

Abstrak

Restoran merupakan salah satu bisnis yang sangat berkembang pesat pada saat ini dan tempat yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan primer manusia yaitu makan. Saat ini makanan bukan lagi hanya sekedar kebutuhan namun juga sebagai hobi sehingga muncul istilah “Wisata kuliner ”. Selain memberikan pengalaman kuliner yang baru juga memberikan wawasan singkat mengenai masakan dan sejarah Tiongkok. Restoran makanan Tiongkok hadir untuk memenuhi keinginan masyarakat. Fasilitas yang ada pada restoran dinasti *chinese* ini adalah resepsionis, waiting room area, area makan publik dan semi publik dan *VIP room* yang memberikan fasilitas *Private Dining Experiene*. Restoran ini menganut konsep *Era of Chinese Dynasty* yang bertujuan mengangkat kembali ciri budaya chinese pada jaman dinasti dan meningkatkan penggemar *chinese food*.

Kata kunci : Restoran *Chinese Food*

Abstract

Restaurant business is the business that is growing rapidly at this time and a place that aims to meet the primary needs of man that is eating. Currently food is no longer just a necessity but also as a hobby so that the term "culinary tour" appears. In addition to providing a new culinary experience also gives a brief insight about the cuisine and history of Tiongkok. Chinese restaurant food presents to fulfill the desires of the community. The existing facilities at this Chinese dynasty restaurant is the reception, waiting room area, dining area public and semi-public and VIP room that provides Private Dining Experience. This restaurant embracing the concept Era of Chinese Dynasty which aimed to lifting back the characteristics on Chinese Dynasty culture and improve the lover of chinese foods.

Keywords: Chinese Dynasty Restaurant

PRAKATA

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan Tugas akhir yang menjadi syarat untuk memenuhi mata kuliah Tugas Akhir semester Genap 2015/2016 di Universitas Kristen Maranatha Fakultas Seni Rupa dan Desain, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Penulisan tugas Akhir sehingga laporan penulisan ini dapat diselesaikan dan dapat menjadi syarat untuk memenuhi persyaratan mata kuliah Tugas Akhir semester genap 2015/2016 yaitu sebagai berikut :

1. Bapak Dr Krismanto Kusbiantoro, S.T., M.T selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain, selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan perancangan ilmu dalam perancangan tugas akhir ini.
2. Ibu Irena V.G. Fajarto. S.T., M. Ecom, selaku Ketua Jurusan Program Studi Desain Interior,
3. Bapak Lim Boen Hong, Ir., M.T., IAI selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, dukungan ilmu dalam merancang desain dan waktu kepada penulis
4. Teman-teman penulis yang memberikan saran dan masukan.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat ketidaksempurnaan dalam penulisan laporan ini. Oleh karena itu dengan hati yang lapang dan terbuka penulis bersedia menerima kritik dan masukan khususnya dari pihak pembaca (penguji). semata-mata demi kesempurnaan isi laporan penulisan ini. Demikianlah prakata ini disampaikan. Semoga penulisan ini dapat berguna untuk kalangan akademis khususnya dalam bidang Desain Interior.

Bandung, 07 Juli 2015

Penulis

Lembar Pengesahan	ii
Pernyataan Orisinalitas Laporan	iii
Pernyataan Publikasi Laporan.....	iv
Kata Pengantar	v
Abstak	vii
Abstrac	viii
Prakata	ix
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Ide atau Gagasan.....	3
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Perancangan.....	4
1.6 Manfaat Perancangan.....	4
1.7 Ruang Lingkup Perancangan	4
1.8 Sistematika Penulisan	5
BAB II SEKILAS TENTANG TIONGKOK DAN STUDI RESTORAN.....	6
2.1 Sejarah Dinasti di Tiongkok	6
2.1.1 Dinasti <i>Xia</i>	8
2.1.2 Dinasti <i>Han</i>	9
2.1.3 Dinasti <i>Tang</i>	12

2.1.4	Dinasti <i>Ming</i>	15
2.1.5	Dinasti <i>Qing</i>	20
2.1.6	Tabel 5 Dinasti.....	24
2.2	Pengertian Restoran.....	29
2.3	Sejarah dan Perkembangan Restoran di Tiongkok.....	33
2.3.1	<i>Cuisine</i> (Masakan).....	33
2.3.2	Gaya Oriental.....	35
2.4	Pengolongan Restoran.....	36
2.5	Sistem Kualitas Pelayanan.....	37
2.6	Persyaratan Ruang Restoran.....	38
2.6.1	Ruang Depan (<i>Front Area</i>).....	38
2.6.2	Ruang Belakang.....	38
2.6.3	Pedoman Luar Area Restoran.....	39
2.6.4	Tata Letak Meja dan Kursi.....	39
2.6.5	Gudang Penyimpanan Peralatan Restoran.....	40
2.6.6	Persyaratan Lokasi dan Bangunan.....	40
2.6.7	Persyaratan Fasilitas Sanitasi.....	42
2.6.8	Tempat Sampah.....	43
2.6.9	Tempat Cuci Tangan.....	43
2.6.10	Tempat Mencuci Peralatan.....	44
2.6.11	Persyaratan Dapur, Ruang makan dan Gudang Makanan.....	44
2.6.12	Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Minuman.....	47
2.7	Elemen Pembentuk Ruang.....	48
2.8	Elemen Pelengkap Pembentuk Ruang.....	50
2.8.1	Pintu.....	50
2.8.2	Jendela.....	51
2.9	Ergonomi Ruang dan Furnitur.....	51
2.9.1	Data Antropometrik.....	51
2.9.2	Pengolongan Data Antropometrik.....	52
2.9.3	Ergonomi pada Ruang Dapur.....	53

2.10	Studi Banding	59
BAB III CHINESE FOOD RESTORAN.....		63
3.1	Deskripsi Objek Studi.....	63
3.1.1	Deskripsi proyek	63
3.2	Deskripsi Site.....	64
3.2.1	Analisa Fungsi	64
3.2.2	Analisa <i>Site</i>	67
3.2.3	<i>Building</i>	73
3.3	Struktur Organisasi	75
3.3.1	Struktur Organisasi	75
3.3.2	<i>Job Desk</i>	76
3.3.3	Pelanggan (<i>Segmen Marketing</i>).....	81
3.4	Programming	81
3.4.1	Aktivitas.....	81
3.4.2	Program Ruang	82
3.4.3	<i>Flow Activity</i>	85
3.4.4	Tabel Kebutuhan Ruang	87
3.4.5	Hubungan Antar Ruang	89
3.4.6	<i>Zoning Blocking</i>	90
3.4.7	<i>Buble Diagram</i>	93
BAB IV PERANCANGAN RESTORAN <i>CHINESE DYNASTY</i> DI BANDUNG....		94
4.1	Tema dan Implikasi Konsep	94
4.1.1	Konsep Bentuk.....	96
4.1.2	Konsep Sirkulasi	97
4.1.3	Konsep Pencahayaan	98
4.1.4	Konsep Penghawaan	99
4.1.5	Konsep Material.....	99
4.1.6	Konsep Furnitur	101

4.2	Perancangan <i>Chinese</i> Restoran di Bandung	106
4.2.1	<i>General Plan Ground Floor</i>	106
4.2.2	Potongan	109
4.3	Perancangan Denah Khusus	110
4.3.1	<i>Dynasty Xia Area</i>	110
4.3.2	<i>Dynasty Han Area</i>	113
4.3.3	<i>Dynasty Tang Area</i>	116
4.3.4	<i>Dynasty Ming Area</i>	119
4.3.5	<i>Dynasty Qing Area</i>	112
BAB V KESIMPULAN.....		104
5.1	Simpulan	126
5.2	Saran.....	127
DAFTAR PUSTAKA		128

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tabel 5 Dinasti	28
Tabel 2 Standar Perancangan Ruang Cuci	53
Tabel 3 Standar Perancangan <i>Base Cabinet</i>	54
Tabel 4 Tabel Standar Perancangan Meja Makan.....	56
Tabel 5 Standar Perancangan Meja Makan.....	57
Tabel 6 Standar Perancangan Meja 8 orang.....	58
Tabel 7 Analisa <i>Site</i>	72
Tabel 8 <i>Building</i>	74
Tabel 9 Struktur Organisasi	75
Tabel 10 <i>Job Desk</i>	80
Tabel 11 Program Kebutuhan Furnitur	83
Tabel 12 Program Kebutuhan Dapur	85
Tabel 13 <i>Flow Activity</i> Pengunjung	85
Tabel 14 <i>Flow Activity</i> Manager	86
Tabel 15 <i>Flow Activity</i> Karyawan Restoran.....	86
Tabel 16 Kebutuhan Ruang.....	89
Tabel 17 Hubungan Antar Ruang	89
Tabel 18 <i>Bubble Diagram Basement</i>	93
Tabel 19 <i>Bubble Diagram</i> lantai 1	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Perunggu Dinasti <i>Xia</i>	8
Gambar 2 Alat Pengecoran Perunggu Dinasti <i>Xia</i> 1	8
Gambar 3 Alat Pengecoran Perunggu Dinasti <i>Xia</i> 2	8
Gambar 4 <i>Wood Block Printing</i>	11
Gambar 5 Lukisan Dinasti <i>Tang</i>	13
Gambar 6 Meja Dinasti <i>Tang</i> Tampak Samping.....	13
Gambar 7 Ukiran List Kaki Meja Dinasti <i>Tang</i>	13
Gambar 8 Kursi Dinasti <i>Tang</i> 1	14
Gambar 9 Kursi Dinasti <i>Tang</i>	14
Gambar 10 <i>Jiaozi</i>	14
Gambar 11 <i>Cabinet Table</i>	15
Gambar 12 Furnitur Dinasti <i>Ming</i> 1	15
Gambar 13 Furnitur Dinasti <i>Ming</i> 2.....	16
Gambar 14 Partisi Dinasti <i>Ming</i>	16
Gambar 15 <i>Vase</i> Keramik Dinasti <i>Ming</i>	17
Gambar 16 <i>Ming Dynasty Porcelain</i>	17
Gambar 17 Piring Keramik Dinasti <i>Ming</i>	17
Gambar 18 <i>The Greatwall of Tiongkok</i>	19
Gambar 19 Makanan Dinasti <i>Ming</i>	20

Gambar 20 Makanan 8 <i>Treasure Duck</i>	21
Gambar 21 Engsel Furnitur.....	22
Gambar 22 Furnitur Dinasti <i>Qing</i>	22
Gambar 23 Kursi <i>Yoke back</i>	22
Gambar 24 Teknik Ukiran Batu Dinasti <i>Qing</i>	23
Gambar 25 Ukiran Naga Dynasti <i>Qing</i>	23
Gambar 26 <i>The Proportions of the human figure</i>	52
Gambar 27 Ukuran Tubuh Manusia.....	52
Gambar 28 Pusat Daerah Cuci.....	53
Gambar 29 <i>Base Cabinet</i>	54
Gambar 30 Perbandingan Pencapaian Kabinet.....	54
Gambar 31 Meja Bundar Untuk Empat Orang.....	55
Gambar 32 Sirkulasi Kegiatan Makan Untuk Empat Orang.....	55
Gambar 33 Meja Bundar Untuk Enam Orang.....	56
Gambar 34 Meja Bundar Untuk Delapan Orang.....	57
Gambar 35 Meja Makan 2 Orang dan Sirkulasi.....	58
Gambar 36 Jalur Sirkulasi Tempat Duduk.....	59
Gambar 37 Jalur Sirkulasi 4 Orang.....	59
Gambar 38 Tampak Luar Bangunan.....	60
Gambar 39 Suasana Ruang Makan.....	60

Gambar 40 Ceiling Ruang Makan	60
Gambar 41 <i>Treatment</i> Dinding dan Meja Bulat.....	60
Gambar 42 <i>Ceiling</i> Ruang Makan	61
Gambar 43 Lemari Tempat Alat Makanan	61
Gambar 44 Tampak Luar Bangunan Restoran D’Lotus	61
Gambar 45 Area Makan Lantai 1	62
Gambar 46 Area Makan Lantai 2.....	62
Gambar 47 di Jl. R.E. Martadinata No. 90, Jawa Barat	63
Gambar 48 Lingkungan Luar Bangunan 90 Gourmet.....	65
Gambar 49 Tampak Depan Bangunan	65
Gambar 50 <i>Area Entrance</i>	65
Gambar 51 <i>Area Butter Cream</i>	65
Gambar 52 Area Makan	65
Gambar 53 Area Resepsionis dan Tangga	66
Gambar 54 Area Makan Bukaannya.....	66
Gambar 55 Area Makan	66
Gambar 56 Ruang Makan	66
Gambar 57 Area Lantai 2.....	66
Gambar 58 View Area Lantai 2	66
Gambar 59 Analisa Site	67

Gambar 60 <i>Basement</i>	67
Gambar 61 Denah Layout Lantai 1	68
Gambar 62 Denah Layout Laantai 2	68
Gambar 63 <i>Zoning Blocking Basement</i>	90
Gambar 64 <i>Zoning Blocking</i> lantai 1	91
Gambar 65 <i>Zoning Blocking</i> lantai 2	92
Gambar 66 Konsep Ruang 1	95
Gambar 67 Konsep Ruang 2	95
Gambar 68 Konsep Bentuk 1	96
Gambar 69 Konsep Bentuk 2	96
Gambar 70 Konsep Sirkulasi <i>Open Plan</i>	97
Gambar 71 Konsep Sirkulasi <i>Close Plan</i>	97
Gambar 72 Konsep Pencahayaan <i>Hidden lamp</i> dan <i>warm light</i>	98
Gambar 73 Konsep Pencahayaan.....	98
Gambar 74 Konsep Penghawaan AC Central	99
Gambar 75 Konsep Penghawaan <i>Exhaust Fan</i>	99
Gambar 76 Konsep Material Kayu Jati.....	100
Gambar 77 Konsep Material Kayu Jati 1	100
Gambar 78 Konsep Material Ubin	100
Gambar 79 Konsep Material Ubin 1	100

Gambar 80 Konsep Material Batu.....	100
Gambar 81 Konsep Material Marmer Onxy	100
Gambar 82 Kursi <i>Yoke Back</i>	101
Gambar 83 Tampak Potongan Kursi <i>Yoke Back</i>	101
Gambar 84 Meja Makan Bagua	102
Gambar 85 Tampak Potongan Meja <i>Bagua</i>	102
Gambar 86 <i>Yoke Back wooden Sofa</i>	103
Gambar 87 Tampak Potongan <i>Yoke Back wooden Sofa</i>	103
Gambar 88 Cabinet Dinasti Qing.....	104
Gambar 89 Cabinet Dinasti Ming.....	104
Gambar 90 Tampak Potongan Cabinet Dinasti Qing.....	104
Gambar 91 Rak Pajangan.....	105
Gambar 92 Tampak Potongan Rak Pajangan.....	105
Gambar 93 <i>Basement Plan</i>	106
Gambar 94 General Plan lantai 1	107
Gambar 95 General Plan lantai 2	108
Gambar 96 Potongan General A-A'	109
Gambar 97 Potongan General B-B'	109
Gambar 98 Denah Khusus <i>Dynasty Xia</i>	110
Gambar 99 Potongan Khusus A-A' <i>Dynasty Xia</i>	110

Gambar 100 Potongan Khusus B-B' <i>Dynasty Xia</i>	111
Gambar 101 Perspektif Resepsionis.....	111
Gambar 102 Perspektif Area makan <i>Dynasty Xia</i> 1	112
Gambar 103 Perspektif Area makan <i>Dynasty Xia</i> 2	112
Gambar 104 Denah Khusus <i>Dynasty Han</i>	113
Gambar 105 Potongan Khusus A-A' <i>Dynasty Han</i>	113
Gambar 106 Potongan Khusus B-B' <i>Dynasty Han</i>	114
Gambar 107 Perspektif Area makan <i>Dynasty Han</i> 1	114
Gambar 108 Perspektif Area makan <i>Dynasty Han</i> 2	115
Gambar 109 Perspektif Area makan <i>Dynasty Han</i> 3	115
Gambar 110 Denah Khusus Area makan <i>Dynasty Tang</i>	116
Gambar 111 Potongan Khusus A-A' <i>Dynasty Tang</i>	116
Gambar 112 Potongan Khusus B-B' <i>Dynasty Tang</i>	117
Gambar 113 Perspektif Area makan <i>Dynasty Tang</i> 1	117
Gambar 114 Perspektif Area makan <i>Dynasty Tang</i> 2.....	118
Gambar 115 Perspektif Area makan <i>Dynasty Tang</i> 3.....	118
Gambar 116 Denah Khusus Area <i>Dynasty Ming</i>	119
Gambar 117 Potongan Khusus A-A' <i>Dynasty Ming</i>	119
Gambar 118 Potongan Khusus B-B' <i>Dynasty Ming</i>	120
Gambar 119 Perspektif Area Makan <i>VIP Room Dynasty Ming</i> 1	120

Gambar 120 Perspektif Area <i>VIP Room Dynasty Ming 1</i>	121
Gambar 121 Perspektif Area <i>VIP Room Dynasty Ming 2</i>	122
Gambar 122 Denah Khusus Area makan <i>Dynasty Qing 1</i>	122
Gambar 123 Potongan Khusus A-A' <i>Dynasty Qing</i>	123
Gambar 124 Potongan Khusus B-B' <i>Dynasty Qing</i>	124
Gambar 125 Perspektif Area Makan <i>VIP Room Dynasty Qing 1</i>	124
Gambar 126 Perspektif Area Makan <i>VIP Room Dynasty Qing 2</i>	125
Gambar 127 Perspektif Area Makan <i>VIP Room Dynasty Qing 3</i>	125