

ABSTRACT

Talk about social life, of course we cant separating it with existence of socializing activities and word “socialite”. Socialite means a community especially woman that become participant in social activity and the people whom enjoyed socializing with their community. Woman need a place where they can socializing with each other or their communities. The Restaurant should be designed in accordance with not only the food that makes the consumers comfortable, but prioritizing comfortability consumers in case of the facilities and ambience that suitable with woman activities and characteristics.

Key words: social life, socialite, woman activities

DAFTAR ISI

ABSTRACT

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR TABEL

BAB I PENDAHULUAN

1.1	Latar Belakang Masalah.....	1
1.2	Rumusan Masalah	2
1.3	Gagasan Perancangan.....	2
1.4	Tujuan Perancangan	3
1.5	Manfaat Perancangan	3
1.6	Batasan Perancangan.....	3
1.7	Sistematika Penulisan	4

BAB II RESTORAN

2.1	Pengertian Restoran	5
2.2	Sejarah Restoran.....	6
2.3	Macam-macam tipe restoran	6
2.3.1	<i>Cafe</i>	6
2.3.2	<i>Specially Restaurant</i>	6

2.4	Klasifikasi Restoran	6
2.5	Sistem Pelayanan Restoran	7
	2.5.1 <i>Table Service</i>	7
2.6	Kebutuhan Ruang Restoran.....	9
2.7	Program Ruang Restoran Secara Umum.....	10
	2.7.1 Ruang Depan (<i>Front Area</i>).....	10
	2.7.2 Ruang Belakang (<i>Back Area</i>).....	11
2.8	Pedoman Ruang dan Ukuran pada Dapur	12
2.9	Pedoman Peralatan pada Dapur	13
2.10	Pedoman Penentuan Fasilitas Toilet	16
2.11	Organisasi Ruang	16
2.12	Sirkulasi	17
2.13	Syarat-Syarat Perancangan Fisik Restoran	18
	2.13.1 Unsur Pembentuk Ruang.....	18
	2.13.2 Unsur Pelengkap Pembentuk Ruang.....	19
2.14	Standar Ergonomi Restoran	21
2.15	Retail	24
2.16	Standar Ergonomi Retail	25
2.17	Studi Banding.....	26
	2.17.1 The Valley.....	26
	2.17.2 Maxi's Resto	30

BAB III *SOCIALITE RESTAURANT FOR WOMAN*

3.1	Deskripsi Proyek	33
3.2	Deskripsi Site	34
	3.2.1 Analisa Fungsi.....	35
	3.2.2 Analisa Site	35
	3.2.3 Analisa Bangunan	36
3.3	Studi User.....	41
3.4	Flow Activity	43
	3.4.1 Aktifitas Karyawan	43
	3.4.2 Aktifitas Pengunjung.....	44
3.5	Kebutuhan Ruang Restoran.....	45
3.6	Kebutuhan Ruang Dapur.....	46
3.7	Tabel Kebutuhan Ruang.....	47
3.8	Zoning Blocking	49
3.9	Studi Image	55

BAB IV PERANCANGAN *SOCIALITE RESTAURANT FOR WOMAN*

4.1	Penerapan Tema dan Konsep pada Desain	56
	4.1.1 Tema Perancangan Interior <i>Socialite Restaurant for Woman</i>	56
4.2	Konsep Perancangan	57
	4.2.1 Konsep Bentuk	57

4.2.2	Konsep Warna.....	39
4.2.3	Konsep Material.....	59
4.2.4	Konsep Pencahayaan.....	60
4.2.5	Konsep Penghawaan.....	60
4.2.6	Konsep Sirkulasi.....	61
4.2.7	Konsep Ruang.....	61
4.2.8	Konsep Furniture.....	61
4.3	Perancangan Umum.....	62
4.3.1	Perancangan Lantai Dasar.....	63
4.3.2	Perancangan Lantai 1.....	64
4.3.3	Perancangan Lantai 2.....	65
4.4	Perancangan Khusus.....	66
4.4.1	Perancangan Khusus Area Lantai 1.....	66
4.4.2	Perancangan Khusus Area Lantai 2.....	85
BAB VSIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Simpulan.....	91
5.2	Saran	91
DAFTAR PUSTAKA.....		93

DAFTAR GAMBAR

BAB II

Gambar 2.1	Sistem Pelayanan <i>Table Service</i>	8
Gambar 2.2	Bagan Urutan Kegiatan Pelayanan Makanan Sistem <i>Table Service</i>	8
Gambar 2.5	Tipe Penataan Dapur	14
Gambar 2.6	Distribusi Pusat Utilitas Peralatan Dapur.....	14
Gambar 2.7	Diagram Area Kerja Utama	15
Gambar 2.8	Konfigurasi Ruang Pencucian.....	15
Gambar 2.9	Layout dan Flowchart Dapur	16
Gambar 2.11	Lebar Minimal Suatu Area Makan.....	21
Gambar 2.12	Lebar Minimal Suatu Area Makan.....	21
Gambar 2.13	Jarak Bersih Minimal Area Makan	22
Gambar 2.14	Jarak Bersih Konter dan Lemari Kabinet.....	22
Gambar 2.15	Pusat Daerah Lemari Pendingin.....	23
Gambar 2.16	Pusat Daerah Cuci	24
Gambar 2.17	Etalase / Bidang Optimal	25
Gambar 2.18	Hubungan Display / Visual	25
Gambar 2.19	Konter Pembungkusan	26
Gambar 2.20	Area <i>entrance</i> The Valley	27

Gambar 2.21	Area Kasir The Valley	27
Gambar 2.22	Dining Area Indoor	28
Gambar 2.23	Dining Area Indoor	28
Gambar 2.24	Jalur Sirkulasi Dapur.....	28
Gambar 2.25	Area <i>Live Acoustic</i>	28
Gambar 2.26	Area Makan pada Area Elevasi Lantai.....	29
Gambar 2.27	Perlengkapan pada Area Makan.....	29
Gambar 2.28	Area Makan <i>Semi-Outdoor</i>	29
Gambar 2.29	Area Makan <i>Outdoor</i>	29
Gambar 2.30	Area Makan <i>Indoor</i>	31
Gambar 2.31	Area Makan <i>Indoor</i>	31
Gambar 2.32	Area Makan <i>Outdoor</i>	31
Gambar 2.33	Area Makan <i>Outdoor</i> Lantai 2	31
Gambar 2.34	Area Makan <i>Outdoor</i> Lantai 2	32
Gambar 2.35	Area Makan <i>Outdoor</i> Lantai 2	32
Gambar 2.36	Area Belakang Resto.....	32
Gambar 2.37	Area Dapur	32

BAB III *SOCIALITE RESTAURANT FOR WOMAN*

Gambar 3.1	<i>Façade</i> Bangunan.....	34
Gambar 3.2	Tampak Area Depan Bangunan dari Lantai 2.....	34
Gambar 3.3	Tampak Depan Bangunan	34

Gambar 3.4	Site Lokasi Bangunan	34
Gambar 3.5	Logo 90 Gourmet	35
Gambar 3.6	Pintu Masuk Utama.....	37
Gambar 3.7	Jalur Sirkulasi Pengunjung.....	37
Gambar 3.8	Area <i>Outdoor Café Orange Blossom</i>	38
Gambar 3.9	Area Semi - <i>Outdoor Café Orange Blossom</i>	38
Gambar 3.10	Void pada Area Makan Azuma.....	38
Gambar 3.11	Area Makan Azuma	38
Gambar 3.12	Area Makan Azuma	39
Gambar 3.13	Area Taman.....	39
Gambar 3.14	Tangga Utama 1	40
Gambar 3.15	Tangga Utama 2	40
Gambar 3.16	Area Makan <i>The Public</i>	40
Gambar 3.17	Area <i>Outdoor The Public</i>	40
Gambar 3.18	Lorong menuju Area Makan Ajimaru.....	41
Gambar 3.19	Tampak Atas Area Azuma.....	41
Gambar 3.20	Flow Activity Karyawan Dapur	43
Gambar 3.21	Flow Activity Karyawan Utama Restoran	44
Gambar 3.22	Flow Activity Manajer Restoran.....	44
Gambar 3.23	Flow Activity Pengunjung	45
Gambar 3.26	Zoning Denah Lantai dasar	49
Gambar 3.27	Zoning Denah Lantai 1.....	50

Gambar 3.28	Zoning Denah Lantai 2.....	51
Gambar 3.29	Blocking Denah Lantai dasar	52
Gambar 3.30	Blocking Denah Lantai 1	53
Gambar 3.31	Blocking Denah Lantai 2	54
Gambar 3.32	Studi Image	55

BAB IV *SOCIALITE RESTAURANT FOR WOMAN*

Gambar 4.1	Skema Keyword konsep.....	57
Gambar 4.2	Konsep Bentuk Interaksi Sosial	58
Gambar 4.4	Jenis pencahayaan	60
Gambar 4.5	Konsep Penghawaan	61
Gambar 4.6	Perancangan Denah Lantai Dasar	63
Gambar 4.7	Perancangan Denah Lantai 1.....	64
Gambar 4.8	Perancangan Denah Lantai 2.....	65
Gambar 4.9	Denah Khusus Lantai 1	66
Gambar 4.10	Denah Khusus Lantai 1	67
Gambar 4.11	Tampak Potongan D-D'	67
Gambar 4.12	Perspektif Area Kasir	68
Gambar 4.13	Perspektif Area Kasir	68
Gambar 4.14	Elemen Dinding Pada Koridor Area Kasir.....	68
Gambar 4.15	Elemen Dinding Pada Koridor Area Kasir.....	69
Gambar 4.16	Tampak Potongan C-C'	70

Gambar 4.17	Perspektif Area Retail	70
Gambar 4.18	Perancangan Pola Lantai pada Denah Khusus	71
Gambar 4.19	Tampak Potongan A-A'	72
Gambar 4.20	Perspektif Area Cluster	72
Gambar 4.21	Detail Interior Area Cluster.....	73
Gambar 4.22	Perancangan Denah Khusus Lantai 1.....	73
Gambar 4.23	Perspektif Area Makan Cluster	74
Gambar 4.24	Perspektif Area Makan Cluster	74
Gambar 4.24	Perspektif Area Makan Cluster	74
Gambar 4.25	Konsep Furniture Sofa pada Restoran.....	75
Gambar 4.26	Tampak Detail Sofa.....	76
Gambar 4.27	Detail Rangka Kaki Sofa.....	76
Gambar 4.28	Konsep Furniture Dining Table	77
Gambar 4.29	Tampak Dining Table	78
Gambar 4.30	Detail Dining Table.....	78
Gambar 4.31	Konsep Bentuk Furniture Rak Buku	78
Gambar 4.32	Detail Pemasangan Rak Buku.....	79
Gambar 4.33	Perspektif Area Makan.....	79
Gambar 4.34	Tampak Potongan D-D'	80
Gambar 4.35	Perspektif Detail Interior Elemen Dinding	80
Gambar 4.36	Detail Pemasangan Elemen Dinding.....	80
Gambar 4.37	Perspektif Area Makan Bar.....	81

Gambar 4.38	Tampak Potongan B-B'	82
Gambar 4.39	Perspektif Detail Furniture Rak Bar	82
Gambar 4.39	Perspektif Detail Furniture Rak Bar	82
Gambar 4.40	Detail Konstruksi Rak Bar	83
Gambar 4.41	Perspektif Area Bar	83
Gambar 4.42	Perspektif Area Makan- Bar	84
Gambar 4.43	Perspektif Detail Interior Ceiling Bar	84
Gambar 4.44	Detail Ceiling Area Bar	85
Gambar 4.45	Denah Khusus Lantai 2	85
Gambar 4.46	Perspektif Koridor Lantai 2	86
Gambar 4.47	Pola Lantai Denah Khusus Lantai 2	87
Gambar 4.48	Tampak Potongan A-A'	88
Gambar 4.49	Tampak Potongan B-B'	88
Gambar 4.50	Perspektif Area Baca	89
Gambar 4.51	Perspektif Rak pada Ruang VIP	89
Gambar 4.52	Perspektif Area Vip	90
Gambar 4.53	Perspektif Area Vip	90

DAFTAR TABEL

BAB II

Tabel 2.3	Pedoman Ukuran Dapur Berdasarkan Jumlah Kursi	12
Tabel 2.4	Ukuran Ruang Dapur Berdasarkan Jumlah Kursi	13
Tabel 2.9	Penentuan Fasilitas Toilet	16

BAB III

Tabel 3.24	Kebutuhan Ruang Dapur.....	46
Tabel 3.25	Tabel Kebutuhan Ruang.....	48