kurang	5	1,8	kurang	5	1,8	baik	8	2,88
									13,76		

Sumber: Dokumentasi Penulis (2018)

Dari hasil perhitungan dengan *weighted method* di atas, alternatif *layout* yang terpilih adalah alternatif *layout 3*. Alternatif *layout 3* memiliki nilai tertinggi dalam kriteria fleksibilitas *layout*, tempo dulu, dan *customer experience*.

## 5.2 Pengembangan Alternatif *Layout* Terpilih

Alternatif *layout 1* merupakan *layout* yang paling optimal dibandingkan dengan 2 alternatif *layout* lainnya. Namun, masih ada kekurangan dari alternative *layout 1* yang harus diperbaiki agar menjadi *layout* yang optimal, fleksibilitas *layout* tinggi dan efisien.



Gambar 5. 4 Pengembangan Alternatif *Layout*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



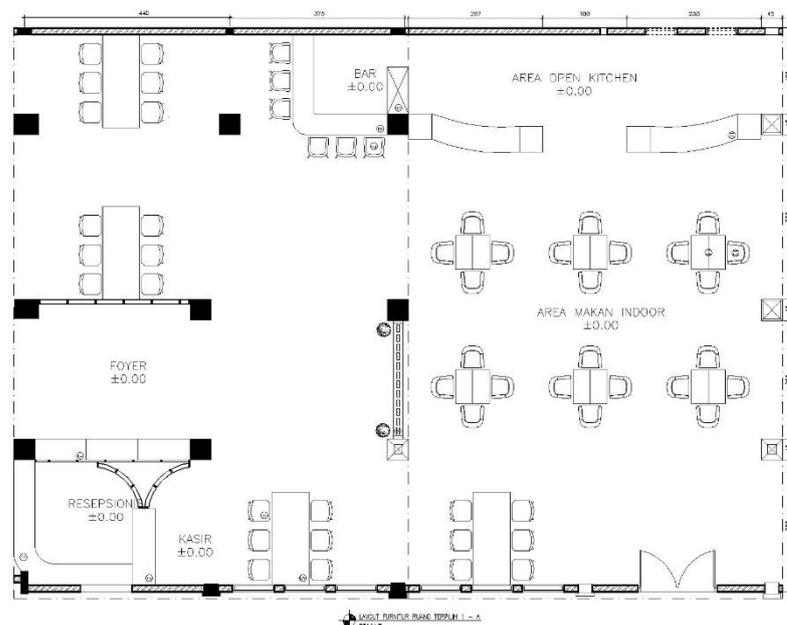
Total kapasitas untuk area restoran pengembangan alternatif *layout* adalah 105 orang, sedangkan untuk kapasitas *function room* adalah 122 orang. *Function room* dibagi menjadi 5 ruang dan 1 *smoking area*. Masing-masing kapasitas ruang *function room* adalah 20 orang. Namun, dua ruang *function room* dapat dijadikan satu sehingga kapasitas yang didapatkan lebih banyak yaitu 40 orang.

Total kapasitas untuk restoran maupun *function room* memang lebih sedikit dibandingkan dengan alternatif *layout* 1 dan 2, karena pada pengembangan *layout* ini lebih difokuskan pada *service quality* yang tercakup dalam *dining experience*.

Penerapan *dining experience* dapat dicapai melalui *layout* ruang yang fleksibel dan dengan adanya *open kitchen* dan *self service* pada area *foyer*.

### 5.3 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 1

#### 5.3.1 *Layout* Furnitur



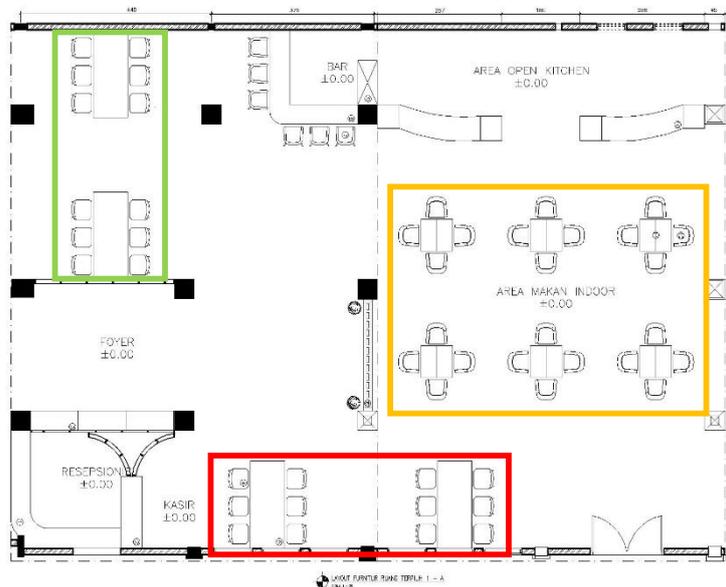
Gambar 5. 5 *Layout* Furnitur Ruang Terpilih 1  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Ruang terpilih 1 merupakan area *foyer*, kasir dan area makan semi *outdoor* yang terletak di area makan lantai 1. Pada area *foyer* terdapat dinding yang didisplay berbagai makanan yang ditawarkan dan banyak jajan tradisional, minuman, yang dapat dipesan oleh pelanggan restoran Nikmat Rasa. Dan pada sisi dinding lainnya, terdapat *cutting* berbentuk peta Jawa Timur yang menandakan

bahwa restoran Nikmat Rasa kedepannya akan membuka cabang di sekitar Jawa Timur. Pada area *foyer* tersebut dapat juga dijadikan sebagai spot foto.

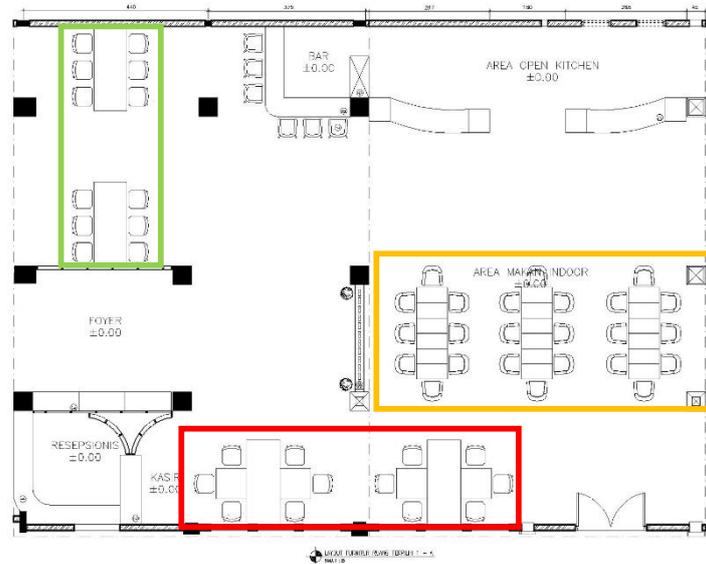
Setelah *foyer* terdapat area makan *indoor*, yaitu area makan utama di restoran tersebut. Terdapat 6 meja dan 24 kursi. Meja makan didesain *folding*, sehingga konfigurasi meja dapat diubah sesuai kebutuhan dan meja tambahan dapat disimpan dengan praktis.

Area resepsionis dan kasir dapat diakses melalui 3 sisi, yaitu dari *lobby*, area makan *indoor*, dan area makan semi *outdoor*. Hal itu bertujuan untuk memudahkan pelanggan untuk mengakses kasir.



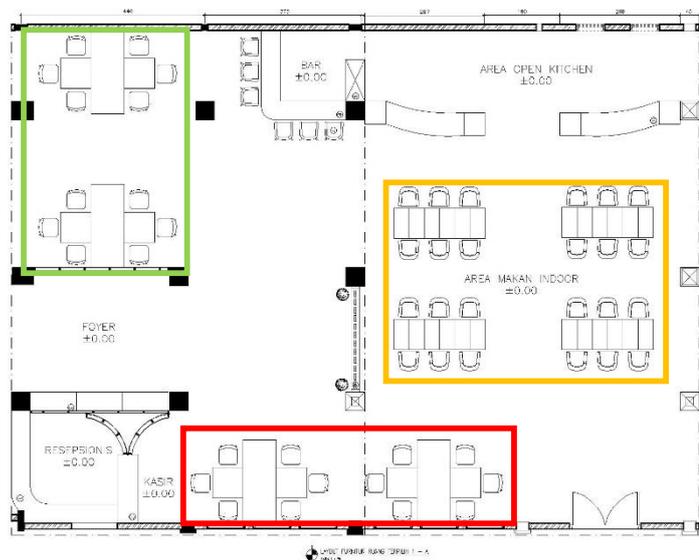
Gambar 5. 6 *Layout* Furnitur Alternatif 1-A  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Untuk area makan, furnitur yang digunakan mendukung untuk menjadikan ruangan tersebut memiliki fleksibilitas *layout*. Dapat dilihat pada **gambar 5.6**, kotak warna kuning, hijau dan biru merupakan furnitur yang dapat diubah konfigurasi sesuai dengan kebutuhan pelanggan.



**Gambar 5.7** *Layout* Furnitur Alternatif 1-B  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada layout kedua, furnitur yang ada pada kotak merah, kuning, h mengalami perubahan konfigurasi. Sebelumnya meja memanjang pada kotak kuning dan biru dapat digunakan untuk pelanggan yang datang sendiri maupun berpasangan, namun *layout* tersebut dapat diubah menjadi konfigurasi meja untuk berkelompok.



**Gambar 5.8** *Layout* Furnitur Alternatif 1-C  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



Pada alternatif 3, kotak hijau memberikan konfigurasi yang berbeda dari 2 alternatif sebelumnya. Dengan bentuk meja yang semula memanjang, meja dapat dibagi menjadi 2 meja makan.

### 5.3.2 Perspektif



**Gambar 5. 9** Area Foyer  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada gambar 5.9, merupakan salah satu view ruang terpilih 1. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, area *foyer* terdapat dinding *display* makanan yang ditawarkan oleh Nikmat Rasa. Selain itu, terdapat beberapa jajanan tradisional yang didisplay di rak etalase kaca.



**Gambar 5. 10** Area *Open Kitchen* dan Area Makan  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada area *open kitchen* terdapat *backdrop* dengan aksen warna merah. Pada area tersebut pengunjung dapat berinteraksi secara langsung dengan koki saat

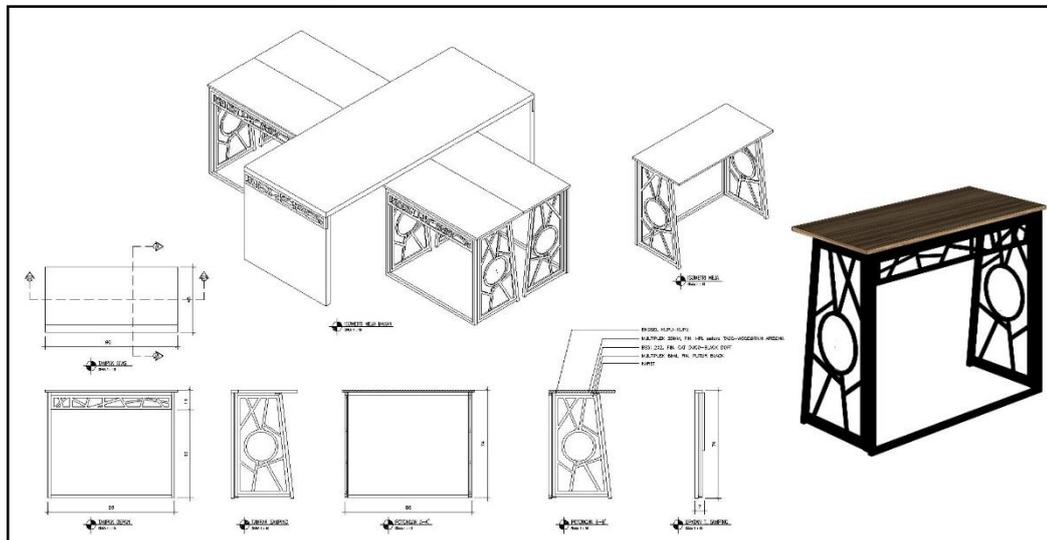


menyajikan makanan. Selain itu pengunjung juga dapat mempraktekan secara langsung cara penyajian makanan.



Gambar 5. 11 Area Meja Bar  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

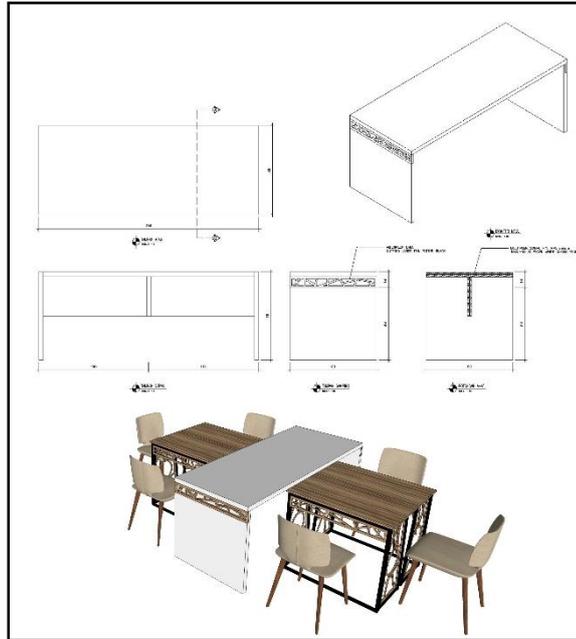
Area meja *bar* merupakan salah satu sudut yang harus ada di restoran Nikmat Rasa. Menurut *owner* Nikmat Rasa meja bar merupakan karakter yang dimiliki oleh restoran Nikmat Rasa. Area meja *bar* berada dekat dengan area *foyer*, sehingga pengunjung dapat mengakses langsung area tersebut bila hanya ingin menikmati minuman hangat.



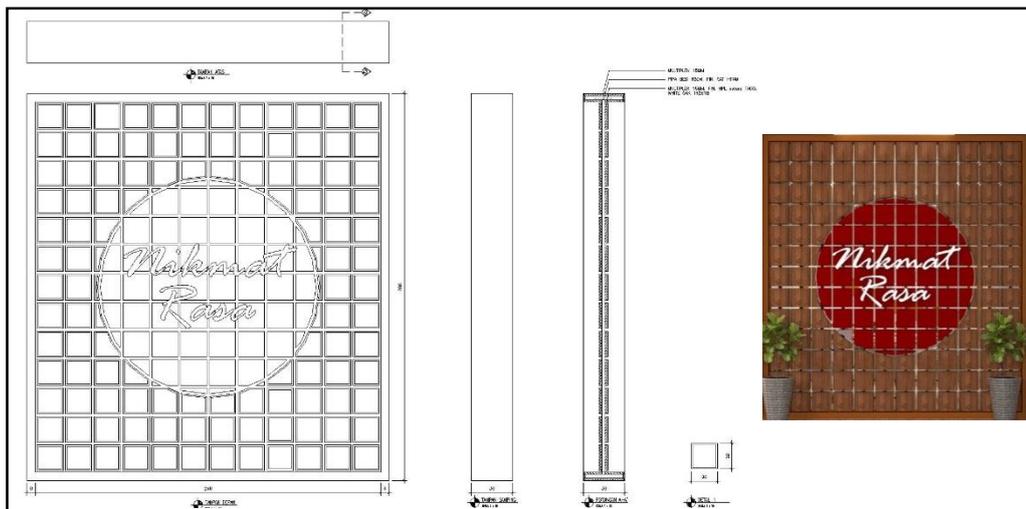
Gambar 5. 12 Meja Makan *Folding*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



Meja makan ini merupakan salah satu meja makan yang digunakan pada area makan. Meja makan didesain dengan dimensi 90 x 45 x 75 cm dan apabila di lipat dimensinya menjadi 10 x 90 x 75 cm. Material yang digunakan adalah besi dan multipleks kayu meranti pada bagian kakinya. Tujuan meja dapat di lipat adalah untuk mempermudah penyimpanan dan lebih praktis.



**Gambar 5. 13** Meja Makan Besar  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



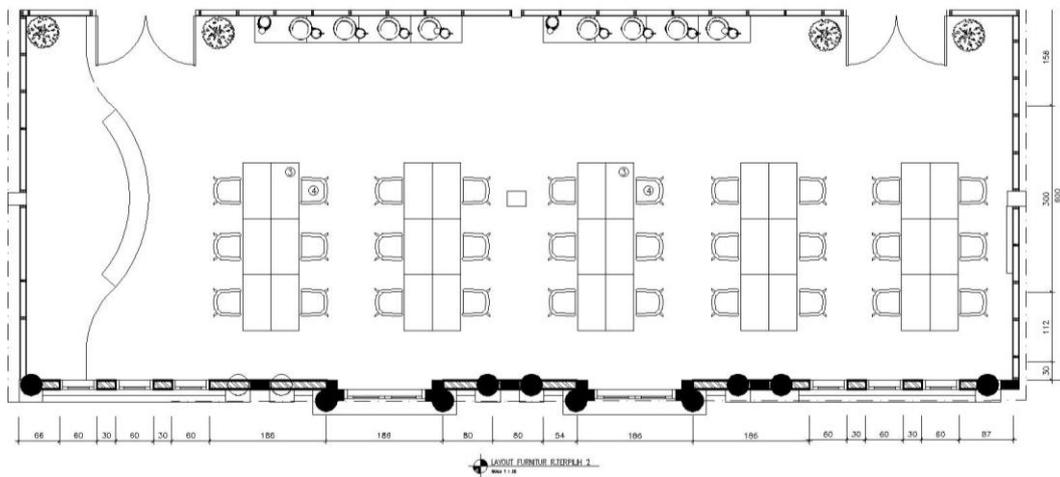
**Gambar 5. 14** Partisi NR  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)



Partisi Nikmat Rasa merupakan partisi yang digunakan sebagai pemisah area *foyer* dengan area makan. Partisi didesain dengan mengkombinasikan tiga material yaitu, multipleks 15mm *finishing* HPL, Cat Duco cokelat dan merah. Tinggi partisi kurang lebih 300 cm, dari lantai hingga *plafond*.

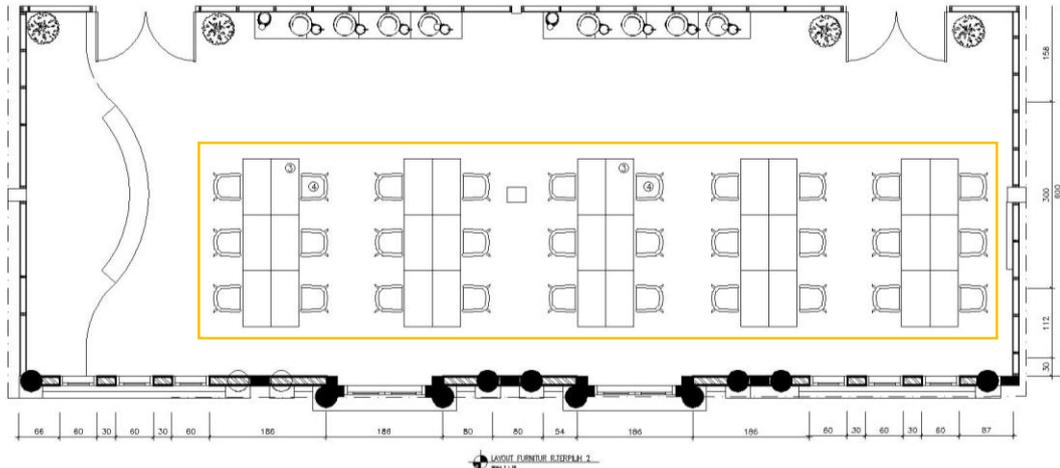
## 5.4 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 2

### 5.4.1 *Layout* Furnitur



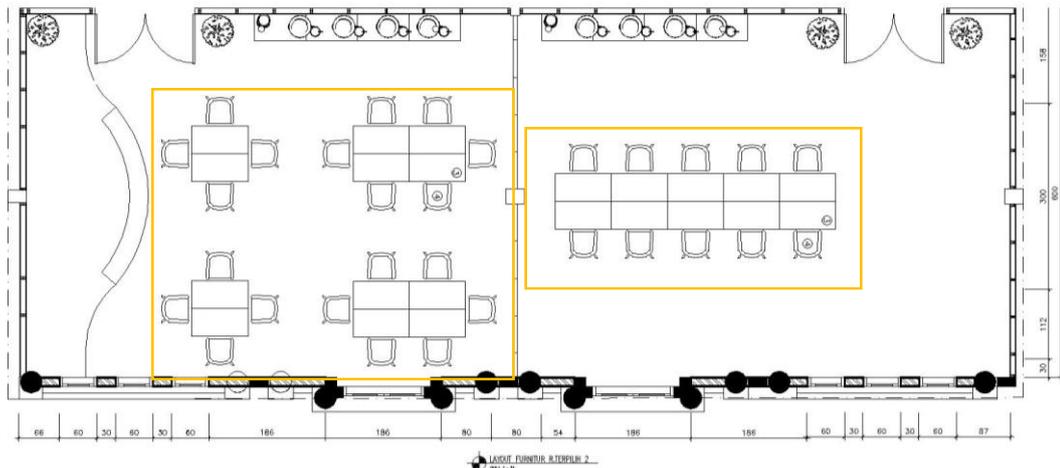
**Gambar 5. 15** *Layout* Denah Ruang Terpilih  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Ruang terpilih 2 terdiri dari 2 ruang *function room*, dimana ruangan tersebut dapat digunakan sebagai satu ruangan yang cukup besar. Kapasitas per *function room* adalah 20 orang, sehingga apabila ruangan disatukan kapasitasnya menjadi 30 orang. Partisi yang digunakan sebagai pembatas ruang adalah partisi *skyfold* setara *Modern Fold Dorma*.



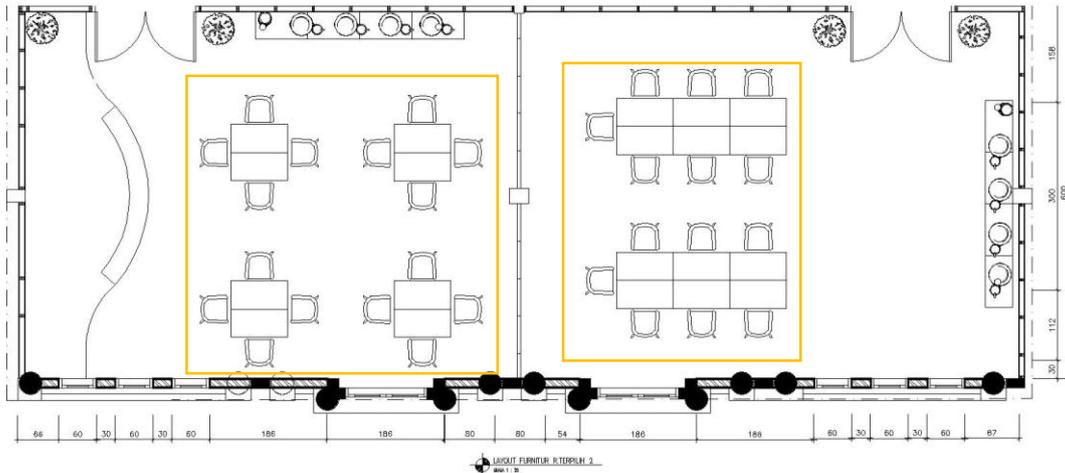
Gambar 5.16 Layout Denah Alternatif 2-A  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Fleksibilitas *layout* tidak hanya ada pada bangunan lantai 1 saja, melainkan pada bangunan lantai 2 juga dapat diterapkan. Pada kotak kuning terdapat konfigurasi meja memanjang dengan jumlah kapasitas duduknya 30 kursi.



Gambar 5.17 Layout Denah Alternatif 2-B  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada *layout* alternative 2, Ruangannya dibagi menjadi 2. Pada ruang 1 terdapat 2 meja memanjang dengan kapasitas masing-masing 6 orang, 2 meja kecil masing-masing kapasitas 4 orang. Total kapasitas pada *layout* alternative 2 adalah 20 orang. Pada ruang 2, terdapat meja panjang dengan kapasitas 10 orang



Gambar 5. 18 *Layout* Denah Alternatif 2-C  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada *layout* alternatif 3, Ruangannya dibagi menjadi 2. Pada ruang 1 terdapat terdapat 4 meja yang berkapasitas 4 orang. Konfigurasi tersebut dapat diterapkan untuk acara *gathering*. Pada ruang 2 konfigurasi meja panjang dengan total kapasitas 14 orang. Total kapasitas untuk *layout* alternative 3 adalah 30 orang.

#### 5.4.2 Perspektif



Gambar 5. 19 *View 1 Function Room*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

*Function room* didesain lebih modern dan netral dibandingkan area makan, mengingat banyaknya jenis acara yang bisa diselenggarakan di ruangan ini. Terdapat meja *folding* yang dapat di multifungsikan sebagai meja makan maupun meja rapat tergantung difungsikan sebagai apa ruangan nantinya. Panel dinding didesain dengan mengombinasikan material multipleks dan besi.



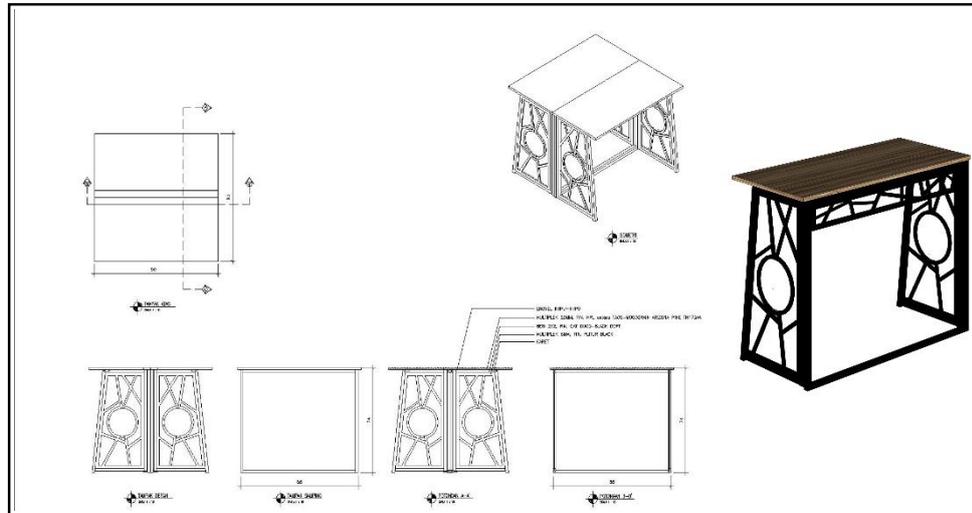
**Gambar 5. 20** View 2 Function Room  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Di *function room* disediakan layar proyektor pada salah satu bidang dinding. Layar proyektor diletakkan pada *plafond* agar lebih praktis dan tidak memakan tempat. Pada sisi kiri ruang terdapat dinding yang sengaja dikosongkan untuk meletakkan banner atau spanduk yang biasa digunakan sebagai acara.



**Gambar 5. 21** View 3 Function Room  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

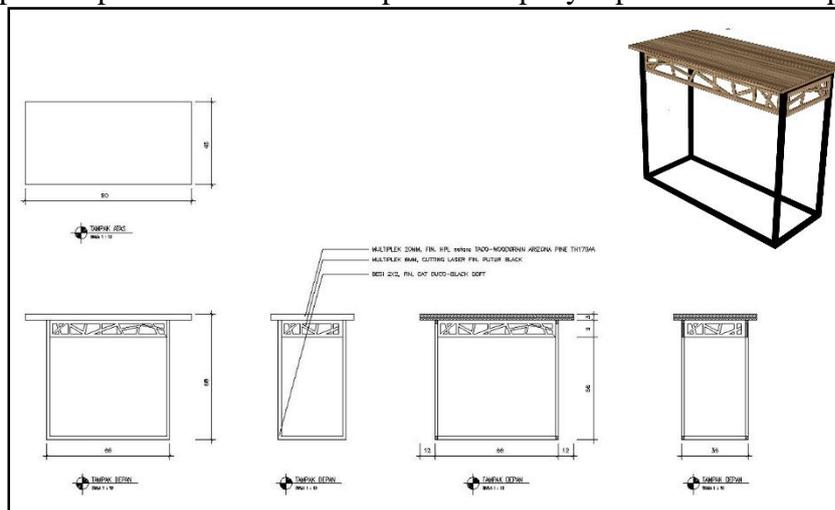
Pada view 3, terlihat adanya *mini stage* dengan pemilihan material dengan warna netral yaitu putih. Untuk acara-acara tertentu seperti acara ulang tahun, gathering dan acara keluarga ruangan tersebut dapat difungsikan secara maksimal.



Gambar 5.22 View 3 Function Room

Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Meja makan ini merupakan salah satu meja makan yang digunakan pada area makan dan area *function room*. Meja makan didesain dengan dimensi 90 x 45 x 75 cm dan apabila di lipat dimensinya menjadi 10 x 90 x 75 cm. Material yang digunakan adalah besi dan multipleks kayu meranti pada bagian kakinya. Tujuan meja dapat di lipat adalah untuk mempermudah penyimpanan dan lebih praktis.



Gambar 5.23 View 3 Dunction Room

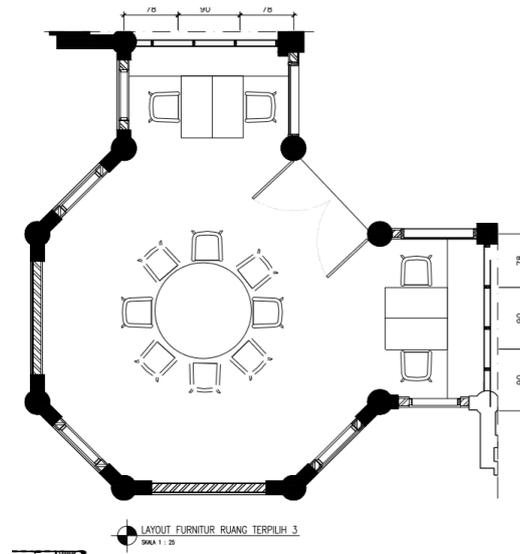
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Meja pada area *function room* ini digunakan sebagai meja saji makanan. Selain itu meja juga dapat digunakan sebagai meja makan pada umumnya bila digabung menjadi satu.

## 5.5 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 3

### 5.5.1 *Layout Furnitur*

Ruang terpilih 3 adalah ruang vip. Ruang Vip terdiri dari 3 area meja makan. Ruang vip terletak didekat pintu masuk dan area *lobby*, sehingga akses untuk ke ruang vip lebih mudah. Kapasitas duduk di ruang vip adalah 20 orang.



Gambar 5. 24 *Layout Denah Terpilih 3*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

### 5.5.2 *Perspektif*



Gambar 5. 25 *Perspektif Ruang Terpilih 3 View 1*  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Pada ruang vip terdapat area makan di sudut ruang. Area tersebut berkapasitas 2 orang. Area makan tersebut dapat difungsikan juga sebagai area prasmanan makanan apabila ruang vip dipesan secara khusus oleh pelanggan.



**Gambar 5. 26** Perspektif Ruang Terpilih 3 View 2  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

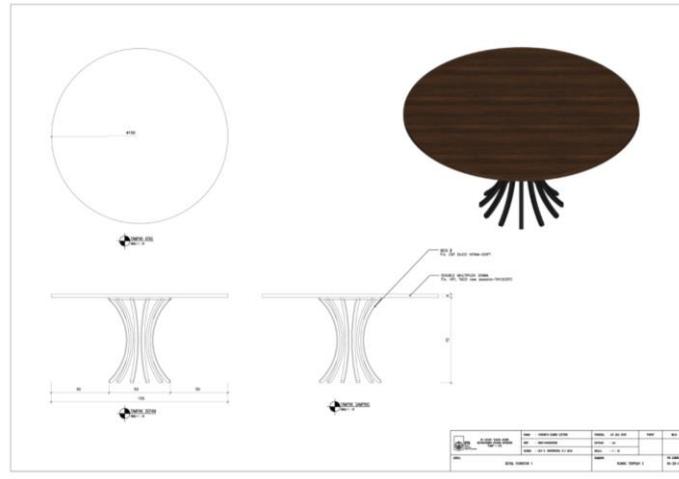
Di bagian tengah ruang terdapat 3 meja yang total berkapasitas 12 orang. Meja tersebut dapat digabungkan apabila pelanggan datang secara berkelompok. Adanya aksent panel dinding yang hampir sama dengan panel dinding di *function room* dan area makan memberikan keselarasan desain pada setiap ruangnya.



**Gambar 5. 27** Perspektif Ruang Terpilih 3 View 3  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

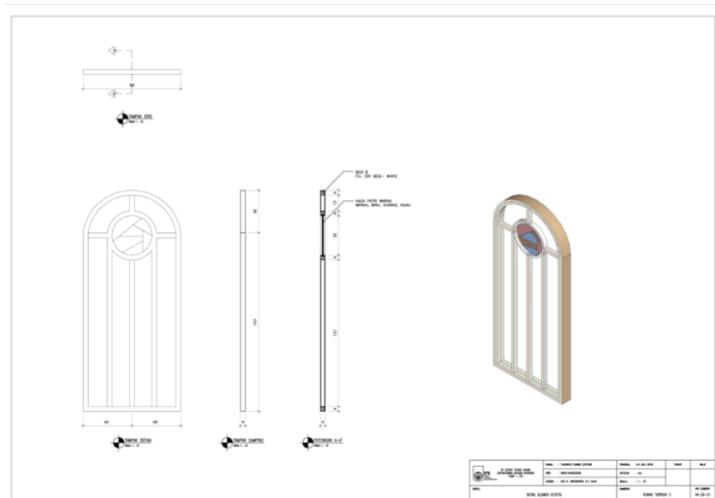


### 5.5.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetis



**Gambar 5.28** Detail Furnitur 1  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Meja pada sudut ruang diletakkan untuk meletakkan elemen-elemen estetis pada ruang vip. Pemilihan *top table* dengan motif granit dan kaki menggunakan besi memberikan kesan mewah pada ruangan vip.



**Gambar 5.29** Detail Elemen Estetis  
Sumber: Hasil Desain Pribadi (2018)

Jendela yang ada pada ruang terpilih 3 memberikan aksan yang berhubungan dengan logo Nikmat Rasa. Material yang digunakan adalah besi dan kaca patri berwarna.



*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari desain interior restoran Nikmat Rasa Surabaya dengan konsep *dining experience* adalah sebagai berikut.

1. Nikmat Rasa menerapkan konsep *dining experience* bagi pengunjung dengan mengaplikasikan *open kitchen*, *service quality*, dan *spot* foto di beberapa area yang ada di restoran. Kelebihan *open kitchen* adalah pengunjung dapat melihat secara langsung makanan yang disajikan, pengunjung dapat berinteraksi secara langsung dengan koki, dapat mencoba menyajikan sendiri, dan juga dapat berfoto. *Service quality* yang diberikan oleh restoran Nikmat Rasa adalah kemudahan akses untuk *difable* dan pengguna kursi roda dengan adanya *ramp*, *lift* dan fasilitas pendukung seperti *toilet*. *Spot* foto didesain menyerupai gerobak makanan yang didisplay pada area makan sehingga pengunjung dapat memanfaatkan waktu menunggu pesanan dengan berfoto ataupun melihat koki memasak.
2. Fleksibilitas *layout* yang diaplikasikan di area makan dan *function room* diantaranya, konsep ekspansibilitas, konsep konvertibilitas dan konsep vertibilitas. Konsep ekspansibilitas diterapkan melalui pembagian satu ruang menjadi dua ruang dengan menggunakan *skyfold*. Konsep konvertibilitas diterapkan dengan pemilihan furnitur yang bisa dilipat dan mudah untuk dipindahkan. Konsep Vertibilitas khusus diaplikasikan pada area *function room*, konsep tersebut diterapkan dengan penambahan elemen interior pendukung yaitu kain bermotif yang menyesuaikan dengan jenis acara yang akan diadakan.



## 6.2 Saran

Beberapa saran yang menjadi pertimbangan Desain Interior Restoran Nikmat Rasa Surabaya dengan Konsep Dining Experience adalah sebagai berikut.

1. Penambahan fasilitas yang menjadi kebutuhan bagi pelanggan yang berkunjung
2. Teknis penghawaan alami dan buatan perlu diperhatikan agar sirkulasi udara di restoran dapat lebih optimal serta suhu udara di restoran menjadi nyaman bagi pengguna.
3. Teknik perawatan perlu diperhatikan melihat penggunaan material alam yang cenderung memerlukan perawatan lebih untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan awet.



## DAFTAR PUSTAKA

- Canny,I.U.(2014).Measuring The Mediating Role of Dining Experience Attributes on Customer Satisfaction and Its Impact on Behavioral Intentions Of Casual Dining Restaurant In Jakarta. *Interational Journal of Innovation. Management and Technology*. Vol. 5. No. 1, February 2014.
- Ching, Francis D.K.,2008.Arsitektur: Bentuk, Tatanan dan Ruang. Jakarta:Erlangga.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Timur tahun 2016, Jumlah Akomodasi, Kamar, dan Tempat Tidur yang Tersedia pada Hotel Bintang Menurut Provinsi, 2000-2016
- Endar,Sugiarto dan Sri Sulartiningrum.1996.*Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- H. Mahnke, Frank.Color and Light In Man-Made Environment (Canada: John Wiley & Sons, Inc, 1947), hal 10
- Keputusan Dirjen Pariwisata No. 14/U/II/88 tanggal 25 Februari 1998, Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Hotel
- Keputusan Menteri Parpostal No. KM. 94/hk103/MPPT 1987, Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel
- Marsum,W.Restoran dan Segala Permasalahannya,edisi 4. Yogyakarta:Andi,2005.

## **Lampiran 2: Hasil Wawancara**

Berikut ini adalah ringkasan hasil wawancara yang ditujukan kepada pemilik dan supervisor Restoran Nikmat Rasa Surabaya.

1. Apa konsep awal Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Konsep awal yang ingin diangkat pada restoran adalah menyediakan berbagai hidangan Indonesia yang nikmat rasanya. Tidak hanya menyajikan makanan dari Nikmat Rasa saja, sekitar 50% makanan diisi oleh tenant dari luar.

2. Apa ciri khas yang dimiliki Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Ciri khas dari Nikmat Rasa adalah adanya meja bar di sudut ruang.

3. Apa alasan penggunaan mini bar pada Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Pemilik restoran merupakan lulusan arsitektur Jerman, dimana beliau terinspirasi dari interior restoran Jerman yang menggunakan mini bar pada area minuman

4. Berapa jumlah karyawan yang bekerja di Nikmat Rasa?

**Jawaban :** 52 karyawan

5. Dari mana saja tenant yang mengisi Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :**

- a. Gado-gado “ARJUNO”
- b. Bakso “KETABANG KALI”
- c. Rujak Cingur “PLAZA SURABAYA”
- d. Soto Daging “PJKA”
- e. Semanggi “DEMPO”
- f. Bakwan “DEMPO”
- g. Mie Kluntung “MITRO”
- h. Soto Ayam “AMBENGAN”
- i. Hidangan Khas Jawa Tengah
- j. Hidangan Khas Jawa Barat
- k. Hidangan Khas Manado
- l. Sioke “ADAM”

m. Depot Mie “RESTU”

6. Berapa kapasitas pengunjung pada Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** 135 orang

7. Kapan waktu dan hari yang ramai dikunjungi oleh konsumen?

**Jawaban :** Hari : Sabtu, Minggu, Senin

Waktu : 11.30 – 14.30 dan 18.00 – 21.00

8. Apa menu favorit pengunjung Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Gado-gado, Rujak, Soto, Penyetan

9. Bagaimana sistem pelayanan yang ada di Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Sistem pelayanannya waiters menawarkan dengan memberikan buku menu kepada pengunjung, mencatat pesanan, dan mengantarkan hidangan ke meja.

10. Apakah ada keluhan dari pelanggan terkait fasilitas dan kenyamanan restoran?

**Jawaban :** Keluhan terhadap keterbatasan area smoking room dan tidak mendapat tempat saat jam makan siang/makan malam.

11. Siapa saja pesaing Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Rumah Makan Handayani, Primarasa, Wapo, Mutiara Restaurant.

12. Apabila dilakukan redesain , restoran seperti apa yang diharapkan?

- **Jawaban :** Tetap mempertahankan mini bar sebagai ciri khas Nikmat Rasa  
Perlunya penataan ulang dapur karena yang saat ini dirasa masih kurang efektif dalam pelayanan

13. Fasilitas apa yang perlu ditambahkan untuk Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Menambahkan fasilitas penyewaan ruang (dengan penambahan bangunan) agar memiliki perkembangan di bidang usaha

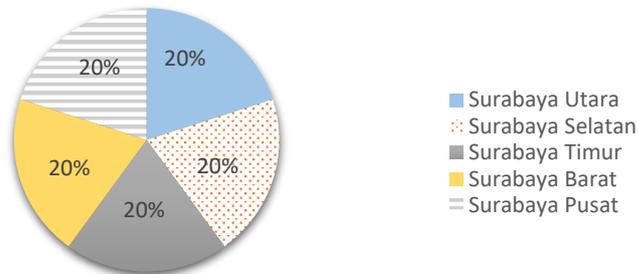
14. Apakah ada fasilitas karyawan yang perlu ditambahkan pada Restoran Nikmat Rasa?

**Jawaban :** Tidak ada, perlu mengembangkan ruang loker karyawan agar lebih layak dan area kantor yang lebih nyaman.

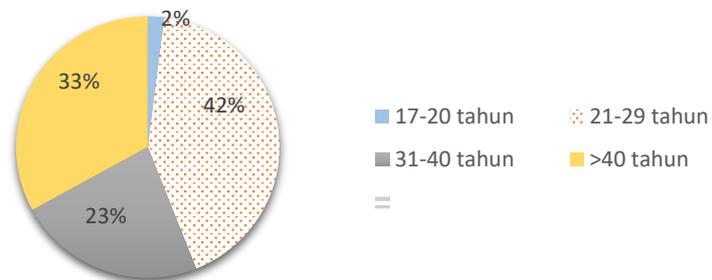
### Lampiran 3: Hasil Kuisisioner

#### Data Responden

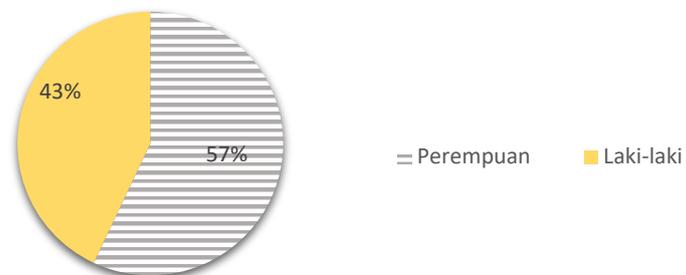
##### 1. Domisili



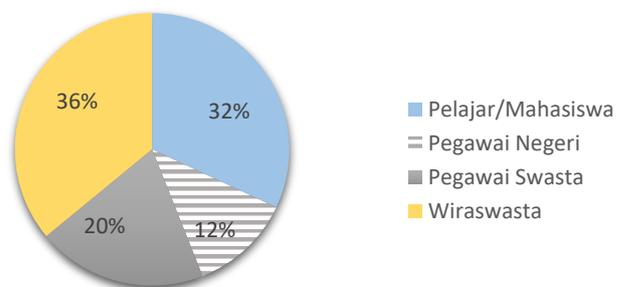
##### 2. Usia



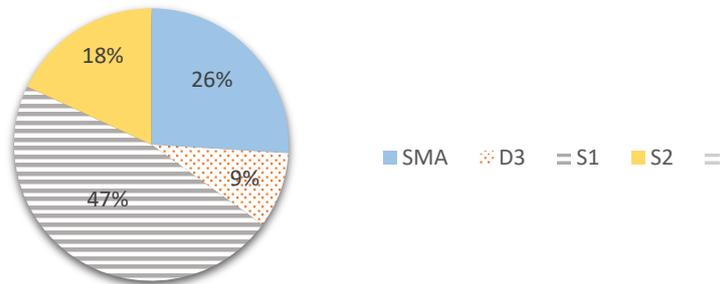
##### 3. Jenis Kelamin



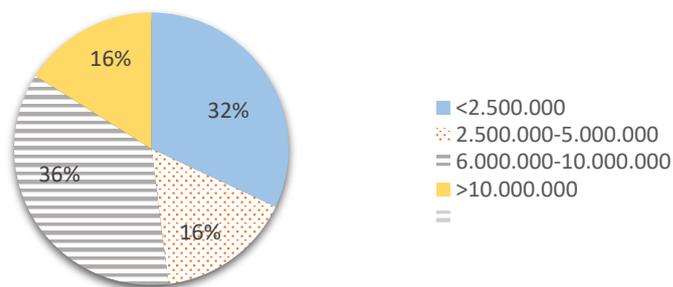
##### 4. Pekerjaan



### 5. Pendidikan Terakhir

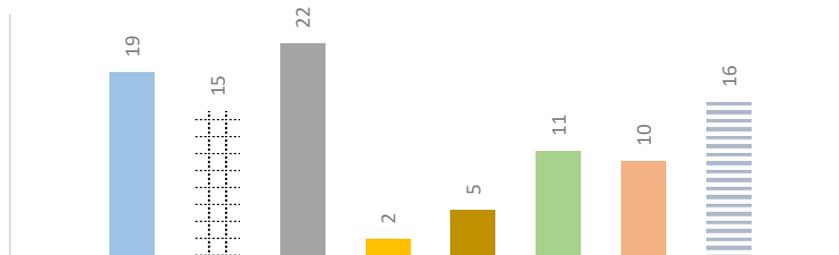


### 6. Pendapatan



### Faktor Pemilihan Restoran

#### FAKTOR PEMILIHAN RESTORAN



#### **Lampiran 4 : Gambar Kerja**

Berikut ini daftar gambar kerja yang dilampirkan, gambar kerja selengkapnya dapat dilihat di Perpustakaan Departemen Desain Interior ITS.

1. Denah dan Layout Furnitur Keseluruhan
2. Rencana Lantai Layout Terpilih Keseluruhan
3. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 1
4. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 1
5. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 1
6. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 2
7. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 2
8. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 2
9. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 3
10. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 3
11. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 3

**Lampiran 1: Surat Pernyataan Tidak Plagiat**

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yashinta Dianis Lestari

NRP : 0841144000009

Menyatakan bahwa:

**Judul** : DESAIN INTERIOR RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA  
DENGAN KONSEP *DINING EXPERIENCE*

Merupakan hasil pekerjaan saya sendiri. Apabila terbukti laporan ini bukan hasil saya sendiri, saya bersedia menerima segala sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini dibuat sebagaimana mestinya dan benar apa adanya.

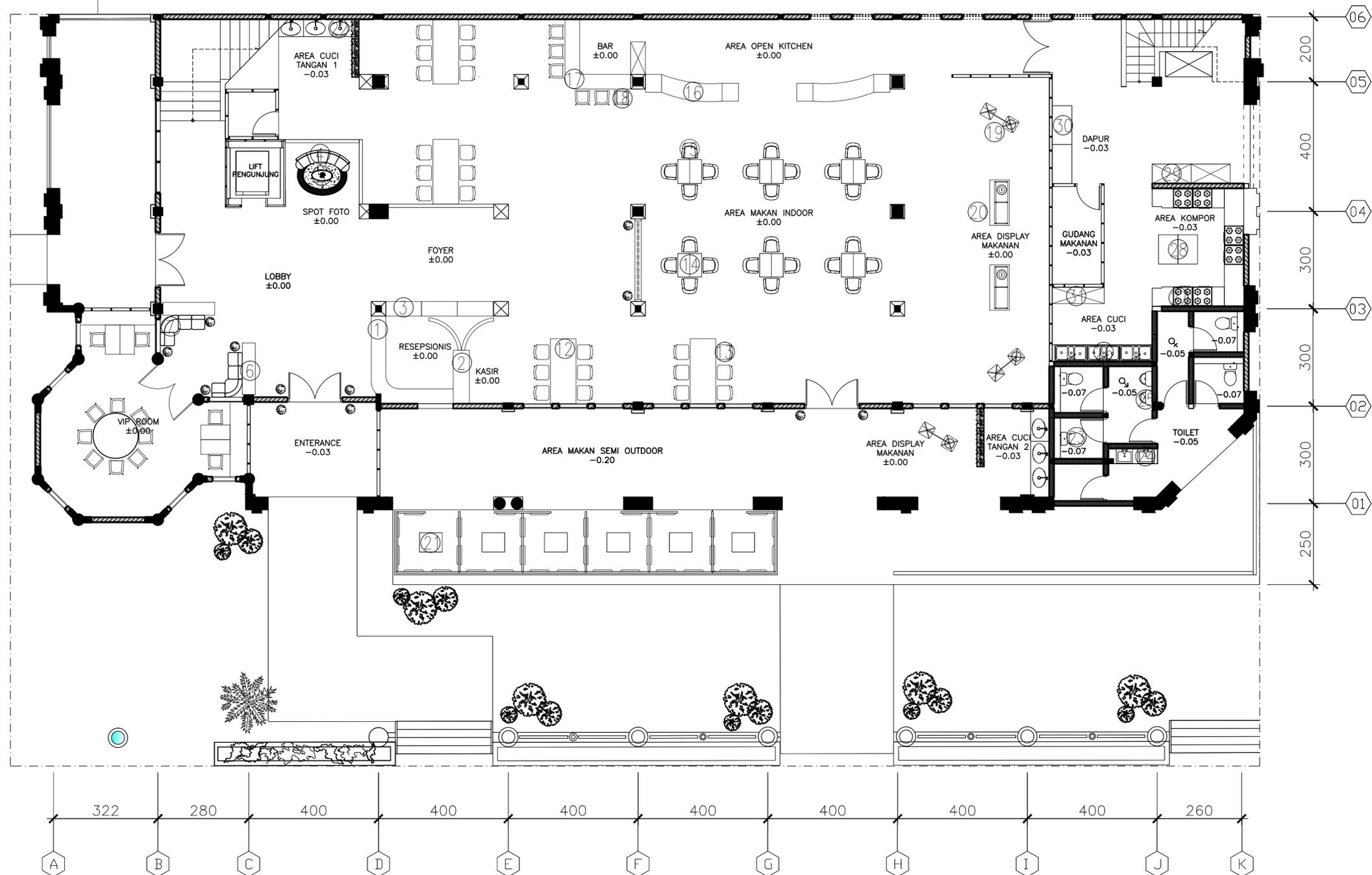
Surabaya, 30 Juli 2018

Penulis,

  
**METERAI  
TEMPEL**  
Tgl. 20  
D5922AFF128666822  
**6000**  
ENAM RIBU RUPIAH

Yashinta Dianis Lestari

0841144000009

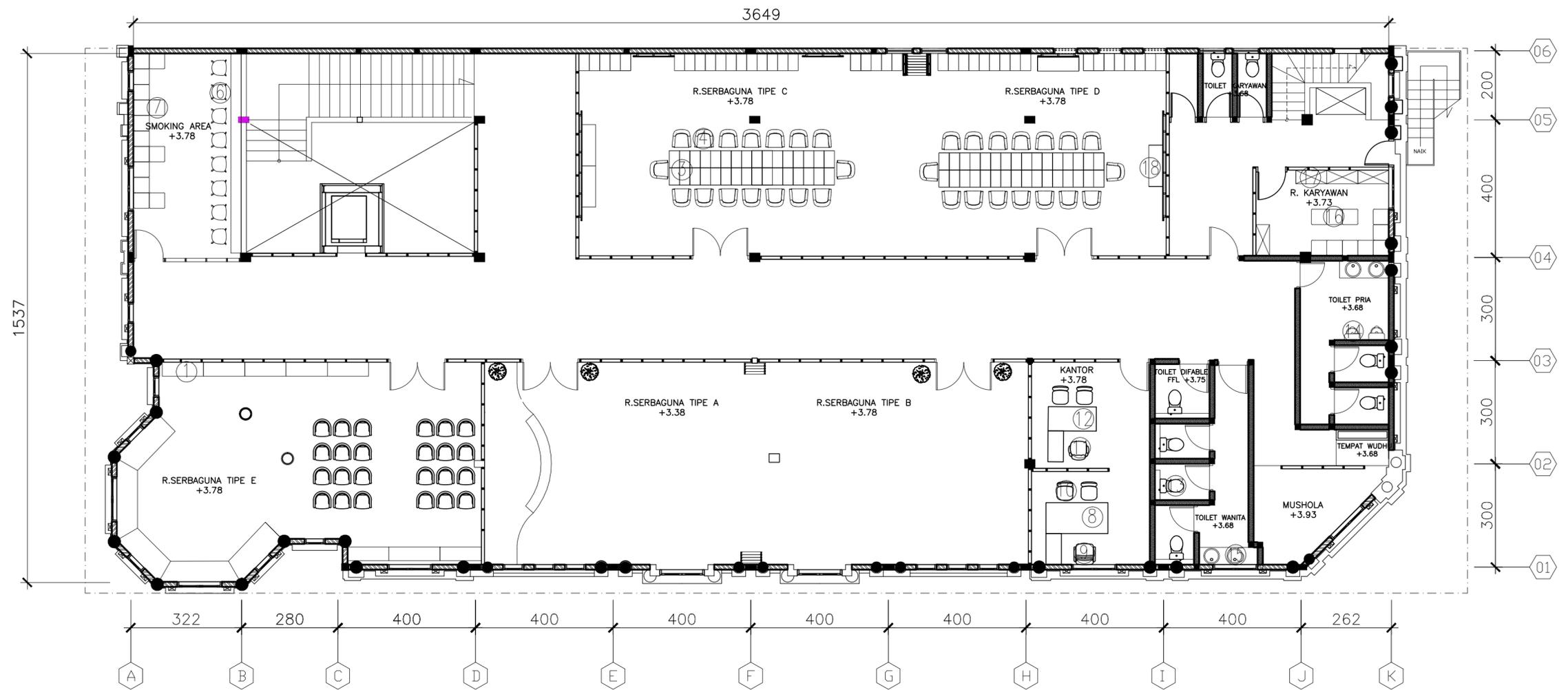


DENAH & LAYOUT FURNITUR TERPILIH LANTAI 1  
SKALA 1 : 100

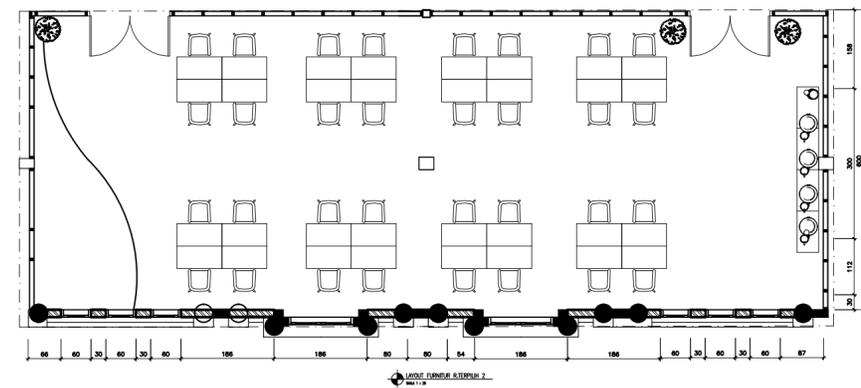
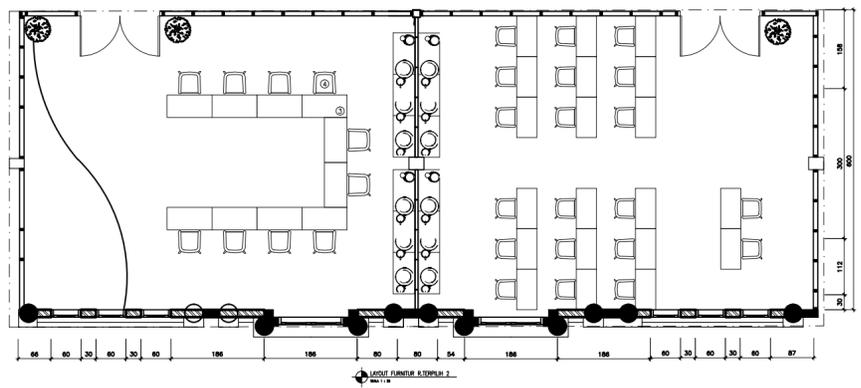
NO.	ITEM	DIMENSI	MATERIAL DAN FINISHING
1.	MEJA RESEPSIONIS	2000x500x1000mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
2.	MEJA KASIR	1650x500x1000mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
3.	MEJA DISPLAY DAN STORAGE	1100x450x750mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET NEW ZEALAND OAK TH1203FC, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
4.	SOFA 1	1650x600x900mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
5.	COFFEE TABLE	900x500x450mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
6.	LOKER PENGUNJUNG	1600x400x2100mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-LATTE R.WOOD TH368H
7.	SOFA 2	1300x940x400mm	BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
8.	MEJA MAKAN 1	1350x900x750mm	MULTIPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
9.	MEJA MAKAN 2	1350x800x750mm	MULTIPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA BESI, FIN. CAT DUCO HITAM DOFT
10.	KURSI MAKAN 1	400x400x450mm	
11.	SOFA 3	1150x500x900mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
12.	MEJA MAKAN 3	2000x800x750mm	MULTIPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
13.	KURSI MAKAN 2	400x400x450mm	
14.	MEJA MAKAN 4	1100x450x1200mm	MULTIPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
15.	KURSI MAKAN 3	1100x450x1200mm	

NO.	ITEM	DIMENSI	MATERIAL DAN FINISHING
16.	MEJA OPEN KITCHEN	2850x550x900mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET NEW ZEALAND OAK TH1203FC, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
17.	MEJA BAR	2000x2000x900mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL setara TACO PEARL WHITE GLOSS
18.	KURSI BAR	400x400x700mm	BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
19.	DISPLAY ROMBONG 1	1200x500x750mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
20.	DISPLAY ROMBONG 2	1400x600x1800mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
21.	MEJA MAKAN 5	700x600x400mm	MULTIPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
22.	WASHTAFEL 1		
23.	CLOSET DUDUK	700x500x750mm	EX. TOTO CW 421J/SW 420 JP
24.	WASHTAFEL 2	457x350x200mm	EX. TOTO LW 587 J
25.	URINOIR	540x340x320mm	EX. TOTO U104
26.	SINK		
27.	KOMPOR		
28.	MEJA SAJI 1		
29.	RAK TINGGI 1		
30.	MEJA SAJI 2		
31.	RAK TINGGI 2		

 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 100		
JUDUL: DENAH DAN LAYOUT FURNITUR TERPILIH KESELURUHAN LANTAI 1	GAMBAR: DENAH DAN LAYOUT			NO LEMBAR IN-04-01

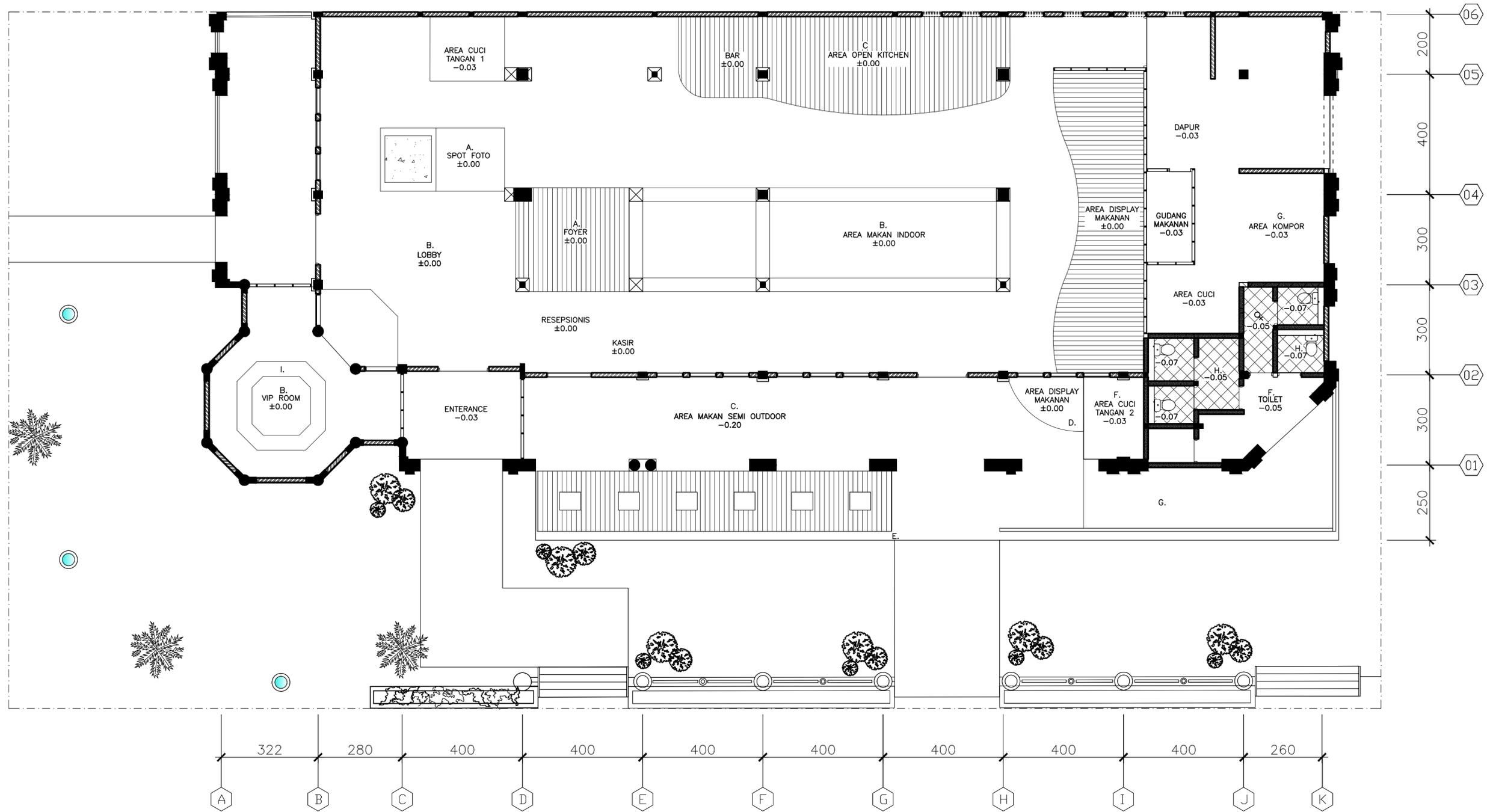


LAYOUT FURNITUR KESELURUHAN LT 2



NO.	ITEM	DIMENSI	MATERIAL DAN FINISHING
1.	CREDENZA	1200x400x1200mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
2.	MEJA EXTAND	600x600x750mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
3.	MEJA FOLDING	900x450x750mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
4.	KURSI 1	500x500x450mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET NEW ZEALAND OAK TH1203FC, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
5.	KURSI 2	500x500x450mm	MULTIPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
6.	STOOL	500x500x700mm	
7.	SOFA 1	500x500x900mm	
8.	MEJA KERJA 1	1800x900x750mm	EX. SIEBEN DESKING
9.	KURSI KERJA 1	560x810x870mm	EX. VIVERE MATA LA SWIVEL CHAIR
10.	KURSI HADAP	500x500x900mm	EX. IKEA PS2012
11.	KURSI KERJA 2	500x500x900mm	EX. IKEA FJALLBERGET
12.	MEJA KERJA 2	1400x700x750mm	EX. SIEBEN DESKING
13.	CLOSET DUDUK	700x500x750mm	EX. TOTO CW 421J/SW 420 JP
14.	URINOIR	540x340x320mm	EX. TOTO U104
15.	LAVATORY	457x350x200mm	EX. TOTO LW 587 J
16.	SOFA 2	450x450x450mm	EX. TOTO LW 587 J
17.	LOKER	900x380x1800mm	MULTIPLEK 15mm, Fin. EX. TACO HPL WOODGRAIN SILVERBRUSH HORIZON TH 829 HZ

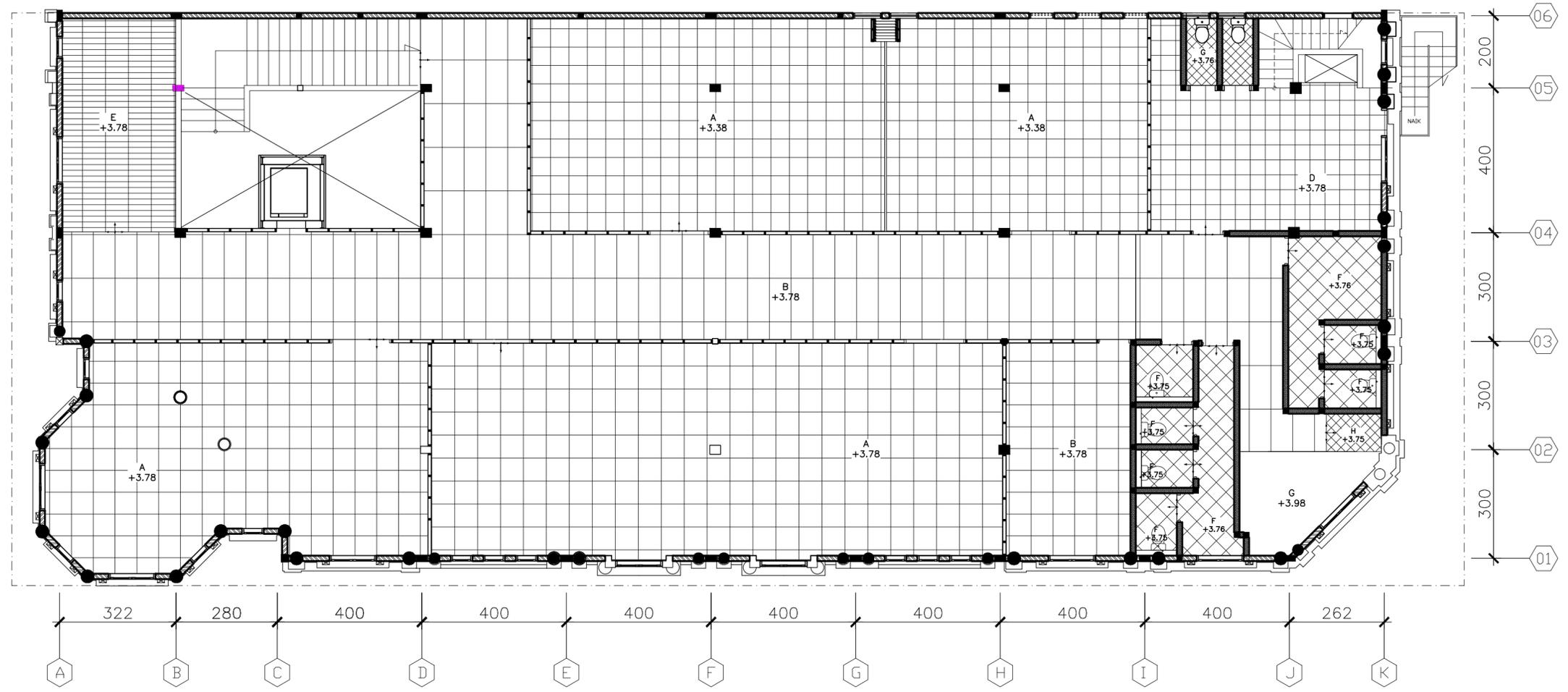
<p>RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS</p>	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 100		
JUDUL:	DENAH DAN LAYOUT FURNITUR KESELURUHAN LANTAI 2		GAMBAR:	NO LEMBAR IN-04-02
			DENAH DAN LAYOUT FURNITUR	



LAYOUT FURNITUR KESELURUHAN LT 1  
SKALA 1 : 100

KODE	ITEM	MATERIAL DAN FINISHING	KODE	ITEM	MATERIAL DAN FINISHING	KODE	ITEM	MATERIAL DAN FINISHING
A.		VINYL FLOOR, EX. TACO-WOOD SERIES RICH WALNT TV-009	E.		60X60CM, EX.INDOGRESS-FERRO INFINITO, SURFACE CRYSTALLINE	I.		50X50CM,
B.		60X120CM, EX. INDOGRESS-CREMA TRAVERTINO, SURFACE POLISH	F.		50X50CM, KERAMIK BATU ALAM			
C.		60X60CM, EX.INDOGRESS-ASFALTO, SURFACE MATE	G.		30X30CM,			
D.		21X120X1200CM, IKOVINE OUTDOOR PLANK	H.		20X20CM,			

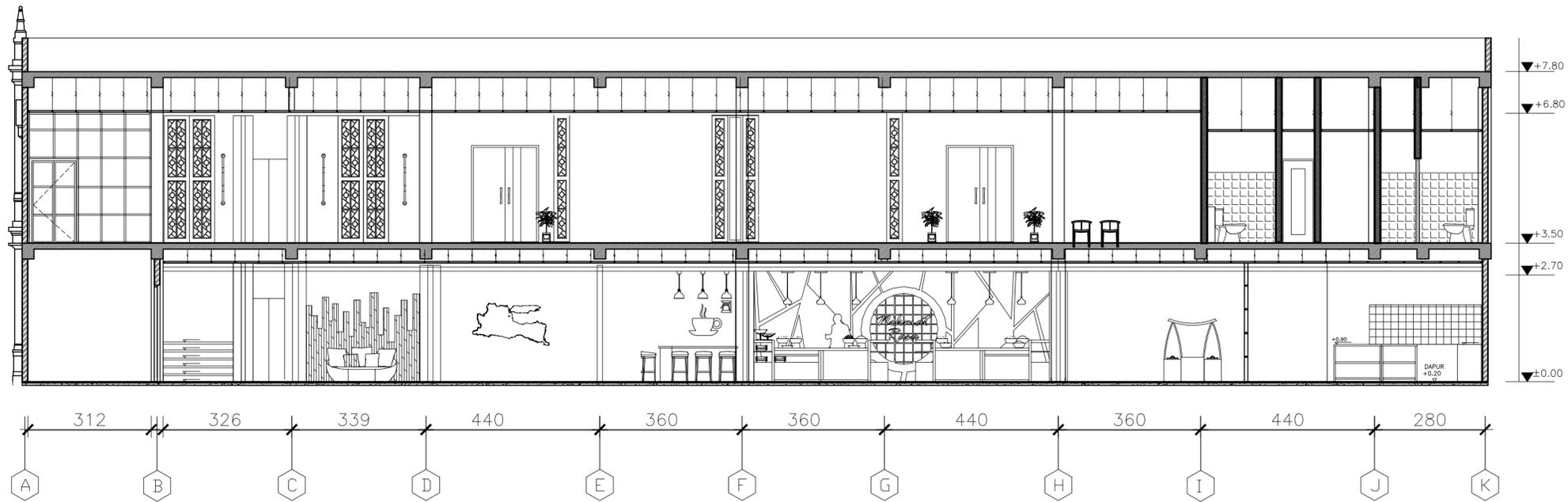
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 100		
JUDUL:	RENCANA LANTAI KESELURUHAN LANTAI 1		GAMBAR:	RENCANA LANTAI
				NO LEMBAR IN-05-01



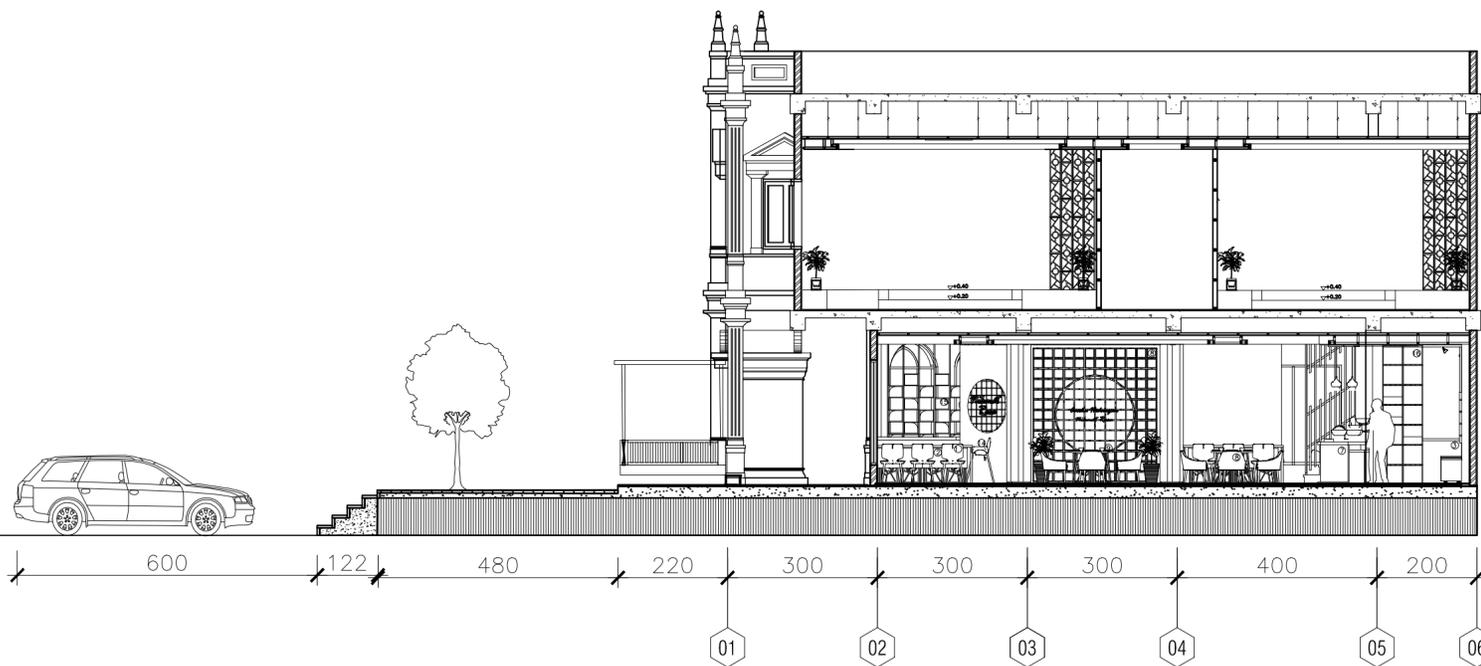
LAYOUT FURNITUR KESELURUHAN LT 2  
SKALA 1 : 100

KODE	ITEM	MATERIAL DAN FINISHING
A.		50X50CM, CARPET TILE
B.		60X120CM, EX. INDOGRESS-CREMA TRAVERTINO, SURFACE POLISH
C.		30X30CM, EX. INDOGRESS-ASFALTO, SURFACE MATE
D.		40X40CM
E.		VINYL FLOOR, EX. TACO-WOOD SERIES RICH WALNT TV-009
F.		30X30CM
G.		CARPET
H.		20X20CM

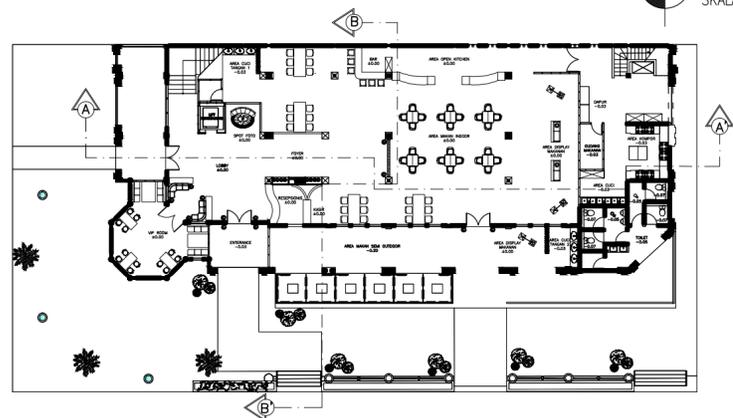
RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 100		
JUDUL:	RENCANA LANTAI KESELURUHAN LANTAI 2		GAMBAR:	RENCANA LANTAI
				NO LEMBAR IN-05-02



POTONGAN A-A'  
SKALA 1 : 100

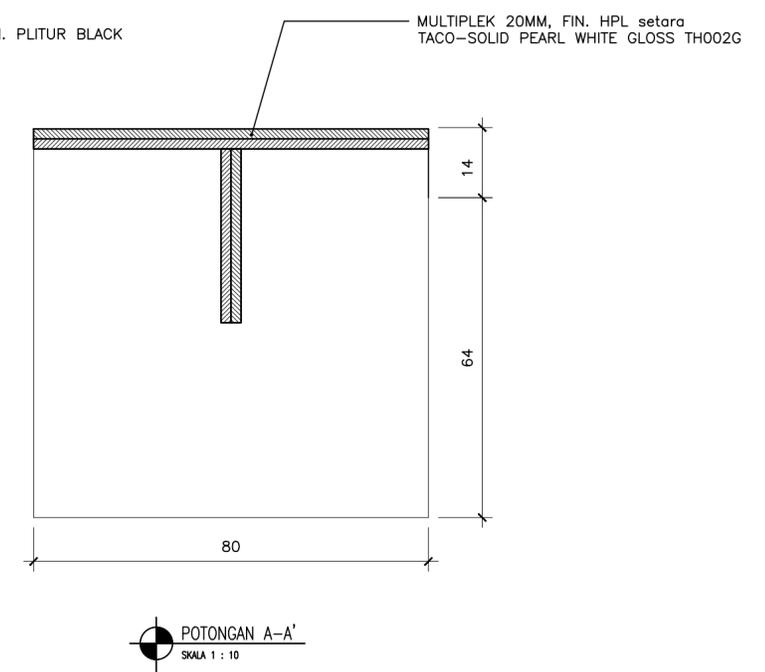
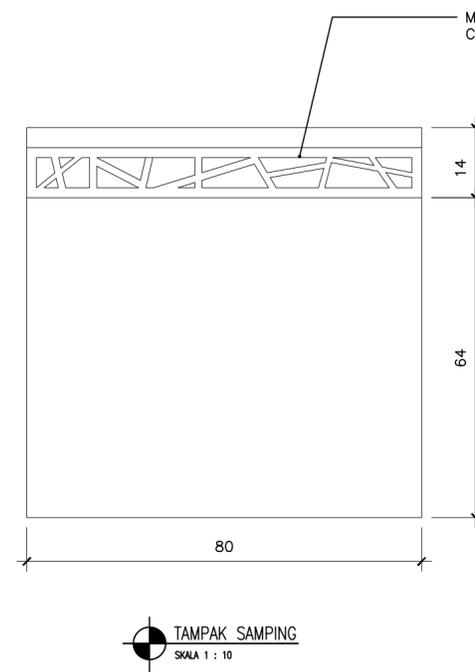
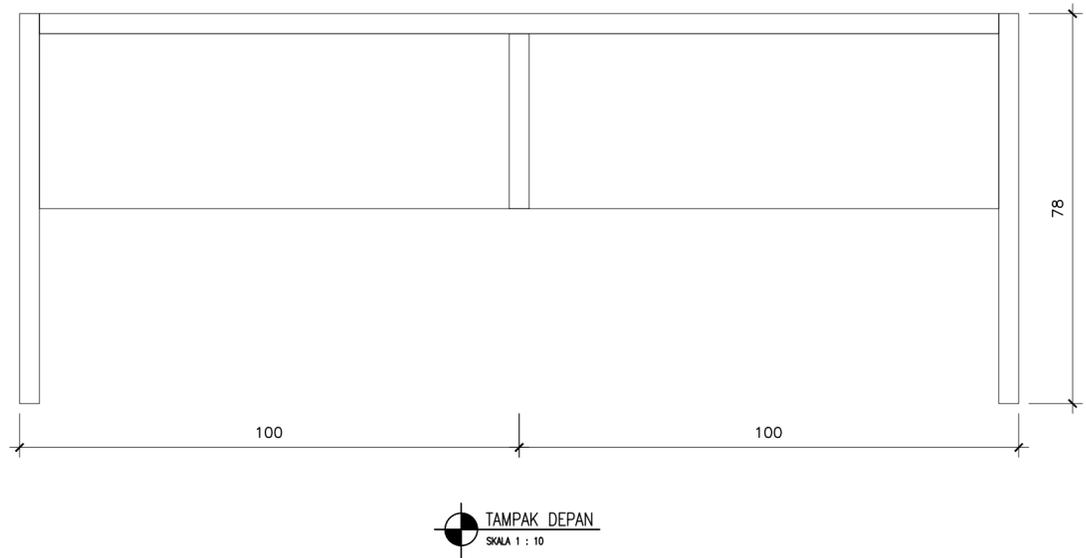
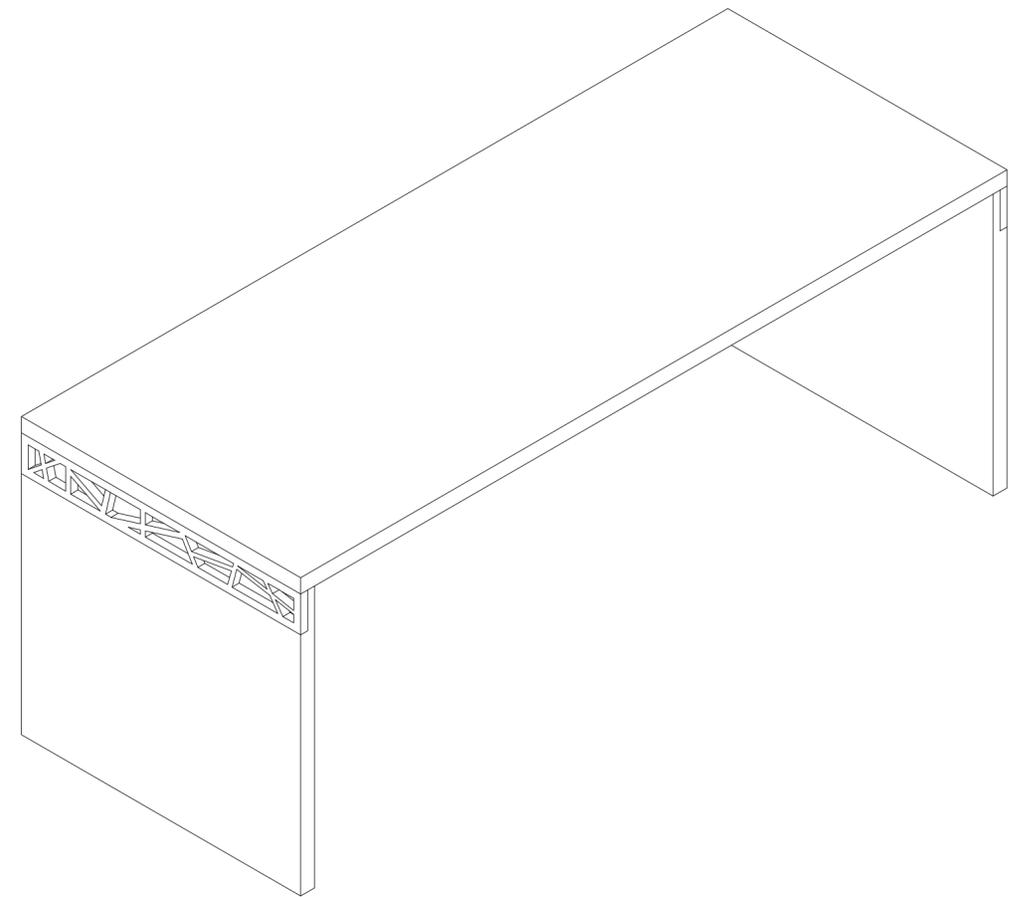
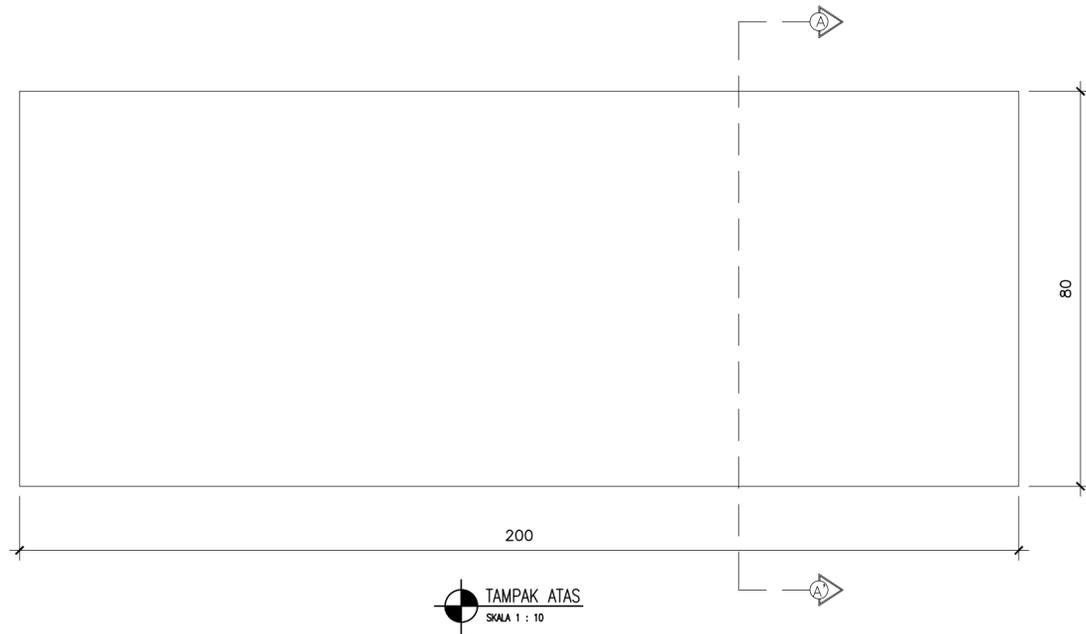


POTONGAN B-B'  
SKALA 1 : 100

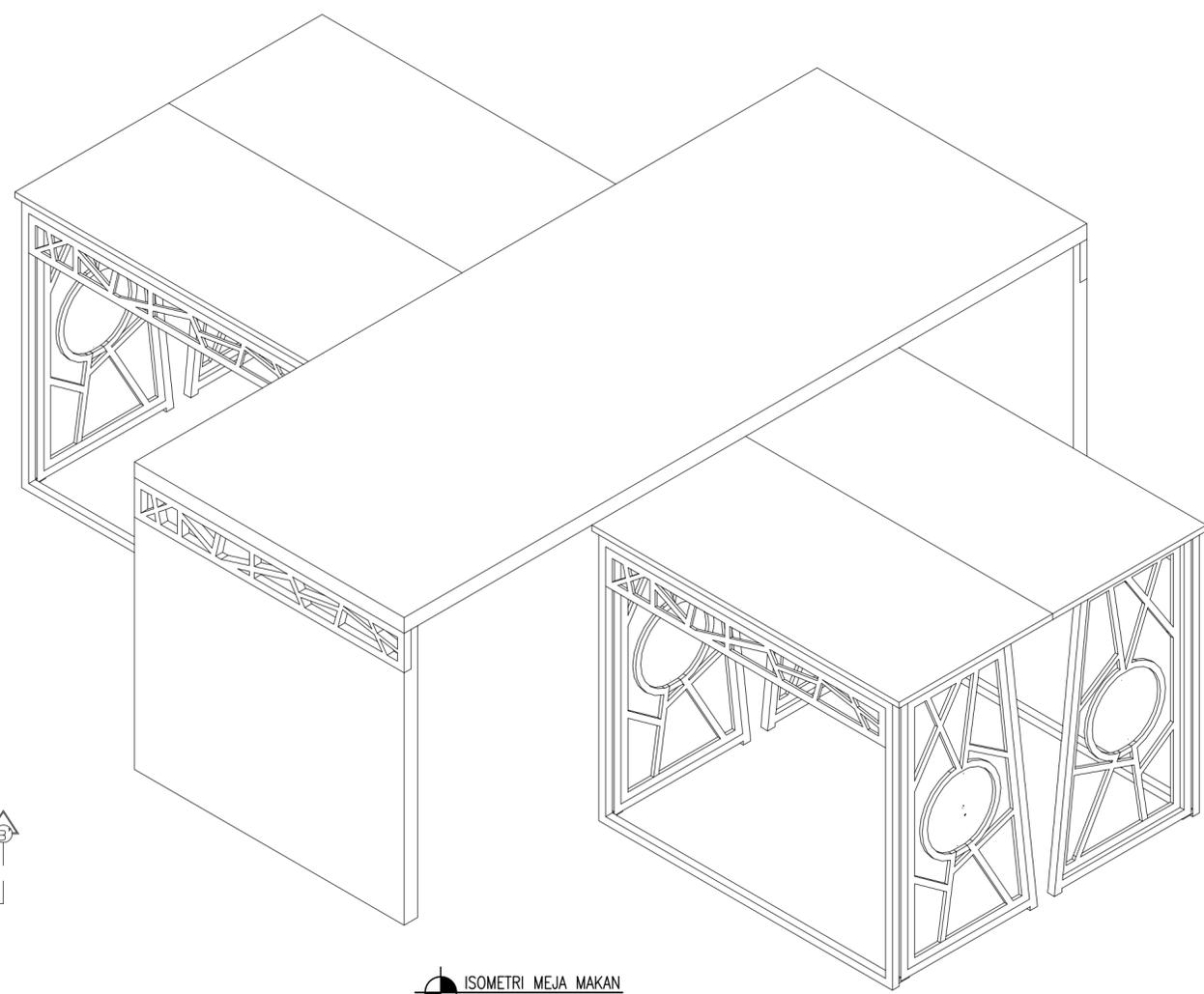


NO.	ITEM	DIMENSI	MATERIAL DAN FINISHING
1.	MEJA RESEPSIONIS	2000x500x1000mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
2.	MEJA KASIR	1650x500x1000mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G
3.	MEJA DISPLAY DAN STORAGE	1100x450x750mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET NEW ZEALAND OAK TH1203FC, SOLID-PEARL WHITE GLOSS
4.	SOFA 1	1650x600x900mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA, SOLID-PEARL WHITE GLOSS TH002G BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
5.	COFFEE TABLE	900x500x450mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
6.	LOKER PENGUNJUNG	1600x400x2100mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-LATTE R.WOOD TH368H
7.	SOFA 2	1300x940x400mm	BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
8.	MEJA MAKAN 1	1350x900x750mm	MUPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
9.	MEJA MAKAN 2	1350x800x750mm	MUPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA BESI, FIN. CAT DUCCO HITAM DOFT
10.	KURSI MAKAN 1	400x400x450mm	
11.	SOFA 3	1150x500x900mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
12.	MEJA MAKAN 3	2000x800x750mm	MUPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
13.	KURSI MAKAN 2	400x400x450mm	
14.	MEJA MAKAN 4	1100x450x1200mm	MUPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
15.	KURSI MAKAN 3	1100x450x1200mm	
16.	MEJA OPEN KITCHEN	2850x550x900mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET NEW ZEALAND OAK TH1203FC, SOLID-PEARL WHITE GLOSS
17.	MEJA BAR	2000x2000x900mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL setara TACO PEARL WHITE GLOSS
18.	KURSI BAR	400x400x700mm	BUSA 10CM, FIN. KAIN LEGACY-BRUNETTE 705
19.	DISPLAY ROMBONG 1	1200x500x750mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
20.	DISPLAY ROMBONG 2	1400x600x1800mm	MUPLEK 15MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-SUNSET CONCORD TH135AA
21.	MEJA MAKAN 5	700x600x400mm	MUPLEK 20MM,FIN. HPL EX.TACO WOODGRAIN-ARIZONA PINE TH170AA
22.	WASHTAFEL 1		
23.	CLOSET DUDUK	700x500x750mm	EX. TOTO CW 421J/SW 420 JP
24.	WASHTAFEL 2	457x350x200mm	EX. TOTO LW 587 J
25.	URINOIR	540x340x320mm	EX. TOTO U104
26.	SINK		
27.	KOMPOR		
28.	MEJA SAJI 1		
29.	RAK TINGGI 1		
30.	MEJA SAJI 2		
31.	RAK TINGGI 2		

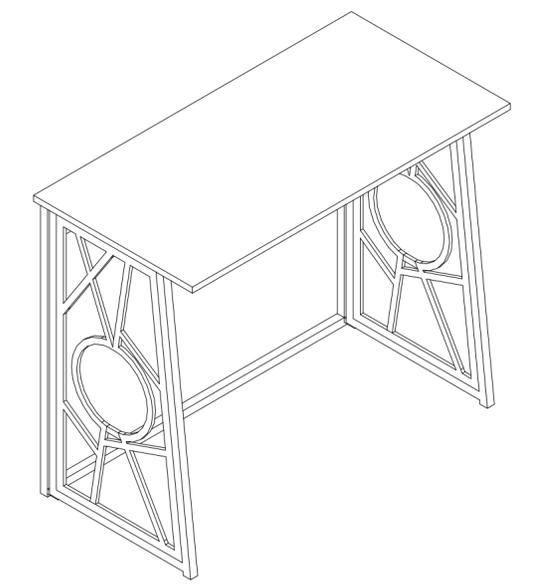
<p>RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS</p>	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 100		
JUDUL:	- POTONGAN MEMANJANG KESELURUHAN DENAH TERPILIH - POTONGAN MEMENDEK KESELURUHAN DENAH TERPILIH		GAMBAR: RENCANA LANTAI	NO LEMBAR IN-06-01



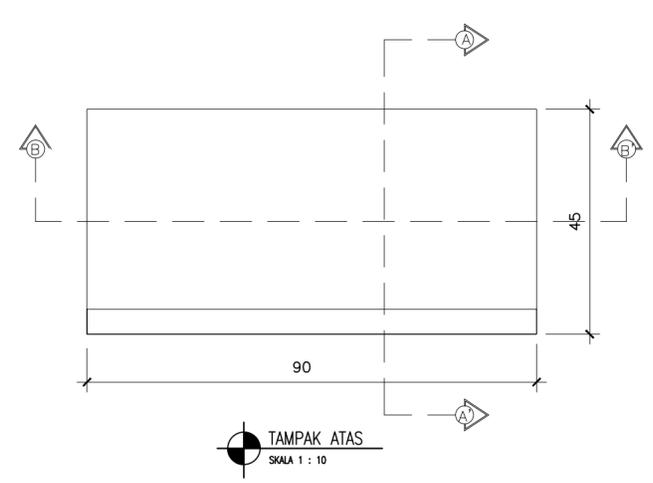
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 Juli 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 1 R.TERPILIH 1	GAMBAR: RUANG TERPILIH 1		NO LEMBAR IN-12-01	



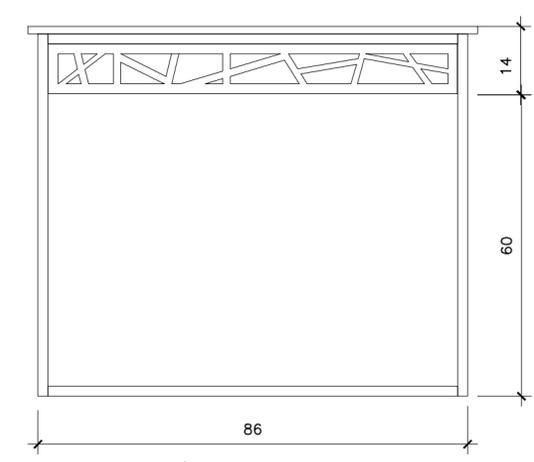
ISOMETRI MEJA MAKAN  
SKALA 1 : 10



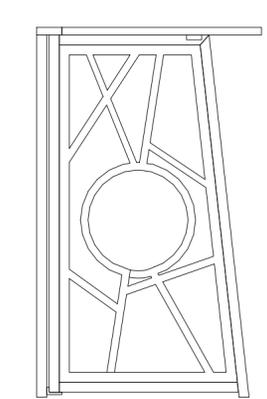
ISOMETRI MEJA  
SKALA 1 : 10



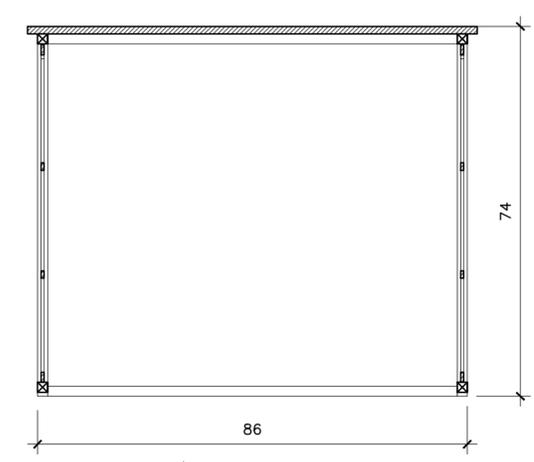
TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10



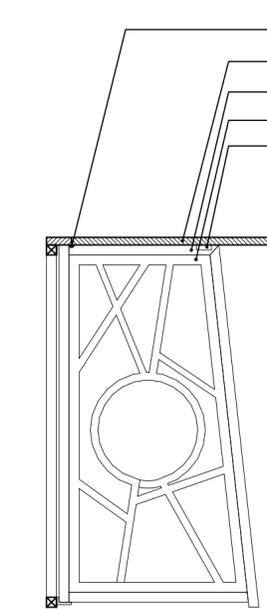
TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10



TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 10

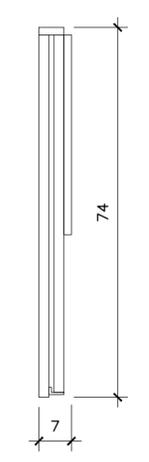


POTONGAN A-A'  
SKALA 1 : 10



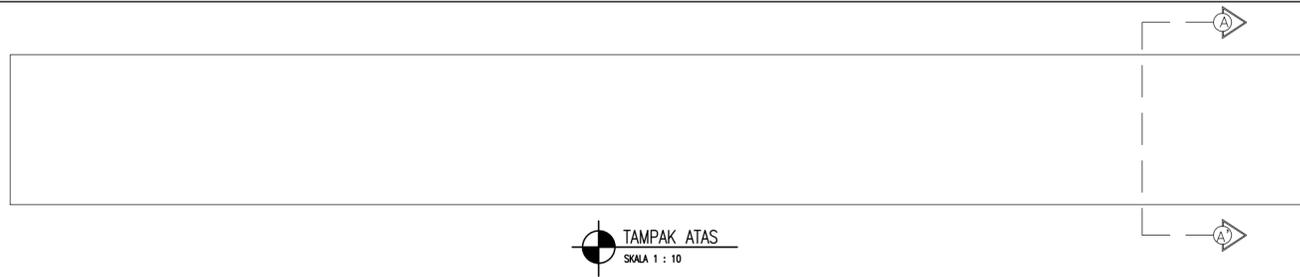
POTONGAN B-B'  
SKALA 1 : 10

- ENGSEL KUPU-KUPU
- MULTIPLEK 20MM, FIN. HPL setara TACO-WOODGRAIN ARIZONA PINE TH170AA
- BESI 2X2, FIN. CAT DUCO-BLACK DOFT
- MULTIPLEK 6MM, FIN. PLITUR BLACK
- KARET

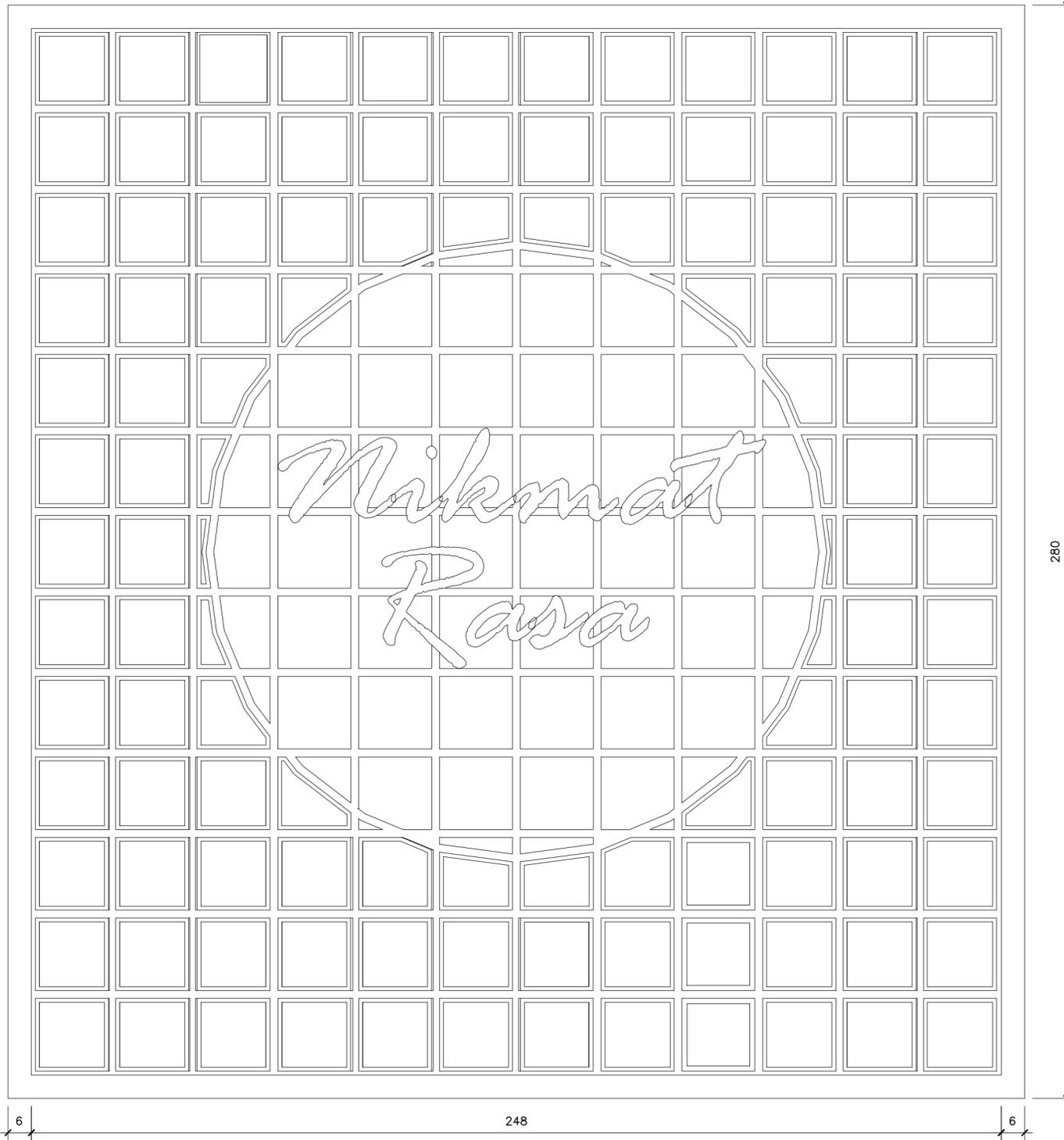


LIPATAN T. SAMPING  
SKALA 1 : 10

 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 Juli 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 2 R.TERPILIH 1	GAMBAR: RUANG TERPILIH 1		NO LEMBAR IN-12-02	



TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10

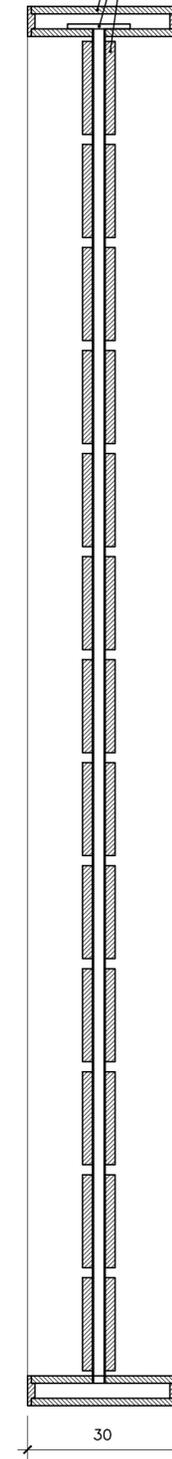


TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10

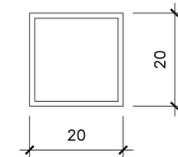


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 10

- MUPLEK 15MM
- PIPA BESI Ø2CM, FIN. CAT HITAM
- MUPLEK 15MM, FIN. HPL setara TACO, WHITE OAK TH261B

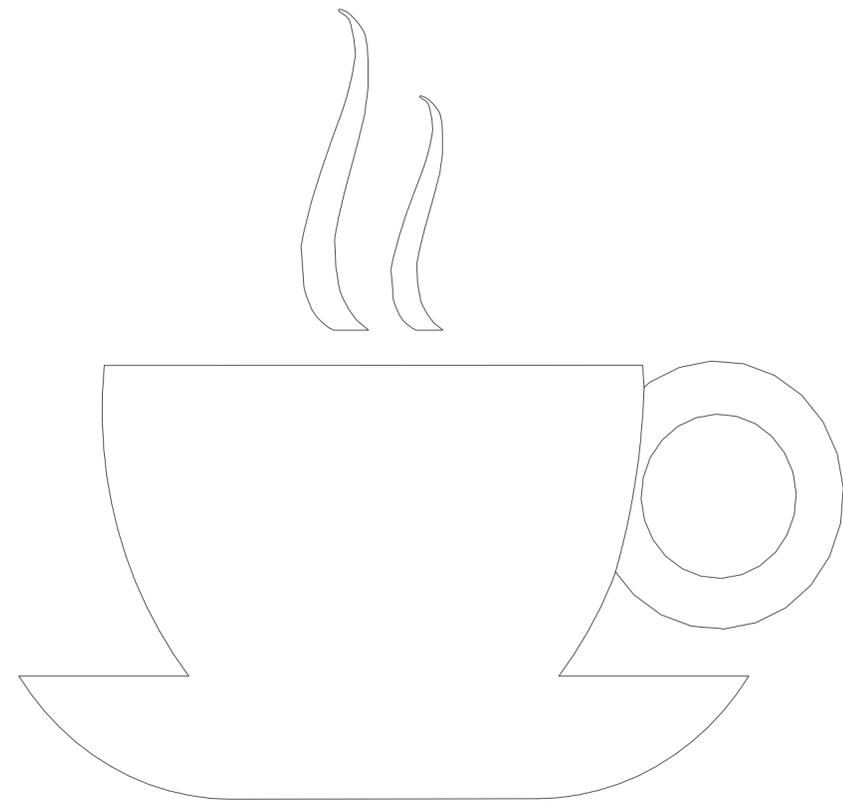
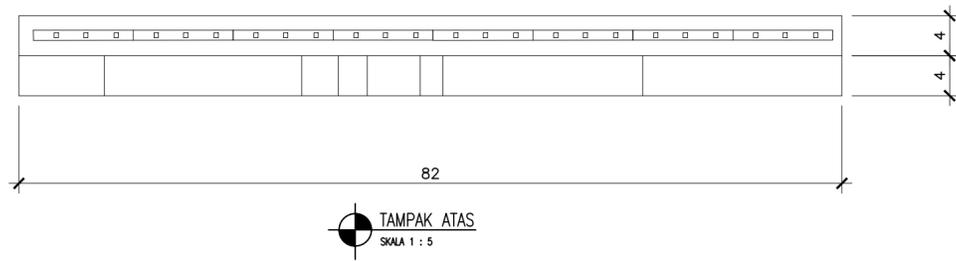


POTONGAN A-A'  
SKALA 1 : 10

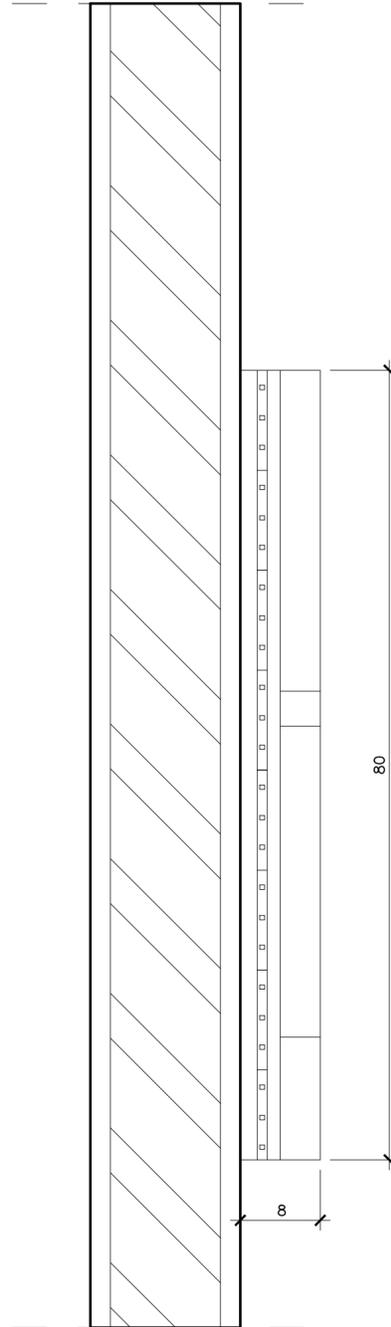
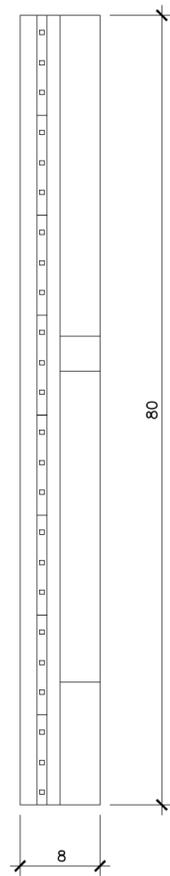


DETAIL 1  
SKALA 1 : 10

<p>ITS Institut Teknologi Sepuluh Nopember</p> <p>RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS</p>	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 Juli 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL:	DETAIL ELEMEN ESTETIS R.TERPILIH 1		GAMBAR:	RUANG TERPILIH 1
				NO LEMBAR IN-13-01

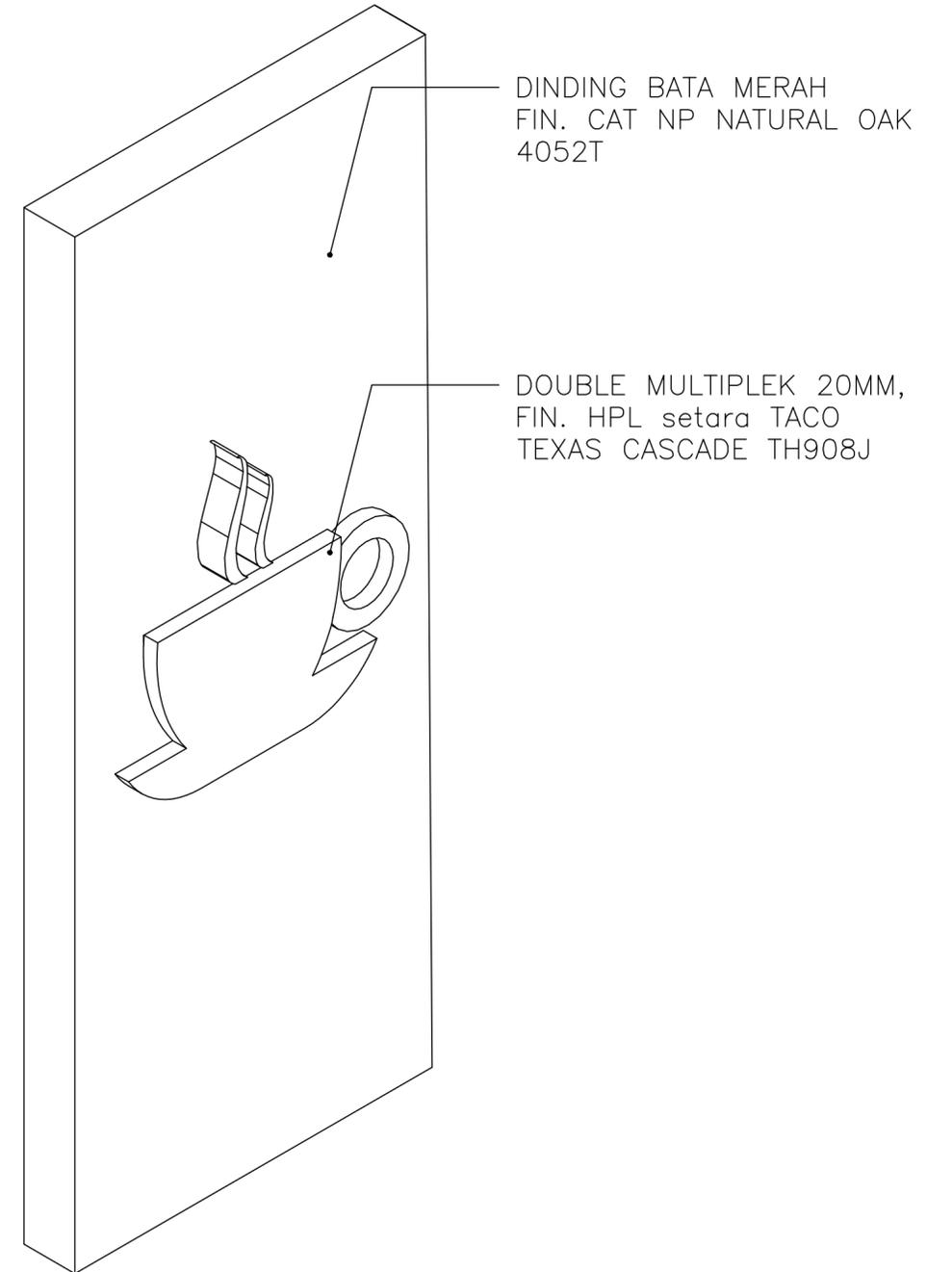


TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 5

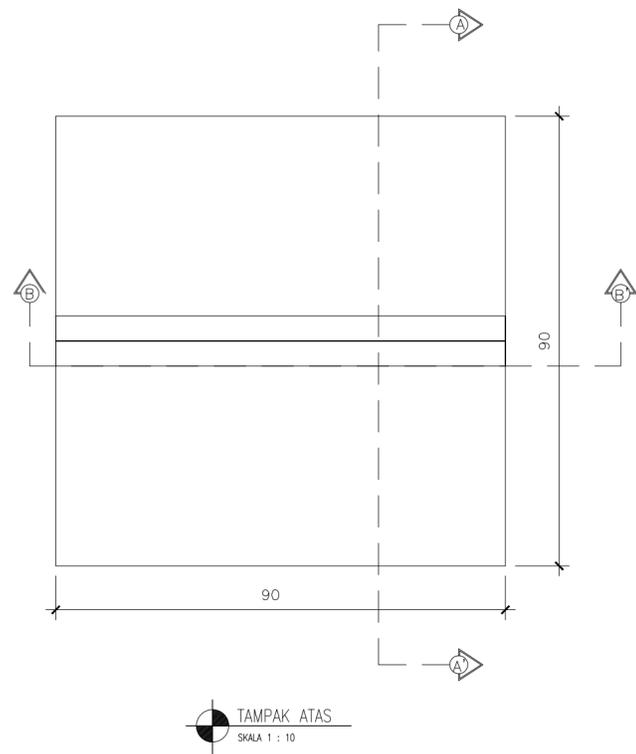


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 5

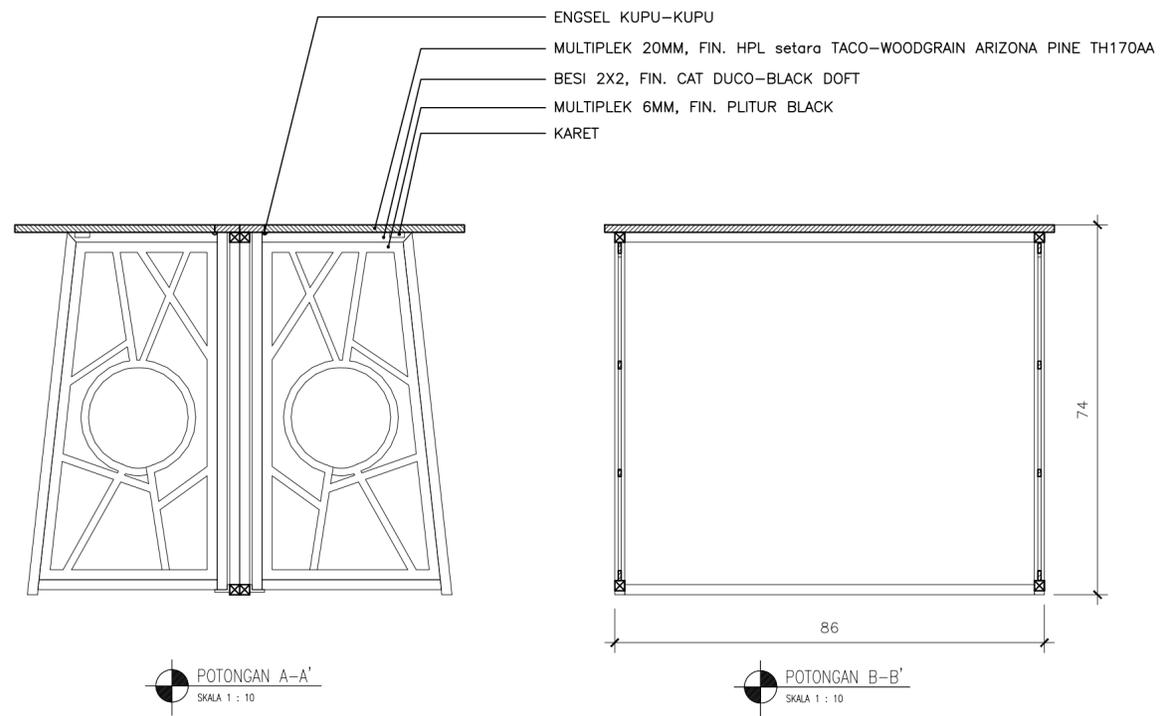
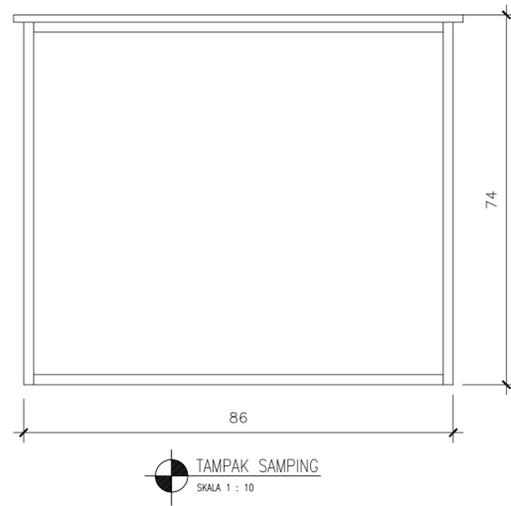
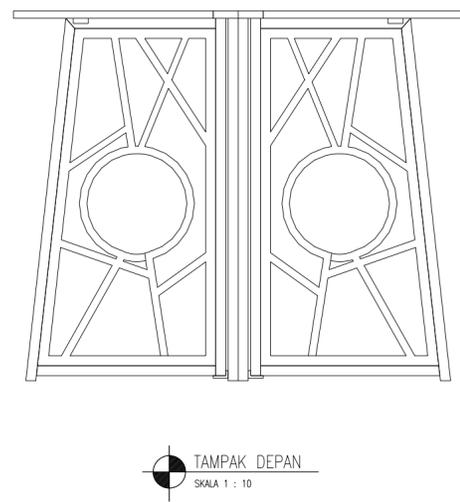
TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 5



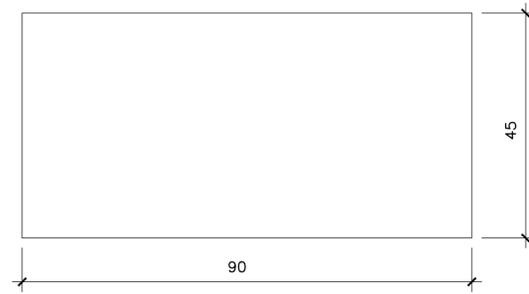
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 08411440000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 5		
JUDUL: DETAIL LIGHTING R.TERPILIH 1	GAMBAR: RUANG TERPILIH 1		NO LEMBAR IN-14-01	



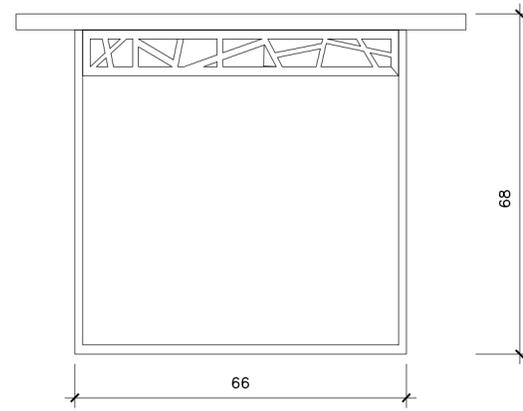
ISOMETRI  
SKALA 1 : 10



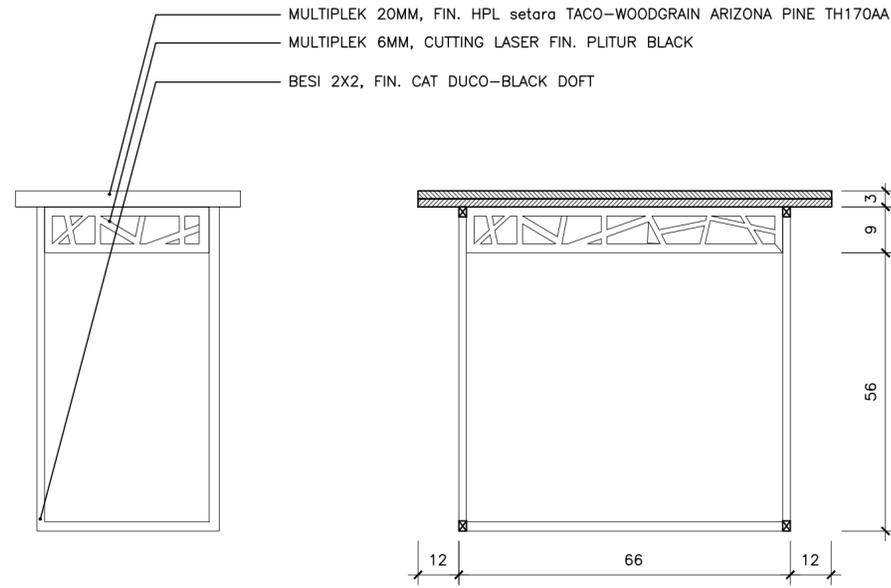
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 1	GAMBAR: RUANG TERPILIH 2		NO LEMBAR IN-20-01	



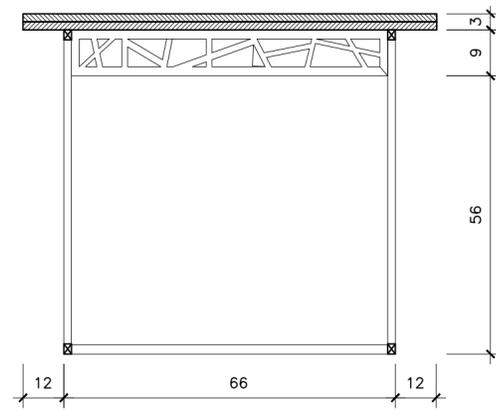
TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10



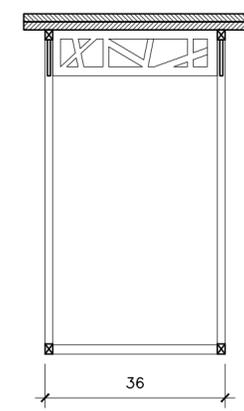
TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10



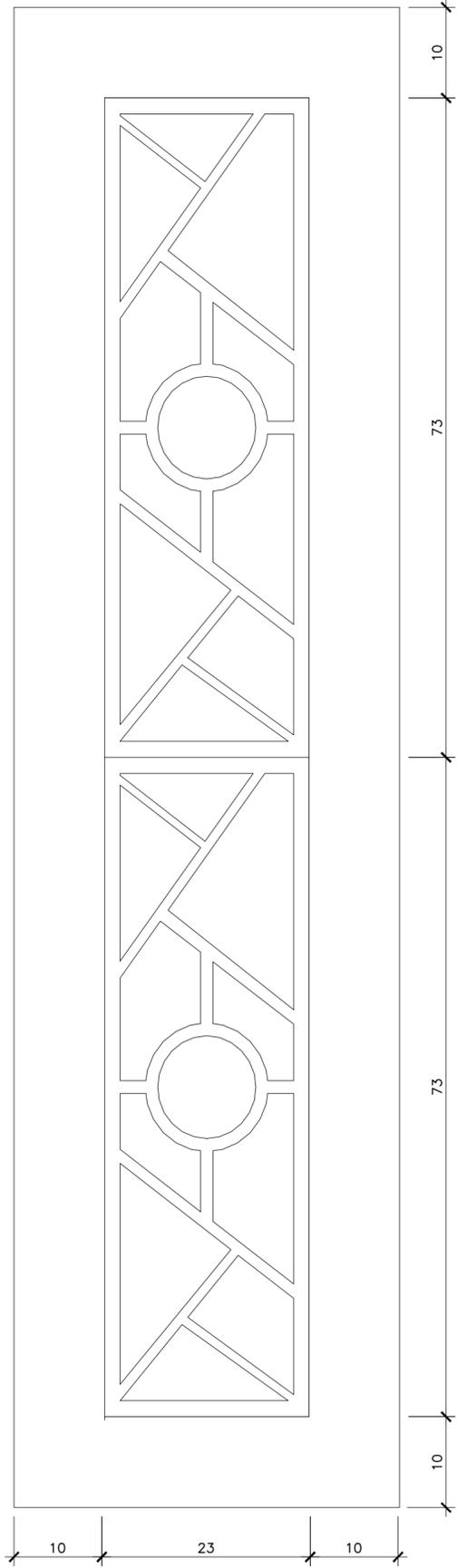
TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10

ISOMETRI  
SKALA 1 : 10

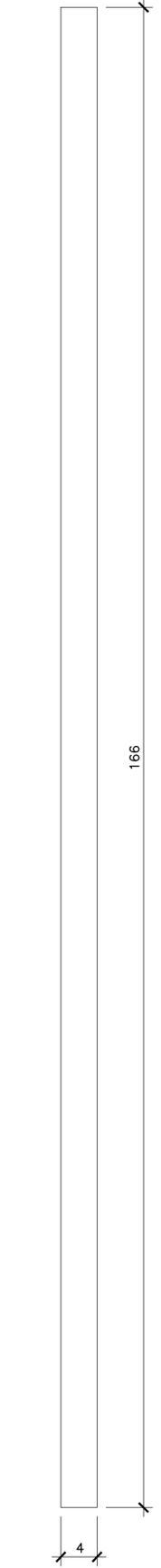
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 2	GAMBAR: RUANG TERPILIH 2		NO LEMBAR IN-20-02	



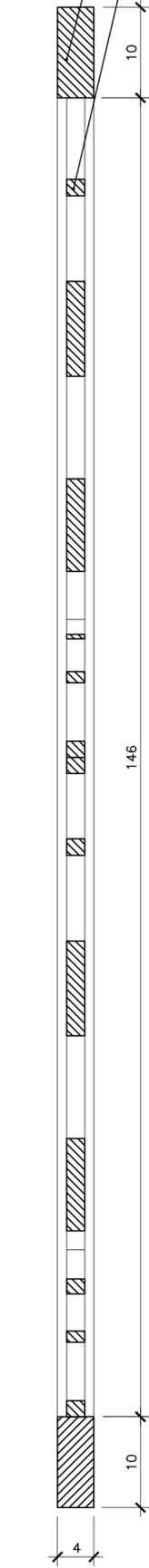
TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 5



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 5

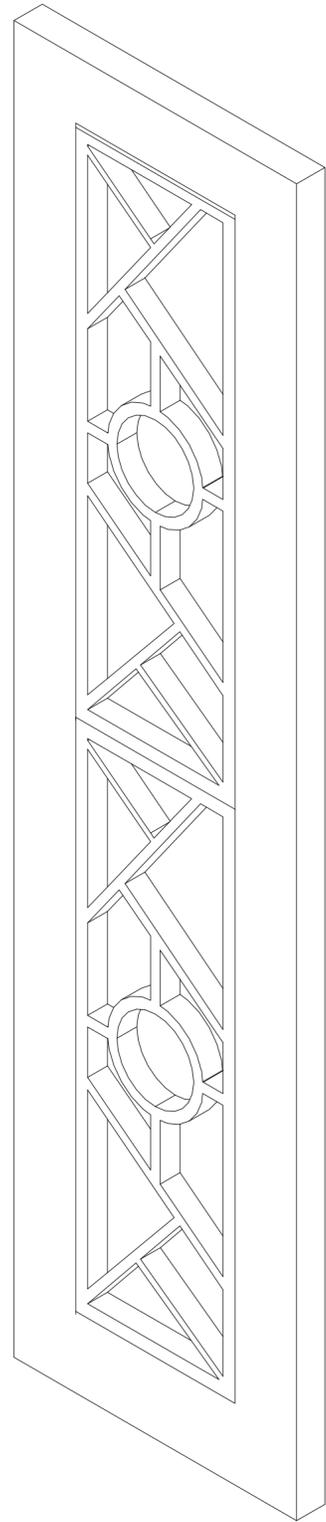


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 5



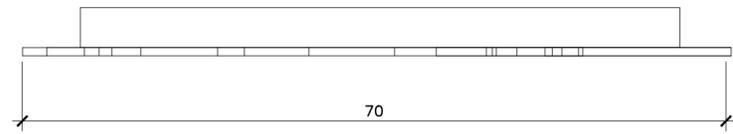
POTONGAN A-A'  
SKALA 1 : 5

RANGKA MULTIPLEK 20MM, FIN. HPL setara TACO-WOODGRAIN ARIZONA PINE TH170AA  
MULTIPLEK 20MM, FIN. HPL setara TACO-WOODGRAIN ARIZONA PINE TH170AA

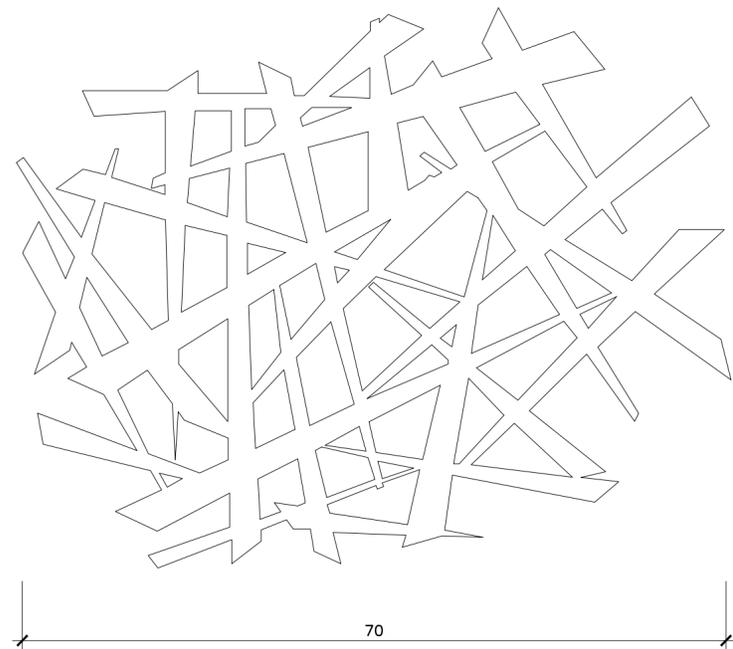


ISOMETRI  
SKALA 1 : 5

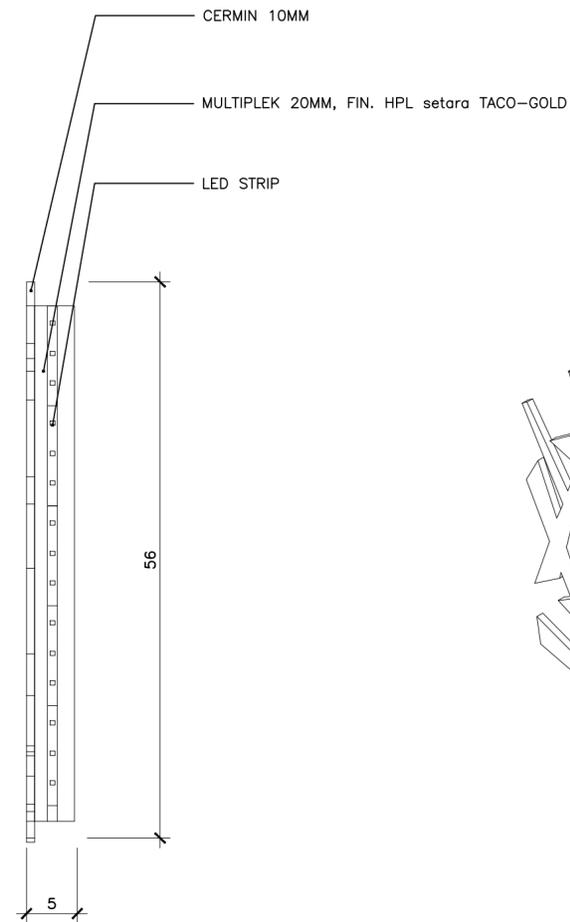
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : APRIL 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 5		
JUDUL: DETAIL ELEMEN ESTETIS	GAMBAR: RUANG TERPILIH 2		NO LEMBAR IN-21-01	



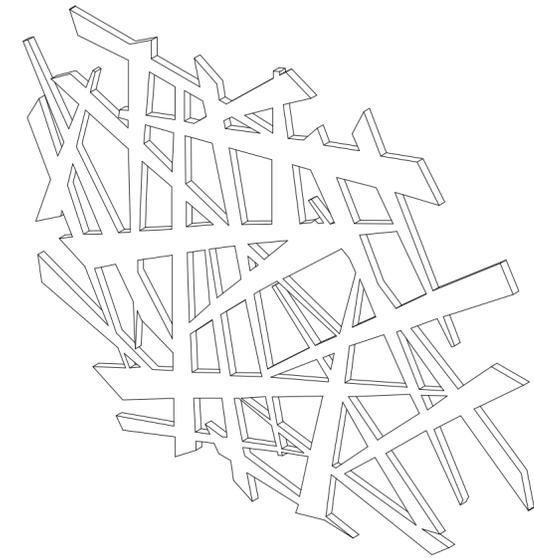
TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 5



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 5

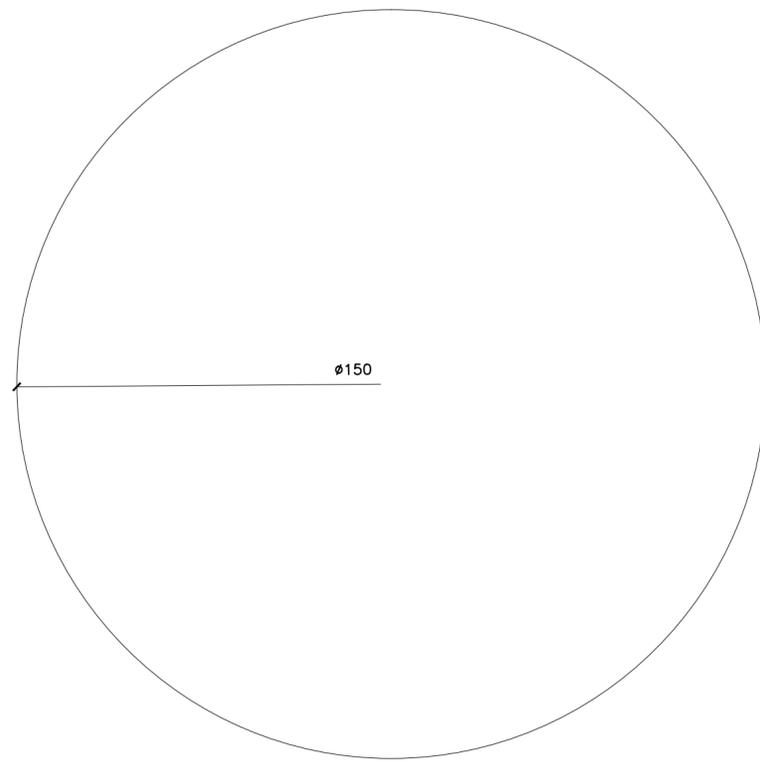


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 5

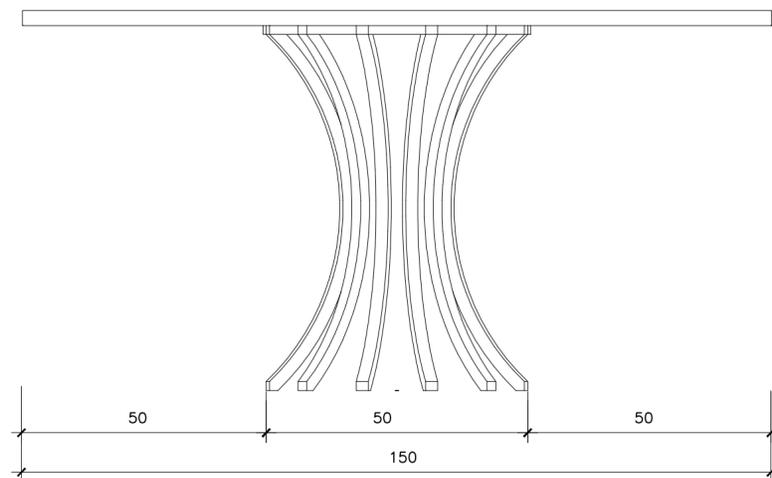


ISOMETRI  
SKALA 1 : 5

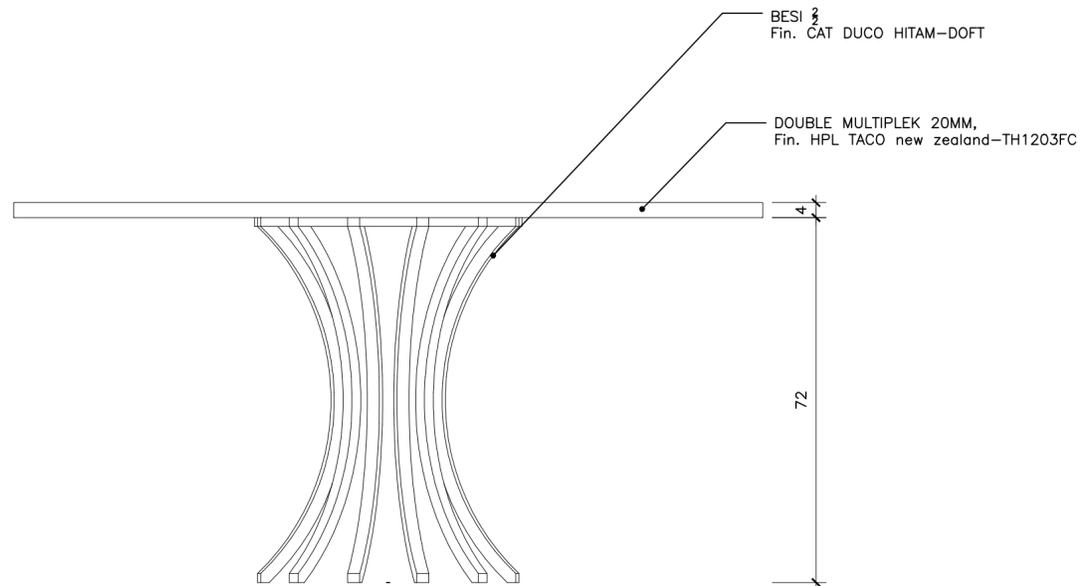
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 5		
JUDUL: DETAIL LIGHTING	GAMBAR: RUANG TERPILIH 2		NO LEMBAR IN-22-01	



TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10

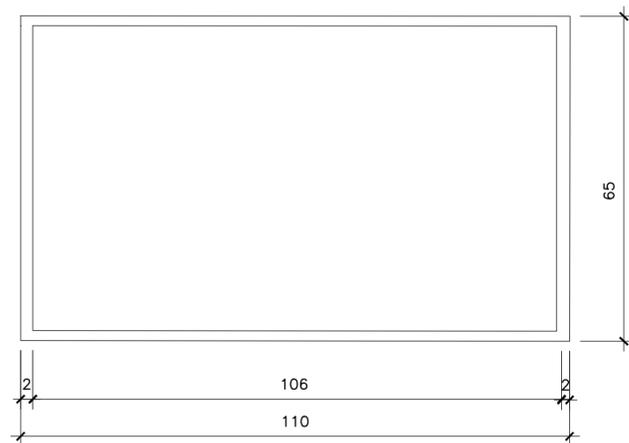


TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10

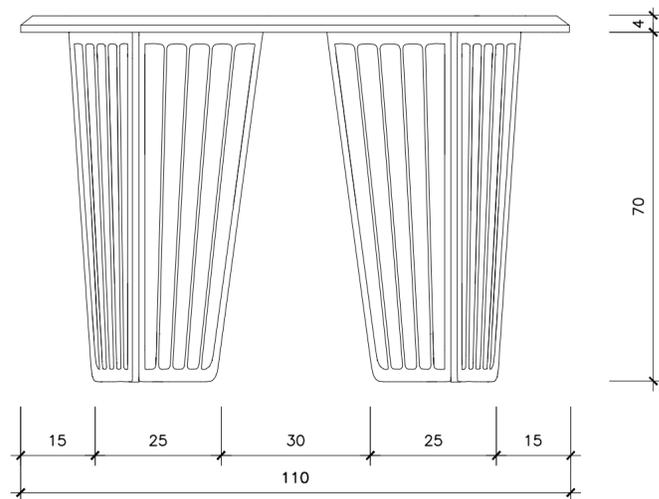


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 10

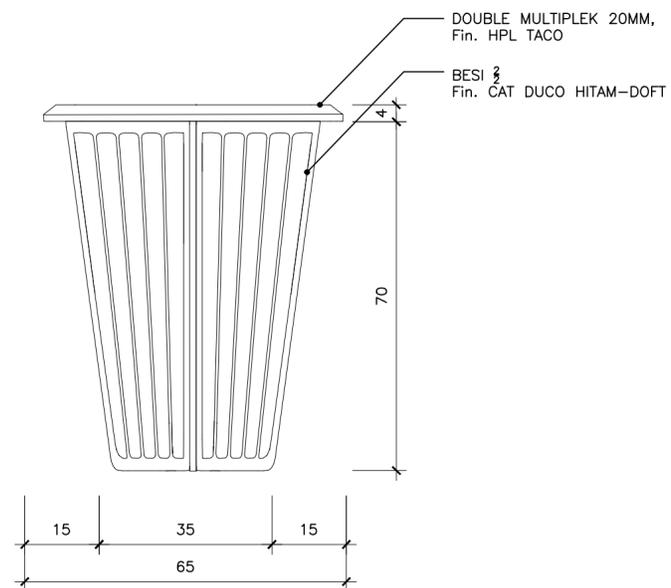
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 1	GAMBAR: RUANG TERPILIH 3		NO LEMBAR IN-28-01	



TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10

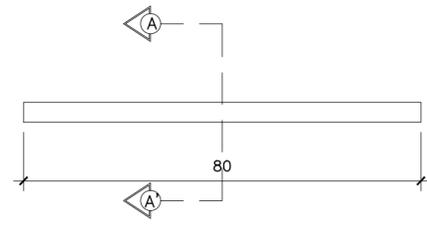


TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10

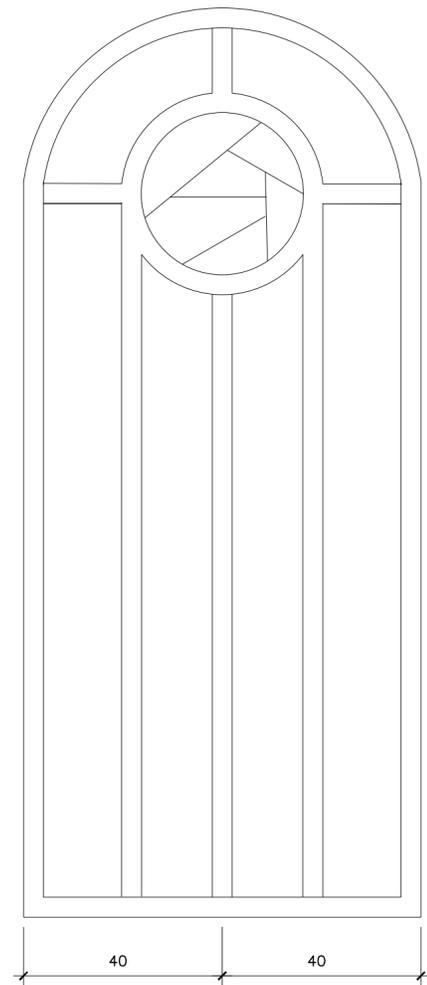


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 10

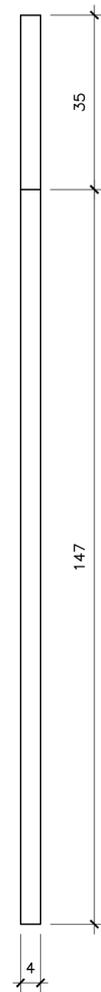
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 08411440000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL FURNITUR 2	GAMBAR: RUANG TERPILIH 3		NO LEMBAR IN-28-02	



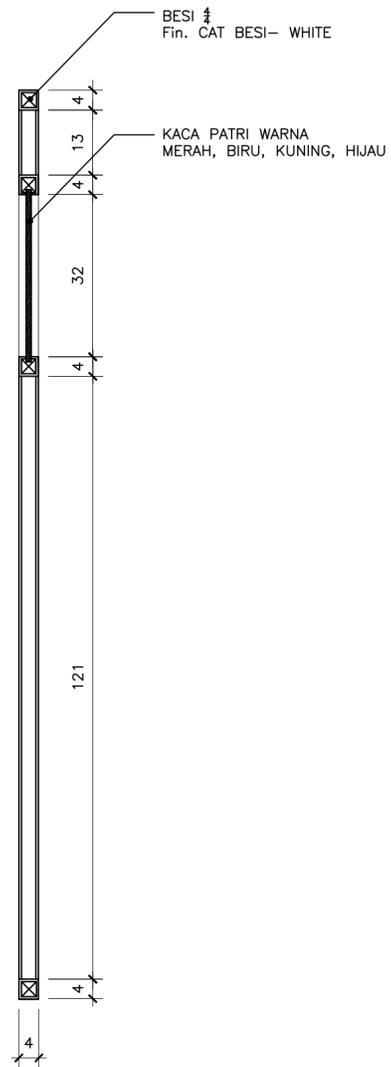
TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 10



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 10

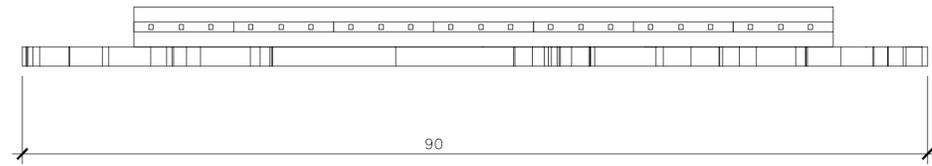


TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 10

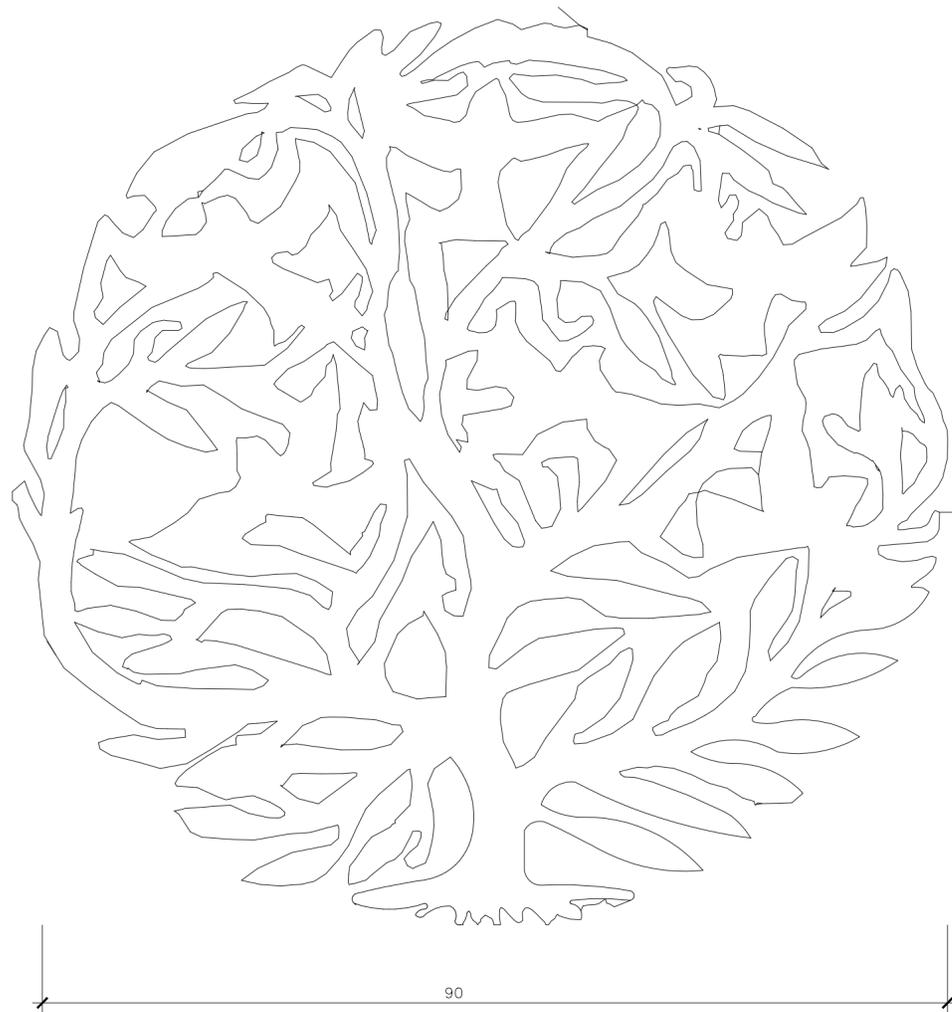


POTONGAN A-A'  
SKALA 1 : 10

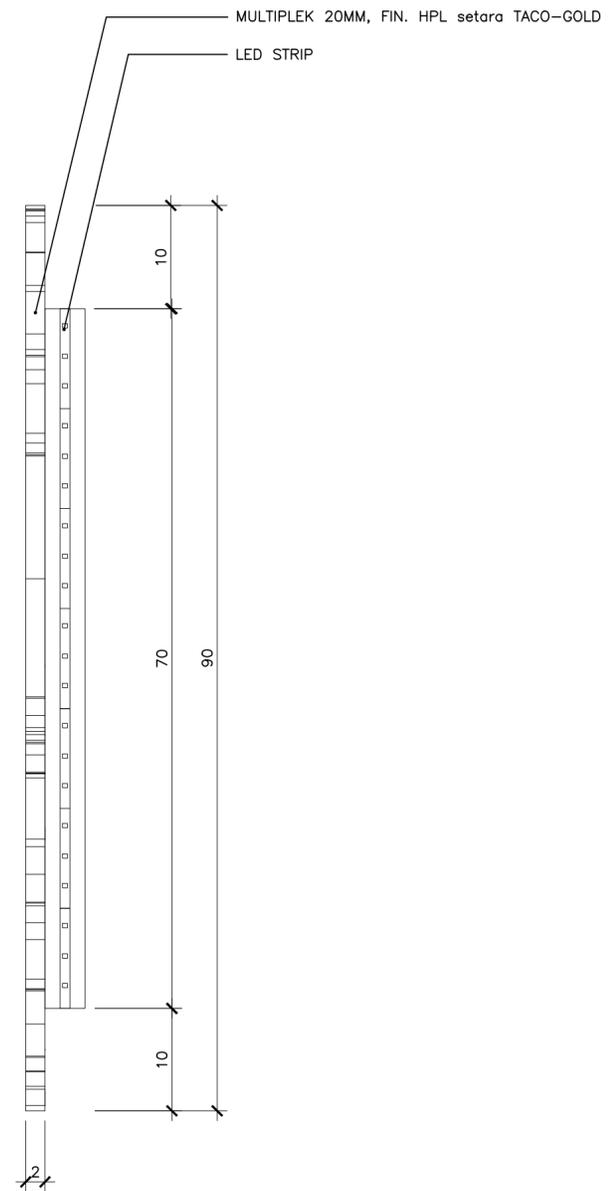
 RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS	NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI	TANGGAL : 24 JULI 2018	PARAF	NILAI
	NRP : 0841144000009	SATUAN : cm		
	DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds	SKALA : 1 : 10		
JUDUL: DETAIL ELEMEN ESTETIS	GAMBAR: RUANG TERPILIH 3		NO LEMBAR IN-29-01	



TAMPAK ATAS  
SKALA 1 : 5



TAMPAK DEPAN  
SKALA 1 : 5



TAMPAK SAMPING  
SKALA 1 : 5

 <p>ITS Institut Teknologi Sepuluh Nopember</p>	<p>RI 141501 TUGAS AKHIR DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR FADP - ITS</p>	<p>NAMA : YASHINTA DIANIS LESTARI</p>	<p>TANGGAL : 24 JULI 2018</p>	<p>PARAF</p>	<p>NILAI</p>
	<p>NRP : 0841144000009</p>	<p>DOSEN : LEA K. ANGGRAENI, S.T, M.Ds</p>	<p>SATUAN : cm</p>		
	<p>JUDUL: DETAIL LIGHTING</p>	<p>GAMBAR: RUANG TERPILIH 3</p>	<p>SKALA : 1 : 5</p>	<p>NO LEMBAR IN-30-01</p>	

**REKAPITULASI  
RENCANA ANGGARAN BIAYA  
PEKERJAAN DESAIN INTERIOR RUANG TERPILIH 1  
RESTORAN NIKMAT RASA  
SURABAYA**

<b>NO</b>	<b>PEKERJAAN</b>	<b>HARGA</b>
<b>1</b>	<b>PEKERJAAN PERSIAPAN</b>	<b>Rp 8.000.000,00</b>
<b>2</b>	<b>PEKERJAAN LANTAI</b>	<b>Rp 168.462.438,00</b>
<b>3</b>	<b>PEKERJAAN DINDING</b>	<b>Rp 45.221.697,90</b>
<b>4</b>	<b>PEKERJAAN PLAFOND</b>	<b>Rp 72.783.898,50</b>
<b>5</b>	<b>PEKERJAAN FURNITUR</b>	<b>Rp 61.611.745,00</b>
<b>6</b>	<b>PEKERJAAN KUSEN, PINTU, JENDELA</b>	<b>Rp 15.933.186,56</b>
<b>7</b>	<b>PEKERJAAN KELISTRIKAN</b>	<b>Rp 45.224.238,50</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>Rp 417.237.204,46</b>

**RENCANA ANGGARAN BIAYA**  
**PEKERJAAN DESAIN INTERIOR RUANG TERPILIH 1**  
**RESTORAN NIKMAT RASA**  
**SURABAYA**

13 Juli 2018

NO	ITEM PEKERJAAN	VOL	SAT	HARGA SAT	HARGA
1	2	3	4	5	6
<b>A Pekerjaan Persiapan</b>					
1	Persiapan dan mobilisasi	1	ls	Rp 8.000.000,00	Rp 8.000.000,00
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 8.000.000,00</b>
<b>B Pekerjaan Lantai</b>					
1	Pemasangan lantai vinyl floor	31,4	m <sup>2</sup>	Rp 432.670,00	Rp 13.585.838,00
2	Pemasangan granite tile 120x60	166	m <sup>2</sup>	Rp 908.500,00	Rp 150.811.000,00
3	Pemasangan keramik mozaik	16	m <sup>2</sup>	Rp 254.100,00	Rp 4.065.600,00
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 168.462.438,00</b>
<b>C Pekerjaan Dinding</b>					
1	Penebalan dinding gypsumboard 12 mm	80,2	m <sup>2</sup>	Rp 391.500,00	Rp 31.398.300,00
3	Pemasangan panel dinding	29,3	m <sup>2</sup>	Rp 391.500,00	Rp 11.470.950,00
4	Pengecatan dinding	92,7	m <sup>2</sup>	Rp 25.377,00	Rp 2.352.447,90
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 45.221.697,90</b>
<b>D Pekerjaan Plafon</b>					
1	Pemasangan plafon gypsumboard 9 mm	196,4	m <sup>2</sup>	Rp 224.197,00	Rp 44.032.290,80
2	Pembuatan drop ceiling gypsumboard 9 mm	78,5	m <sup>2</sup>	Rp 224.197,00	Rp 17.599.464,50
5	Pengecatan plafon	274,9	m <sup>2</sup>	Rp 40.568,00	Rp 11.152.143,20
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 72.783.898,50</b>
<b>E Pekerjaan Furnitur</b>					
1	Pembuatan meja display makanan	3	buah	Rp 1.544.735,00	Rp 4.634.205,00
2	Pembuatan meja makan besar	4	buah	Rp 1.878.550,00	Rp 7.514.200,00
3	Pembuatan meja makan folding	28	buah	Rp 1.258.905,00	Rp 35.249.340,00
4	Pembuatan meja makan bar	4	m <sup>1</sup>	Rp 3.553.500,00	Rp 14.214.000,00
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 61.611.745,00</b>
<b>F Pekerjaan Kusen, Pintu, Jendela</b>					
1	Pemasangan kusen aluminium 4"	66,52	m <sup>1</sup>	Rp 166.908,00	Rp 11.102.720,16
3	Pembuatan daun pintu multiplek dan kaca	4,8	m <sup>2</sup>	Rp 669.743,00	Rp 3.214.766,40
5	Pemasangan engsel pintu 4"	4	buah	Rp 73.629,00	Rp 294.516,00
6	Pemasangan handle pintu ayun	1	set	Rp 431.216,00	Rp 431.216,00
7	Pemasangan kunci pintu	4	buah	Rp 222.492,00	Rp 889.968,00
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 15.933.186,56</b>
<b>H Pekerjaan Kelistrikan</b>					
1	Instalasi titik lampu	58	titik	Rp 330.327,00	Rp 19.158.966,00
2	Instalasi titik stop kontak	8	titik	Rp 252.729,00	Rp 2.021.832,00
3	Pemasangan lampu LED strip, hidden lamp	36,5	m <sup>1</sup>	Rp 275.209,00	Rp 10.045.128,50
4	Pemasangan lampu downlight 4", LED bulb 4 watt	38	titik	Rp 228.219,00	Rp 8.672.322,00
5	Pemasangan lampu spotlight tanam, LED spot 3 watt	20	titik	Rp 228.219,00	Rp 4.564.380,00
6	Pemasangan saklar ganda	6	titik	Rp 91.439,00	Rp 548.634,00
7	Pemasangan stop kontak dinding	3	titik	Rp 70.992,00	Rp 212.976,00
				<b>Sub Total</b>	<b>Rp 45.224.238,50</b>
				<b>JUMLAH</b>	<b>Rp 417.237.204,46</b>

**DAFTAR HARGA SATUAN POKOK KEGIATAN  
PEKERJAAN INTERIOR RUANG TERPILIH 1  
RESTORAN NIKMAT RASA SURABAYA**

**PEKERJAAN LANTAI**

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
<b>24.05.01.04</b>	<b>Pemasangan Tegel Keramik 40x40 cm</b>		<b>m2</b>		
	<b>Upah:</b>				
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0350	O.H	123500	4.323
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Batu	0,0350	O.H	113500	3.973
23.02.04.01.03.F	Tukang Batu	0,3500	O.H	108500	37.975
23.02.04.01.04.F	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	103500	72.450
				<b>Jumlah:</b>	<b>118.720</b>
	<b>Bahan:</b>				
20.01.01.02.02.F	Semen PC (Portland Cement) 50 kg	0,1960	Zak	63100	12.368
20.01.01.02.03.F	Semen Berwarna Yiyitan	1,3000	Kg	11300	14.690
20.01.01.04.03.F	Pasir Pasang	0,0450	m3	170700	7.682
20.01.01.22.01.02.F	Tegel Keramik 40x40	1,0608	m2	94872	100.640
				<b>Jumlah:</b>	<b>135.379</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>254.099</b>
<b>24.05.01.08</b>	<b>Pemasangan Lantai Marmer (100x100)</b>		<b>m2</b>		
	<b>Upah:</b>				
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0350	O.H	123500	4.323
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Batu	0,0350	O.H	113500	3.973
23.02.04.01.03.F	Tukang Batu	0,3500	O.H	108500	37.975
23.02.04.01.04.F	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	103500	72.450
				<b>Jumlah:</b>	<b>118.720</b>
	<b>Bahan:</b>				
20.01.01.02.02.F	Semen PC (Portland Cement) 50 kg	0,1638	Zak	63100	10.336
20.01.01.02.03.F	Semen Berwarna Yiyitan	0,6500	Kg	11300	7.345
20.01.01.04.03.F	Pasir Pasang	0,0450	m3	170700	7.682
20.01.01.22.02.09.F	Keramik Lantai Marmer	1,0600	m2	721149	764.418
				<b>Jumlah:</b>	<b>789.780</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>908.500</b>
<b>24.05.01.11</b>	<b>Pemasangan lantai kayu (vinyl floor)</b>		<b>m2</b>		
	<b>Upah:</b>				
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0350	O.H	123500	4.323
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Kayu	0,0350	O.H	113500	3.973
23.02.04.01.03.F	Tukang Kayu	0,3500	O.H	108500	37.975
23.02.04.01.04.F	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	103500	72.450
				<b>Jumlah:</b>	<b>118.720</b>

<b>Bahan:</b>					
20.01.01.22.02.1 0.F	vinyl floor	1,0500	m2	292600	307.230
20.01.01.06.03.0 3.F	Lem Kayu	0,6000	Kg	11200	6.720
				<b>Jumlah:</b>	<b>313.950</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>432.670</b>

**PEKERJAAN DINDING**

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
<b>24.04.02.12</b>	<b>Pengecatan Dinding Dalam Baru</b>		<b>m2</b>		
<b>Upah:</b>					
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0025	O.H	123500	309
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Cat	0,0063	O.H	113500	715
23.02.04.01.03.F	Tukang Cat	0,0630	O.H	108500	6836
23.02.04.01.04.F	Pembantu Tukang	0,0250	O.H	103500	2588
				<b>Jumlah:</b>	<b>10447</b>
<b>Bahan:</b>					
20.01.01.06.04.0 4.F	Dempul Tembok (cat Dasar)	0,1000	Kg	31800	3180
20.01.01.06.04.0 1.F	Cat Tembok Dalam (2.5 kg)	0,1000	Kaleng	107000	10700
20.01.01.23.01.F	Kertas Gosok no 150 (halus)	0,1000	Lembar	10500	1050
				<b>Jumlah:</b>	<b>14930</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>25377</b>

<b>24.05.01.03</b>	<b>Penebalan Dinding Gypsumboard 12 mm</b>		<b>m2</b>		
<b>Upah:</b>					
	Mandor	0,0750	O.H	120000	9.263
	Kepala Tukang Kayu	0,0450	O.H	115000	5.108
23.02.04.01.01.F	Tukang Kayu	0,4500	O.H	105000	48.825
23.02.04.01.02.F	Pembantu Tukang	0,1500	O.H	98000	15.525
23.02.04.01.03.F				<b>Jumlah:</b>	<b>78.720</b>
23.02.04.01.04.F	<b>Bahan:</b>				
	Rangka Metal Stud	0,0154	m3	4560400	70.230
	Gypsum Tebal 12 mm	1,0000	Lembar	134200	134.200
20.01.01.02.02.F	Paku Sekrup	28,0000	Buah	4000,00	112.000
				<b>Jumlah:</b>	<b>316.430</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>395.150</b>

**PEKERJAAN PLAFOND**

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
<b>24.06.03.18</b>	<b>Pemasangan Plafond Gypsumboard Rangka Plafon Metal Furing</b>		<b>m2</b>		
<b>Upah:</b>					
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0750	O.H	120000	9.000
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Kayu	0,0250	O.H	115000	2.875
23.02.04.01.03.F	Pembantu Tukang	0,2500	O.H	105000	26.250
23.02.04.01.04.F	Tukang Kayu	0,1500	O.H	98000	14.700
				<b>Jumlah:</b>	<b>52825</b>
<b>Bahan:</b>					
20.01.01.08.04.0 1.F	Besi Hollow 40/40	1,5000	m'	98640	147960

20.01.01.08.04.05.F	Besi Hollow 20/20	2,0000	m'	76900	153800
20.01.01.19.01.F	Papan Semen	0,3819	Lembar	60000	22914
20.01.01.28.01.01	Paku Asbes Skrup 4	4,0000	Buah	4000	16000
				<b>Jumlah:</b>	<b>338675</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>391500</b>
<b>24.04.02.12</b>	<b>Pengecatan Plafon</b>			<b>m2</b>	
<b>Upah:</b>					
23.02.04.01.01.F	Mandor	0,0025	O.H	120000	300
23.02.04.01.02.F	Kepala Tukang Cat	0,0063	O.H	115000	725
23.02.04.01.03.F	Tukang Cat	0,0630	O.H	105000	6.615
23.02.04.01.04.F	Pembantu Tukang	0,0250	O.H	98000	2.450
				<b>Jumlah:</b>	<b>10090</b>
<b>Bahan:</b>					
20.01.01.06.04.04.F	Dempul Plafon (cat Dasar)	0,1000	Kg	31800	3180
20.01.01.06.04.01.F	Cat Plafon (2.5 kg)	0,1000	Kaleng	262480	26248
20.01.01.23.01.F	Kertas Gosok no 150 (halus)	0,1000	Lembar	10500	1050
				<b>Jumlah:</b>	<b>30478</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>40568</b>

**PEKERJAAN FURNITUR**

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
	<b>Pembuatan Meja Display Makanan</b>			<b>m2</b>	
<b>Upah:</b>					
	Mandor	0,0180	O.H	120000	2.160
	Kepala Tukang Kayu	0,1050	O.H	115000	12.075
	Tukang Kayu	1,0500	O.H	105000	110.250
	Pembantu Tukang	0,3500	O.H	98000	34.300
				<b>Jumlah:</b>	<b>158.785</b>
<b>Bahan:</b>					
	Multiplek uk. 122x244x3 mm	2,0000	lembar	128600	257.200
	HPL setara TACO	6,0000	m2	186450,00	1.118.700
	Lem Kayu	0,3000	kg	15800	4.740
	Paku Klem (No 4)	0,3000	Doz	17700,00	5.310
				<b>Jumlah:</b>	<b>1.385.950</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>1.544.735</b>
	<b>Pembuatan Meja Makan Besar</b>			<b>m2</b>	
<b>Upah:</b>					
	Mandor	0,0180	O.H	120000	2.160
	Kepala Tukang Kayu	0,1050	O.H	115000	12.075
	Tukang Kayu	1,0500	O.H	105000	110.250
	Pembantu Tukang	0,3500	O.H	98000	34.300
				<b>Jumlah:</b>	<b>158.785</b>
<b>Bahan:</b>					
	Multiplek uk. 122x244x3 mm	2,5000	lembar	120000	300.000
	HPL setara TACO	8,0000	m2	175800,00	1.406.400
	Lem Kayu	0,3000	kg	11200	3.360
	Paku Klem (No 4)	0,3000	Doz	17700,00	5.310
				<b>Jumlah:</b>	<b>1.715.070</b>
				<b>Nilai HSPK :</b>	<b>1.873.855</b>

<b>Pembuatan Meja Makan Folding</b>		<b>m2</b>		
<b>Upah:</b>				
Mandor	0,0180	O.H	120000	2.160
Kepala Tukang Kayu	0,1050	O.H	115000	12.075
Tukang Kayu	1,0500	O.H	105000	110.250
Tukang cutting laser	0,3500	O.H	145000	50.750
Pembantu Tukang	0,3500	O.H	98000	34.300
			<b>Jumlah:</b>	<b>209.535</b>
<b>Bahan:</b>				
Multiplek 20mm uk. 122x244x20 mm	1,0000	lembar	120000	120.000
Triplek 6mm uk. 122x244x6 mm	1,0000	lembar	104000	104.000
Hollow 2/2	4,0000	m'	56000	224.000
Cat Besi	1,0000	kg	65000	65.000
Cutting Laser Triplek	3,0000	m2	83000	249.000
PVC Sheet setara TACO	3,0000	m2	89860,00	269.580
Lem Kayu	0,8000	kg	15600	12.480
Paku Klem (No 4)	0,3000	Doz	17700,00	5.310
			<b>Jumlah:</b>	<b>1.049.370</b>
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>1.258.905</b>

**PEKERJAAN KELISTRIKAN**

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
<b>Pemasangan Titik Lampu Gedung</b>					<b>Titik</b>
<b>Upah:</b>					
	Kepala Tukang Listrik	0,05	O.H	113500	5.675
	Tukang Listrik	0,5	O.H	108500	54.250
	Pembantu Tukang	0,3	O.H	103500	31.050
			<b>Jumlah:</b>	<b>90.975</b>	
<b>Bahan:</b>					
	Kabel NYM 3 x 2.5 mm	10	m	20575,00	205.750
	Pipa Pralon 5/8	2,5	Lonjor	6800	17.000
	T Doos Pvc	1	Buah	2500	2.500
			<b>Jumlah:</b>	<b>225.250</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>330.327</b>	
<b>Pemasangan Titik Stop Kontak Gedung</b>					<b>Titik</b>
<b>Upah:</b>					
	Kepala Tukang Listrik	0,05	O.H	113500	5.675
	Tukang Listrik	0,2	O.H	108500	21.700
	Pembantu Tukang	0,001	O.H	103500	104
			<b>Jumlah:</b>	<b>27.479</b>	
<b>Bahan:</b>					
	Kabel NYM 3 x 2.5 mm	10	m	205750,00	205.750
	Pipa Pralon 5/8	2,5	Lonjor	6800	17.000
	T Doos Pvc	1	Buah	2500	2.500
			<b>Jumlah:</b>	<b>170.500</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>252.729</b>	
<b>Pemasangan Titik Lampu LED Strip</b>					<b>Titik</b>
<b>Upah:</b>					
	Tukang Listrik	0,5	O.H	108500	54.250
			<b>Jumlah:</b>	<b>54.250</b>	
<b>Bahan:</b>					
	LED Strip	1,1	m	26800	29.480
	Trafo	1	buah	191486	191.486
			<b>Jumlah:</b>	<b>220.966</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>275.216</b>	

<b>Pemasangan Titik Lampu Downlight</b>		<b>Titik</b>			
<b>Upah:</b>					
Tukang Listrik	0,8	O.H	108500	86.800	
			<b>Jumlah:</b>	<b>86.800</b>	
<b>Bahan:</b>					
Lampu LED bulb 4 watt			141419	141.419	
			<b>Jumlah:</b>	<b>141.419</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>228.219</b>	

<b>Pemasangan Titik Lampu Spotlight tanam</b>		<b>Titik</b>			
<b>Upah:</b>					
Tukang Listrik	0,8	O.H	108500	86.800	
			<b>Jumlah:</b>	<b>86.800</b>	
<b>Bahan:</b>					
Lampu LED Spot 5 watt			141419	141.419	
			<b>Jumlah:</b>	<b>141.419</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>228.219</b>	

<b>Pemasangan Saklar Ganda</b>		<b>Titik</b>			
<b>Upah:</b>					
Kepala Tukang Listrik	0,05	O.H	113500	5.675	
Tukang Listrik	0,2	O.H	108500	21.700	
Pembantu Tukang	0,001	O.H	103500	104	
			<b>Jumlah:</b>	<b>27.479</b>	
<b>Bahan:</b>					
Saklar Ganda	1	Buah	63960	63.960	
			<b>Jumlah:</b>	<b>63.960</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>91.439</b>	

<b>Pemasangan Stop Kontak Dinding</b>		<b>Titik</b>			
<b>Upah:</b>					
Tukang Listrik	0,2	O.H	108500	21.700	
			<b>Jumlah:</b>	<b>21.700</b>	
<b>Bahan:</b>					
Stop Kontak	1	Buah	191276,00	191.276	
			<b>Jumlah:</b>	<b>191.276</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>212.976</b>	

**PEKERJAAN KUSEN, PINTU, JENDELA**

<b>Pembuatan Daun Pintu Multiplek</b>		<b>m2</b>			
<b>Upah:</b>					
Mandor	0,0180	O.H	120000	2.160	
Kepala Tukang Kayu	0,1050	O.H	115000	12.075	
Tukang Kayu	1,0500	O.H	105000	110.250	
Pembantu Tukang	0,3500	O.H	98000	34.300	
			<b>Jumlah:</b>	<b>158.785</b>	
<b>Bahan:</b>					
Multiplek uk. 122x244x3 mm	1,0000	lembar	84800	84.800	
Kaca	2,0000	m2	149655	299.310	
Kayu Kamper	0,0196	m3	6029500,00	118.178	
Lem Kayu	0,3000	kg	11200	3.360	
Paku Klem (No 4)	0,3000	Doz	17700,00	5.310	
			<b>Jumlah:</b>	<b>510.958</b>	
			<b>Nilai HSPK :</b>	<b>669.743</b>	

<b>Pemasangan Kusen Alumunium Profil 4"</b>		<b>m1</b>			
<b>Upah:</b>					
Mandor	0,0021	O.H	120000	252	
Kepala Tukang Kayu	0,0043	O.H	115000	495	

Tukang Kayu	0,0430	O.H	105000	4.515
Pembantu Tukang	0,0430	O.H	98000	4.214
			<b>Jumlah:</b>	<b>9.476</b>

**Bahan:**

Aluminium Putih Uk. 4 x 10, Profil 4"	1,1000	m1	134074	147.481
Skrup/Ripet	2,0000	Buah	4000,00	8.000
Sealent	0,0600	tube	32500	1.950
			<b>Jumlah:</b>	<b>157.431</b>

**Nilai HSPK : 166.908**

**Pemasangan Engsel Pintu  
4"**

**Stel**

**Upah:**

Mandor	0,00075	O.H	120000	90
Kepala Tukang Kayu	0,0150	O.H	115000	1.725
Tukang Kayu	0,1500	O.H	105000	15.750
Pembantu Tukang	0,0150	O.H	98000	1.470
			<b>Jumlah:</b>	<b>19.035</b>

**Bahan:**

Engsel 4" (untuk Pintu)	1,0000	stel	54594	54.594
-------------------------	--------	------	-------	--------

**Jumlah: 54.594**

**Nilai HSPK : 73.629**

## **BIODATA PENULIS**



Yashinta Dianis Lestari, lahir di Surabaya pada 8 Januari 1997. Ia adalah putri bungsu dari 3 bersaudara. Bertempat tinggal di Babatan Pantai Utara XI No 31 Surabaya. Memiliki hobi memasak, kuliner dan menggambar.

Penulis menyelesaikan Pendidikan TK dan SD di sekolah swasta Angkasa Surabaya. Setelah itu melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 6 Surabaya. Setelah lulus dari SMP Negeri 6 Surabaya, penulis melanjutkan pendidikan SMA di SMA Negeri 9 Surabaya dan akhirnya diterima di Departemen Desain Interior ITS melalui jalur SNMPTN.

Penulis memiliki cita-cita untuk menjadi orang yang terampil dan berhasil di bidang industri kreatif terutama di bidang desain interior. Penulis berharap memiliki bisnis yang bisa berkembang lebih di kemudian hari, Untuk berdiskusi lebih lanjut mengenai tugas akhir ataupun hal yang bersangkutan, penulis sangat terbuka untuk mendapatkan saran dan inovasi baru melalui email, [yashintadianiss@gmail.com](mailto:yashintadianiss@gmail.com) atau instagram, yashintadl.