

## ABSTRAK

### PERANCANGAN INTERIOR GALERI DAN RESTORAN SARANG BURUNG WALET DENGAN KONSEP “*CREATION OF NEST*” DI JAKARTA

Sarang burung walet sudah dikenal sebagai sumber makanan yang lezat sejak zaman dulu. Kurangnya informasi mengenai sarang burung walet membuat masyarakat kesulitan dalam pengembangan dan pengelolaannya, sarang burung walet hanya di ekspor tapi tidak diolah atau dikemas lebih lanjut, padahal sarang burung walet sendiri mempunyai banyak manfaatnya.

Tingginya permintaan sarang burung walet di kota-kota besar menjadi kendala utama masyarakat karena terbatasnya tempat untuk menyantap hidangan dari sarang burung walet. Di Indonesia untuk menyantap hidangan sarang burung walet ini hanya dapat ditemukan pada hotel-hotel berbintang lima seperti di Jakarta dan Surabaya. Kota Jakarta menjadi tempat lokasi *Swift Nest Gallery and Restaurant*, karena kota Jakarta adalah kota metropolitan dengan gaya hidup tinggi yang masyarakatnya mulai menerapkan gaya hidup sehat. Disini selain ada galeri dan restoran, terdapat fasilitas lainnya yaitu, retail, café dan restoran outdoor.

Tema dari perancangan ini adalah *The Gift Of Collocalia. Fuciphaga. Collocalia Fuchiphaga* sendiri adalah nama latin dari burung walet sendiri. Tema ini diangkat karena sarang burung walet sendiri merupakan suatu keistimewaan dari burung walet, karena sarangnya terbuat dari air liur burung walet sendiri.

Maka, tujuan perancangan ini dapat menjadi suatu wadah yang akan memenuhi permintaan konsumen akan khasiat dari produk olahan sarang burung walet, yaitu dengan cara menampilkan rancangan yang sesuai dengan Tema *The Gift Of Collocalia Fuciphaga* dan Konsep *Creation Of Nest* yang berpatokan pada *natural, elegance* dan *prestige*. Dengan demikian, pengunjung dapat menikmati masakan dan minuman dari sarang burung walet, serta mendapatkan informasi dan pengalaman ruang.

Kata kunci : walet, galeri, restoran

## **ABSTRACT**

### ***INTERIOR DESIGN OF SWIFT NEST GALLERY AND RESTAURANT WITH THE CONCEPT “CREATION OF NEST” IN JAKARTA***

*Swift nests have been known as a source of delicious food since ancient times. Lack of information about swift nests makes it difficult for the community to develop and manage them. Swift nests are only exported but not further processed or packaged, whereas swift nests themselves have many benefits.*

*The high demand for swift nest in big cities is the main constraint of society due to limited places to eat a meal of swift nest. In Indonesia, swift nest dishes are provided only in Jakarta and Surabaya, especially in five-stars hotels. The location of the Swift Nest Gallery and Restaurant is Jakarta city, it is a metropolitan city with a high lifestyle whose people are starting to adopt a healthy lifestyle. Besides galleries and restaurants, there are other facilities, such as, retail, café and outdoor restaurant.*

*The theme of this design is The Gift Of Collocalia Fuciphaga. Collocalia Fuchiphaga itself is the Latin name of the swift itself. This theme was appointed because the swift's nest itself is a specialty of swifts, because the nest is made from the swift's own saliva.*

*So, the purpose of this design is to provided a place that will meet consumer demand for the efficacy of processed swift's nest products, namely by displaying designs that are in accordance with The Gift of Collocalia Fuciphaga's theme and the Creation of Nest concept which is based on natural, elegance and prestige . So that visitors can enjoy dishes and drinks from swift's nests, as well as get information and space experience.*

*Keywords : Swift, gallery, restaurant*

## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	2
1.3 Ide Gagasan Perancangan.....	3
1.4 Rumusan Masalah .....	3
1.5 Tujuan Perancangan .....	4
1.6 Manfaat Perancangan .....	4
1.7 Ruang Lingkup Perancangan.....	5
1.8 Sistematika Penelitian .....	5
BAB II KAJIAN TEORI TENTANG GALERI DAN RESTORAN SARANG	
BURUNG WALET .....	8
2.1 Burung Walet .....	8
2.1.1 Sejarah Burung Walet .....	9
2.1.2 Karakteristik Burung Walet .....	12
2.1.3 Perilaku Burung Walet.....	14
2.1.4 Sumber Makanan Burung Walet.....	22
2.1.5 Rumah Walet.....	23
2.1.6 Anatomi Sarang Walet .....	26
2.1.7 Jenis-jenis Burung Walet .....	28
2.1.8 Sifat-sifat walet .....	35
2.1.9 Morfologi Sarang Burung Walet.....	36
2.1.10 Waktu Penyimpanan Sarang Walet.....	37
2.1.11 Jenis Penyimpanan Sarang Walet .....	38

2.1.12	Kualitas Sarang Walet.....	41
2.1.13	Khasiat Sarang Walet.....	44
2.1.14	Aneka Olahan Sarang Walet .....	45
2.2	Galeri .....	48
2.2.1	Fungsi Galeri.....	49
2.2.2	Jenis-jenis Galeri.....	50
2.2.3	Jenis Kegiatan pada Galeri.....	51
2.2.4	Tata Cara Display Koleksi Galeri .....	54
2.2.5	Sirkulasi Ruang .....	57
2.2.6	Pencahayaan dalam Galeri .....	58
2.3	Restoran.....	60
2.3.1	Klasifikasi Restoran .....	61
2.3.2	Pedoman Luas Area Restoran .....	66
2.3.3	Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi Restoran .....	66
2.3.4	Standar Penyimpanan Peralatan Restoran.....	67
2.3.5	Fasilitas Umum Restoran .....	68
2.3.6	Kebutuhan dan Persyaratan Restoran.....	68
2.3.7	Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan .....	70
2.3.8	Dapur.....	74
2.4	Ruang untuk Kegiatan Makan dan Minum .....	82
2.5	Gaya Konsep .....	86
2.6	Studi Banding .....	87
2.6.1	<i>Feast Restaurant, Sheraton Hotel Bandung</i> .....	87
2.6.2	<i>Bandung Planning Gallery</i> .....	89
2.6.3	Museum Gedung Sate .....	92
2.6.4	Museum Miraikan .....	93
BAB III PROGRAM PERANCANGAN DAN DESKRIPSI PROYEK <i>SWIFT NEST</i>		
<i>GALLERY AND RESTAURANT</i> .....		96

3.1	Deskripsi Objek Studi .....	96
3.2	Deskripsi Site dan Bangunan.....	96
3.2.1	Data Lokasi .....	97
3.2.2	Analisa Site .....	98
3.2.3	Analisa Bangunan .....	99
3.3	Analisa Pengguna ( <i>User</i> ).....	102
3.3.1	Identifikasi <i>User</i> .....	102
3.3.2	Struktur Organisasi .....	103
3.3.3	Deskripsi Pekerjaan.....	104
3.3.4	<i>Flow Activity</i> .....	109
3.4	Fasilitas/ Fungsi dan Tabel Kebutuhan Ruang.....	111
3.4.1	Fasilitas/ Fungsi Ruang .....	111
3.4.2	Jam Operasional.....	112
3.4.3	Tabel Kebutuhan Ruang.....	113
3.4.4	<i>Bubble Diagram</i> .....	114
3.4.5	Matriks .....	115
3.4.6	Zoning dan Blocking.....	116
BAB IV VISUALISASI TEMA DAN KONSEP PADA PERANCANGAN <i>SWIFT NEST GALLERY AND RESTAURANT</i> .....		120
4.1	Tema dan Konsep Perancangan.....	120
4.1.1	Tema.....	120
4.1.2	Konsep .....	121
4.1.3	Penerapan Tema dan Konsep.....	123
4.1.4	Sketsa Ide .....	133
4.2	Perancangan <i>Swift Nest Gallery and Restaurant</i> .....	134
4.3	Perancangan Khusus.....	136
4.3.1	<i>Area Lobby</i> .....	136
4.3.2	<i>Area Gallery</i> .....	138

4.3.3	Area Restoran.....	139
4.3.4	Area Café .....	140
4.3.5	Area <i>Outdoor</i> .....	141
BAB V PENUTUP .....		142
5.1	Simpulan.....	142
5.2	Saran.....	144
DAFTAR PUSTAKA.....		145



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Burung Walet Jantan dan Betina yang Tidak Ada Perbedaan Morfologi .....	12
Gambar 2.2 Morfologi Burung Walet: Ekor Sedikit Menggarpu (a). Paruh Melengkung Pendek dan Mata Lebar (b), Kaki Pendek dengan Cakar Tajam (c), Walet Tampak Lateral (d) (Nguyen <i>et al.</i> 2002) .....	13
Gambar 2.3 Perilaku Burung Walet Membangun Dasar Sarang Tampak Depan (a), Tampak Samping (b) (Nguyen <i>et al.</i> 2002).....	16
Gambar 2.4 Perilaku Burung Walet Memoleskan Air Liurnya pada Lengkung Mangkuk dan Bibir Sarang (Nguyen <i>et al.</i> 2002) .....	17
Gambar 2.5 Dimensi Ukuran Sarang Walet (Nguyen <i>et al.</i> 2002).....	20
Gambar 2.6 Sirip Sebagai Tempat Walet Membangun Sarang .....	25
Gambar 2.7 Anatomi Sarang Walet (Adiwibawa 2000).....	28
Gambar 2.8 Perbedaan Burung Walet dengan Burung Layang-Layang .....	29
Gambar 2.9 Sarang Burung Walet Putih .....	41
Gambar 2.10 Sarang Burung Walet Kuning.....	42
Gambar 2.11 Sarang Burung Walet Merah .....	42
Gambar 2.12 Sarang Burung Walet Cokelat .....	43
Gambar 2.13 Sarang Burung Walet Hitam.....	43
Gambar 2.14 Pola Jalur <i>Sequential Circulation</i> .....	57
Gambar 2.15 Posisi Peletahan Sumber Cahaya.....	59
Gambar 2.16 <i>recessed directional spotlights</i> .....	59
Gambar 2.17 Ukuran dan Lebar Meja Minimal .....	82
Gambar 2.18 Jarak Bersih Vertikal .....	83
Gambar 2.19 Jarak Bersih untuk Pelayanan Pramusaji dan Sirkulasi .....	83
Gambar 2.20 Jarak Pelayanan Bersih Antar Kursi .....	84
Gambar 2.21 Jarak Bersih Tanpa Sirkulasi .....	84
Gambar 2.22 Jarak Bersih Antar Meja .....	84
Gambar 2.23 Jarak Bersih Antar Sudut Meja.....	85
Gambar 2.24 <i>Feast Restaurant, Hotel Sheraton Bandung</i> .....	88
Gambar 2.25 <i>Chandelier, Feast Restaurant</i> .....	88
Gambar 2.26 <i>Local Food Station</i> .....	89
Gambar 2.27 Display Pada <i>Bandung Planning Gallery</i> .....	90
Gambar 2.28 VR Perancangan LRT.....	91

Gambar 2.29 Display Interaktif Pada <i>Bandung Planning Gallery</i> .....	91
Gambar 2.30 <i>Virtual Reality Area</i> .....	92
Gambar 2.31 Display Interaktif Pada Museum Gedung Sate.....	93
Gambar 2.32 Area Toko dan Museum Miraikan.....	94
Gambar 2.33 Area Pameran Museum Miraikan.....	94
Gambar 2.34 Restoran <i>Miraikan Kitchen</i> .....	95
Gambar 3.1 Lokasi Perancangan.....	97
Gambar 3.2 Fasad Showroom Mazda Puri.....	98
Gambar 3.3 Struktur Organisasi.....	103
Gambar 3.4 <i>Flow Activity</i> Pengunjung.....	109
Gambar 3.5 <i>Flow Activity</i> Staf Galeri dan Kantor.....	109
Gambar 3.6 <i>Flow Activity</i> Staf Restoran.....	110
Gambar 3.7 <i>Flow Activity</i> Staf Servis .....	110
Gambar 3.8 <i>Bubble Diagram</i> .....	114
Gambar 3.9 Matriks .....	115
Gambar 3.10 Zoning Lantai 1 .....	116
Gambar 3.11 Zoning Lantai 2 .....	117
Gambar 3.12 Blocking Lantai 1 .....	118
Gambar 3.13 Blocking Lantai 2 .....	119
Gambar 3.14 Diagram Implementasi Tema .....	121
Gambar 3.15 Diagram Implementasi Konsep .....	122
Gambar 3.16 Bentuk Penerapan Konsep.....	123
Gambar 3.17 Warna Sarang Burung Walet.....	124
Gambar 3.18 Konsep Warna .....	124
Gambar 3.19 Penerapan Warna Interior.....	125
Gambar 3.20 Tekstur.....	125
Gambar 3.21 Onyx Casablanca, RSG .....	126
Gambar 3.22 Marmer Breccia Sarda .....	126
Gambar 3.23 Material Kayu Eboni .....	127
Gambar 3.24 Material Bambu .....	127
Gambar 3.25 Material Plat Tembaga .....	128



Gambar 3.26 Akrilik Susu.....	128
Gambar 3.27 Pola.....	129
Gambar 3.28 Temperatur Warna Cahaya.....	130
Gambar 3.29 LED Strip .....	131
Gambar 3.30 Penerapan Cahaya Pada Interior.....	131
Gambar 3.31 Studi Image Konsep Furnitur .....	132
Gambar 3.32 Sketsa Ide Desain Restoran .....	133
Gambar 3.33 Sketsa Ide Desain Galeri .....	133
Gambar 4.1 Denah lantai 1 .....	134
Gambar 4.2 Denah lantai 2.....	135
Gambar 4.3 Potongan General A .....	135
Gambar 4.4 Potongan General B.....	136
Gambar 4.5 <i>Lobby Layout Plan</i> .....	137
Gambar 4.6 Perspektif Area Lobi.....	137
Gambar 4.7 Perspektif Area Galeri .....	138
Gambar 4. 8 Perspektif Area Restoran.....	139
Gambar 4.9 Perspektif Café .....	140
Gambar 4.10 Perspektif <i>Outdoor</i> .....	141
<b>DAFTAR TABEL</b>	
Tabel 3.1 Analisis Site .....	99
Tabel 3.2 Analisa Bangunan .....	102
Tabel 3.3 Tabel Fasilitas/ Fungsi Ruang.....	111
Tabel 3.4 Tabel Kebutuhan Ruang.....	113