

ABSTRAK

Tujuan dari proyek desain ini adalah untuk menyediakan tempat yang akan menjadi tempat bagi orang-orang untuk berkumpul, bersosialisasi, dengan banyak pilihan makanan. Alih-alih mengumpulkan, pilihan bisnis kuliner disatukan sehingga tidak bosan dengan satu jenis kuliner di satu tempat, dan orang-orang tidak harus pergi ke tempat lain untuk mendapatkan makanan yang berbeda sekaligus memberikan pengalaman baru. Gaya hidup Indonesia saat ini adalah tentang berkumpul dan bersosialisasi baik melalui cara *offline* atau cara *online* (media sosial).

Dengan hadirnya *Lifestyle Dining Space* diharapkan menjadi tempat di mana orang-orang dapat bersosialisasi, mendapatkan pengalaman bersantap baru, dan bersosialisasi dengan media social juga.

Kata kunci: makan, gaya hidup, ruang, bersosialisasi, nyaman

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	i
Abstrak.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Tabel	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Ide Gagasan.....	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Perancangan	5
1.6 Manfaat Perancangan	5
1.7 Batasan Perancangan.....	6
1.8 Sistematika Penulisan.....	6
BAB II.....	7
TEORI MENGENAI <i>LIFESTYLE DINING SPACE</i>	7
2.1 Gaya Hidup	7
2.1.1 Pengertian Gaya Hidup	7
2.1.2 Bentuk-Bentuk Gaya Hidup.....	7
2.1.3 Pengukuran Gaya Hidup	9
2.1.4 Faktor-faktor yang mempengaruhi gaya hidup	9
2.2 Sosialisasi	13
2.3 <i>Scandinavian</i> dan <i>Hygge</i>	15
2.4 Restoran.....	17
2.4.1 Pengertian Restoran.....	17
2.4.2 Pengertian Pelayanan.....	22
2.4.3 Tahapan fasilitas di dalam Restoran.....	27
2.4.4 Jalur Masuk / <i>Entrance</i>	27
2.4.5 Dining Area (Area Makan)	29
2.5. Dapur / <i>Kitchen</i>	35
2.5.1 <i>Open kitchen</i>	38

2.5.2 Kitchen Floor Covering	39
2.5.3 Peralatan Dapur	40
2.5.4 Flow Design dan Dapur	47
2.5.5 Tanda Dan Aktivitas Eksternal	59
2.6 Pencahayaan Restoran.....	60
2.6.1 Cahaya alami	60
2.7 Media Sosial	62
2.7.1 Instagram	63
2.7.2 Fenomena Instagram	63
2.7.3 Statistik pengguna Instagram.....	64
2.8 Studi Banding.....	67
2.8.1 Maxi's Resto	67
2.8.2 Tjendana Bistro	73
2.8.3The Ground of Alexandria (internet).....	76
BAB III.....	80
DESKRIPSI PROGRAM PERANCANGAN	80
3.1 Deskripsi Proyek	80
3.2 Analisa Tapak	80
3.2.1 Analisa Bangunan.....	81
3.3. Analisa Fungsi	85
3.3.1 Identifikasi User	85
3.3.2 Struktur Organisasi.....	86
3.3.3. Job Desk.....	86
3.3.4 Kelompok pengelola dan pelaku kegiatan	88
3.3.5 Alur Kegiatan	90
3.3.6 Tabel Kebutuhan ruang.....	92
3.3.7 Bubble Diagram	93
3.3.8 Zoning Blocking.....	94
3.2 Ide Implementasi Konsep	95
3.2.1 Konsep Utama dan Pola Pikir	95
3.2.2. Aplikasi Konsep	97
4.1 Konsep Perancangan	101
4.1.1 Penerapan Konsep dan Tema Perancangan	101
4.2 Proses Perancangan.....	101

4.2.1 Denah dan Potongan Umum	103
4.3. Perancangan Denah Khusus.....	105
4.3.1 <i>Bakery</i>	105
4.3.2. Restoran	110
4.3.3. Bar	115
4.3.4. <i>Coffee shop</i>	119
5.1 Simpulan.....	123
5.2 Saran.....	123



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Hubungan Faktor Internal dan Eksternal terhadap Gaya Hidup	12
Gambar 2. 2 Tahapan fasilitas dalam sebuah restoran.....	27
Gambar 2. 3 Pertimbangan jalur masuk.....	29
Gambar 2. 4 Kisaran Kapasitas tempat duduk	30
Gambar 2. 5 Kapasitas tempat duduk dan meja di restoran	31
Gambar 2. 6 Standar furniture dengan aktivitas di restoran.....	33
Gambar 2. 7 Standar pegawai bar dengan aktivitas pengunjungnya	34
Gambar 2. 8 Alur Dapur.....	36
Gambar 2. 9 Area Penyajian.....	36
Gambar 2. 10 Pengaturan pusat kerja	37
Gambar 2. 11 Ketentuan luas berdasarkan kategori	39
Gambar 2. 12 Oven dengan pembakar dan griddles	40
Gambar 2. 13 Penggorengan	41
Gambar 2. 14 Rekomendasi Penyimpanan Berdasarkan Tipe Restoran.....	43
Gambar 2. 15 Bubble Diagram.....	50
Gambar 2. 16Diamond Shape dapur.....	50
Gambar 2. 17Cara mengatur ruang makan.....	58
Gambar 2. 18 Ketentuan pencahayaan.....	61
Gambar 2. 19 Teknik desain pencahayaan.....	62
Gambar 2. 20 Logo Instagram.....	63
Gambar 2. 21Indonesia Negeri Instagram	65
Gambar 2. 22 Aktifitas Instagrammer	66
Gambar 2. 23Instagram di Indonesia	66
Gambar 2. 24 Tampak depan Maxi's Resto	67
Gambar 2. 25Area Rumah Kaca (akses dan bagian dalam interiornya)	68
Gambar 2. 26Salah satu acara pernikahan yang diadakan di Maxi's Resto.....	69
Gambar 2. 27Area Gedung Utama (area makan lantai 1).....	69
Gambar 2. 28Area dapur di belakang gedung utama lantai satu	70
Gambar 2. 29Area dapur di belakang gedung utama lantai satu	71

Gambar 2. 30 Area coffee shop Maxi's Resto	72
Gambar 2. 31 Area Entrance Tjendana Bistro	73
Gambar 2. 32 Area makan dengan ada counter di salah satu sisinya	74
Gambar 2. 33 Area sirkulasi dari area makan menuju ruang reservasi	75
Gambar 2. 34 Ruang reservasi dan bagian outdoor	75
Gambar 2. 35 The Grounds of Alexandria	76
Gambar 2. 36 The Grounds of Alexandria area The Café dan The Patio	77
Gambar 2. 37 The Grounds of Alexandria area The Café dan The Patio	77
Gambar 2. 38 The Grounds of Alexandria area The Atrium	78
Gambar 2. 39 The Grounds of Alexandria area The Atrium	79
Gambar 2. 40 The Grounds of Alexandria area The Atrium	79
 Gambar 3 1 Bangunan Bumi Bhandawa	 81
Gambar 3 2 Bagan Struktur Organisasi <i>Lifestyle Dining Space</i>	86
Gambar 3 3 Blocking Bumi Bhandawa Menjadi <i>Lifestyle Dining Space</i>	94
Gambar 3 4 Contoh Aplikasi Konsep pada <i>Bakery</i>	97
Gambar 3 5 Restoran Yang Memberikan Kesan Lembut	98
Gambar 3 6 Contoh Aplikasi Konsep pada <i>Coffee Shop</i>	98
Gambar 3 7 Contoh Aplikasi Konsep pada <i>Event Space</i>	99
Gambar 3 8 Contoh Aplikasi Konsep pada <i>Bar</i>	100
 Gambar 4. 1 <i>Site Plan</i>	 102
Gambar 4. 2 General Layout- Lantai Satu	103
Gambar 4. 3 General Layout- Lantai Dua	103
Gambar 4. 4 Potongan A-A'	104
Gambar 4. 5 Potongan B-B'	104
Gambar 4. 6 Denah <i>Bakery</i> lantai Satu	105
Gambar 4. 7 Denah <i>Bakery</i> lantai dua	106
Gambar 4. 8 Potongan <i>Bakery</i>	107
Gambar 4. 9 Potongan <i>Bakery</i>	107
Gambar 4. 10 <i>Ceiling plan Bakery</i> lt. 1	107
Gambar 4. 11 <i>Ceiling Bakery</i> lt 2	108

Gambar 4. 12 <i>Floor plan Bakery</i>	108
Gambar 4. 13 <i>Floor plan Bakery</i>	108
Gambar 4. 14 <i>Perspektif Bakery</i>	109
Gambar 4. 15 <i>Perspektif Bakery</i>	109
Gambar 4. 16 <i>Furniture Layout Restoran</i>	110
Gambar 4. 17 <i>Furniture Layout Restoran</i>	111
Gambar 4. 18 <i>Potongan 1</i>	111
Gambar 4. 19 <i>Furniture Layout Restoran</i>	111
Gambar 4. 19 <i>Floor plan Restoran</i>	112
Gambar 4. 20 <i>floor plan 2nd floor Restoran</i>	112
Gambar 4. 21 <i>Perspective 1</i>	113
Gambar 4. 22 <i>Perspective 2</i>	113
Gambar 4. 23 <i>Perspective 3</i>	114
Gambar 4. 24 <i>Perspective 4</i>	114
Gambar 4. 25 <i>Furniture Layout Bar</i>	116
Gambar 4. 26 <i>Floor plan bar</i>	116
Gambar 4. 27 <i>Bar Ceiling plan</i>	117
Gambar 4. 28 <i>Bar Perspective</i>	117
Gambar 4. 29 <i>Potongan Bar A-A'</i>	118
Gambar 4. 30 <i>Potongan B-B'</i>	118
Gambar 4. 31 <i>Coffee shop furniture layout</i>	119
Gambar 4. 32 <i>Coffee shop floor plan</i>	120
Gambar 4. 33 <i>Potongan A-A'</i>	120
Gambar 4. 34 <i>Potongan B-B'</i>	120
Gambar 4. 35 <i>Ceiling plan Coffee shop</i>	121
Gambar 4. 36 <i>Perspective 1</i>	121
Gambar 4. 37 <i>Perspective 12</i>	122

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kegiatan Pengguna Instagram umur 16-35 tahun di Indonesia	2
Tabel 3.1	Tabel Analisa Tapak	82
Tabel 3.2	Jumlah User Lifestyle Dining Space	85
Tabel 3.3	Table Kebutuhan Ruang	92

