

ABSTRAK

Makanan *seafood* merupakan salah satu makanan favorit masyarakat kota Bandung. Restoran yang menyajikan makanan *seafood* di kota Bandung masih belum terlalu banyak sehingga masih terdapat peluang untuk membuka sebuah restoran tersebut. Dengan meminimalisir bau amis dan juga sisa – sisa makanan pada saat makanan *seafood*, maka penyajian yang dilakukan adalah dengan bentuk penyajian *fastfood*. Target pasar dalam restoran ini adalah kaum anak muda dan keluarga. *Seafood Restaurant* diharapkan dapat memberikan kualitas, segi rasa, segi suasana, dan pelayanan dalam menikmati makanan *seafood*.

Tujuan perancangan ini adalah untuk memberikan pengalaman baru pada saat makan makanan *seafood* dengan penyajian *fastfood*. Tema yang digunakan adalah Pop Art dan konsep yang digunakan adalah Rubik. Ruangan yang digunakan adalah sebuah kontainer dimana terinspirasi terhadap permainan rubik yang melakukan putaran terhadap porosnya. Penggunaan material yang digunakan juga sebagian besar ekspose material yang memberikan kesan berat dan industrial. Pemilihan warna terhadap perancangan ini adalah warna – warna yang monochrome seperti warna merah, biru, kuning, dan hijau. Ada juga warna – warna netral yang digunakan untuk memberikan kesan natural dan memberikan kesan seimbang.

Furniture yang digunakan berupa kursi tanpa menggunakan sandaran seperti makanan di restoran *fastfood* pada umumnya.

Kata Kunci : Restoran, *Fun*, *Friendly*

ABSTRACT

Seafood is one of the favorite food in Bandung. There are only a few of numbers of seafood restaurant in Bandung, so the chance of opening a sea food restaurant is still widely open. Minimizing unbearable scent coming out of seafood enable the food to be served as fast food. The main targets are youths and families. Seafood restaurant is expected to give qualities, tastes, coziness, and excellent services to be able to enjoy the food to the fullest.

The concept of this design is to give a new experience of eating seafood as fast food. The them used is pop art and Rubik concept. The room used is a container inspired by Rubik players eloquent to make circles in its core. The materials used are mostly exposed materials which can give the essence of being heavy industrially. The design is also colored with monochrome colors like red, blue, yellow and green. Neutral colors are also made use of to give the natural essence of color and for the sake of equilibrium.

The furniture consists of backless chairs like those usually used in this kind of restaurant.

Keywords: restaurant, fun, friendly

DAFTAR ISI

JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vii

BAB I PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. IDE / GAGASAN	2
1.3. RUMUSAN MASALAH	2
1.4. TUJUAN PERANCANGAN	2
1.5. MANFAAT PERANCANGAN	2
1.6. RUANG LINGKUP	3
1.7. SISTEMATIKA PENULISAN	3

BAB II SEAFOOD RESTAURANT

2.1. RESTAURANT	5
2.2. STANDAR-STANDAR ERGONOMI RESTORAN	10
2.3. KONTAINER	16
2.4. STUDI BANDING	27

BAB III DESKRIPSI TAPAK, ANALISIS FUNGSIONAL, BANGUNAN DAN
PENGUNJUNG *FASTFOOD SEAFOOD* RESTORAN

3.1. DESKRIPSI PROYEK	32
3.2. DESKRIPSI SITE	33
3.3. SITE DAN ANALISIS BANGUNAN	34
3.4. ANALISIS FUNGSIONAL	39
3.5. DENAH LAYOUT PVJ	41
3.6. BUBBLE DIAGRAM	43
3.7. ZONING BLOCKING	44
BAB IV PERANCANGAN INTERIOR FASTFOOD SEAFOOD RESTORAN	
4.1. KONSEP DESAIN	45
4.2. PENJABARAN DESAIN	52
4.3. PENERAPAN DESAIN	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. SIMPULAN	73
5.2. SARAN	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	76

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.2 STANDAR KETINGGIAN TEMPAT CUCI	10
GAMBAR 2.3 BEKERJA BERDAMPINGAN DALAM DAPUR	10
GAMBAR 2.4 DAERAH KOMPOR	11
GAMBAR 2.5 PENCAPAIAN KABINET	12
GAMBAR 2.6 JARAK OPTIMAL MEJA 6 ORANG DAN MEJA 4 ORANG	12
GAMBAR 2.7 LEBAR MINIMAL MEJA RECTANGULAR	13
GAMBAR 2.8 JARAK ANTARA KURSI MEJA RECTANGULAR	13

GAMBAR 2.9 PENGATURAN JARAK MEJA SECARA DIAGONAL	13
GAMBAR 2.10 PENGATURAN MEJA SECARA PARAREL	14
GAMBAR 2.11 UKURAN MEJA SECARA DIAGONAL	14
GAMBAR 2.12 UKURAN MEJA SECARA PARAREL	15
GAMBAR 2.13 DRY STORAGE CONTAINER	17
GAMBAR 2.14 FLAT RACK CONTAINER	17
GAMBAR 2.15 OPEN TOP CONTAINER	18
GAMBAR 2.16 TUNNEL CONTAINER	18
GAMBAR 2.17 OPEN SIDE STORAGE CONTAINER	19
GAMBAR 2.18 DOUBLE DOOR CONTAINER	19
GAMBAR 2.19 REFRIGERATED ISO CONTAINER	20
GAMBAR 2.20 INSULATED OR THERMAL CONTAINER	21
GAMBAR 2.21 TANKS	21
GAMBAR 2.22 CARGO STORAGE ROLL CONTAINER	22
GAMBAR 2.23 HALF HEIGHT CONTAINER	22
GAMBAR 2.24 CAR CONTAINER	23
GAMBAR 2.25 INTERMEDIATE BULK SHIFT CONTAINER	24
GAMBAR 2.26 DRUMS	24
GAMBAR 2.27 SPECIAL PURPOSE CONTAINER	25
GAMBAR 2.28 SWAP BODIES	25
GAMBAR 2.29 FISH & CO MALL TAMAN ANGGREK, JAKARTA	27
GAMBAR 2.30 FISH & CO GANDARIA CITY, JAKARTA	27
GAMBAR 2.31 FISH & CO KOTA KASABLANKA, JAKARTA	28

GAMBAR 2.32 FISH & CO BEACHWALK BALI, BALI	28
GAMBAR 2.33 FISH & CHIPS	29
GAMBAR 2.34 BAKED SALMON	30
GAMBAR 2.35 GRILLED SALMON CAJUN	30
GAMBAR 2.36 SOUP OF THE DAY	31
GAMBAR 2.37 SOFT SHELL CRAB SALAD	31
GAMBAR 3.1 LOKASI PVJ	33
GAMBAR 3.2 DENAH PVJ	41
GAMBAR 3.3 BUBBLE DIAGRAM	43
GAMBAR 4.1 BENTUK GEOMETRIS PADA RUANGAN DAN PADA BAGIAN TANGGA UNTUK RESTORAN	47
GAMBAR 4.2 CONTOH BAGIAN DALAM KONTAINER	47
GAMBAR 4.3 BESI HOLOW DAN BESI TABUNG	48
GAMBAR 4.4 MULTIPLEK KAYU PINUS	49
GAMBAR 4.5 KUBUS RUBIK	50
GAMBAR 4.6 LAMPU DOWNLIGHT DAN LED	51
GAMBAR 4.7 EXHAUST FAN DAN AC FLOOR STANDING	51
GAMBAR 4.8 LAYOUT FLOOR PLAN	52
GAMBAR 4.9 POTONGAN GENERAL A-A' BAGIAN 1	53
GAMBAR 4.10 POTONGAN GENERAL A-A' BAGIAN 2	54
GAMBAR 4.11 POTONGAN GENERAL A-A' BAGIAN 3	55
GAMBAR 4.12 POTONGAN GENERAL B-B' BAGIAN 1	56
GAMBAR 4.13 POTONGAN GENERAL B-B' BAGIAN 2	57

GAMBAR 4.14 POTONGAN GENERAL B-B' BAGIAN 3	58
GAMBAR 4.15 FLOOR PLAN KONTAINER TIPE A LT.1	59
GAMBAR 4.16 FLOOR PLAN KONTAINER TIPE A LT.2	59
GAMBAR 4.17 KONTAINER TIPE A LT.2	60
GAMBAR 4.18 KONTAINER TIPE A LT.1	61
GAMBAR 4.19 POTONGAN DENAH KHUSUS KONTAINER TIPE A	63
GAMBAR 4.20 FLOOR PLAN KONTAINER TIPE B LT.1	63
GAMBAR 4.21 FLOOR PLAN KONTAINER TIPE B LT.2	64
GAMBAR 4.22 KONTAINER TIPE B LT.1	65
GAMBAR 4.23 POTONGAN DENAH KHUSUS KONTAINER TIPE B	66
GAMBAR 4.24 FLOOR PLAN AREA ENTERANCE	67
GAMBAR 4.25 BAGIAN ENTERANCE	68
GAMBAR 4.26 POTONGAN DENAH KHUSUS AREA ENTERANCE	69
GAMBAR 4.27 MEJA STANDING	69
GAMBAR 4.28 MEJA MAKAN	70
GAMBAR 4.29 KURSI MEJA MAKAN	70
GAMBAR 4.30 MEJA KASIR	71
GAMBAR 4.31 TROLI	72

DAFTAR TABEL

TABEL 2.1 STRUKTUR ORGANISASI	9
TABEL 2.2 KEBUTUHAN BESARAN RUANG UNTUK DAPUR	16
TABEL 2.3 DAFTAR UKURAN KONTAINER	26