

## **ABSTRAK**

Korea Selatan saat ini mulai merambah dunia internasional. Masuknya budaya Korea Selatan memberi kesan penasaran bagi masyarakat mengenai gaya hidup, budaya, dan bahasa, serta kuliner. Beberapa orang mulai melihat ini sebagai peluang bisnis dalam memenuhi rasa penasaran masyarakat. Disinilah titik awal munculnya restoran-restoran yang menyajikan hidangan khas Korea Selatan. Hanya saja, saat ini restoran bergaya Korea Selatan masih sangat minim pengetahuan akan hidangan jajanan khas Korea Selatan tersebut. Hal ini menjadi ide dasar dalam perancangan Korean Foodcourt ini.

## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| ABSTRAK .....  | i   |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                              | ii  |
| PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI.....                  | iii |
| PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN TUGAS AKHIR.....        | iv  |
| KATA PENGANTAR .....                                 | v   |
| DAFTAR ISI.....                                      | vii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                  | x   |
| DAFTAR TABEL.....                                    | xiv |
| DAFTAR DIAGRAM.....                                  | xv  |
| <br>   |     |
| BAB I PENDAHULUAN.....                               | 1   |
| 1.1 Latar Belakang Masalah.....                      | 1   |
| 1.2 Gagasan Konsep .....                             | 3   |
| 1.3 Rumusan Masalah .....                            | 4   |
| 1.4 Tujuan Perancangan .....                         | 4   |
| 1.5 Manfaat Perancangan .....                        | 5   |
| 1.6 Sistematika Penulisan.....                       | 5   |
| <br>   |     |
| BAB II FOODCOURT, PANGANAN DAN FAST-FOOD KOREA ..... | 6   |
| 2.1 Restoran dan klasifikasinya .....                | 6   |
| 2.1.1 Pengertian Restoran .....                      | 6   |
| 2.1.2 Klasifikasi Restoran .....                     | 7   |
| 2.1.3 Pengertian Foodcourt .....                     | 8   |
| 2.1.4 Karakteristik <i>Foodcourt</i> .....           | 9   |
| 2.2 Korea Selatan dan Budayanya .....                | 9   |
| 2.2.1 Budaya Korea Selatan.....                      | 9   |
| 2.2.2 Etiket dan Tata Cara Makan di Korea.....       | 12  |
| 2.2.2.1 Etiket dalam Penyajian Makanan Korea.....    | 12  |

|  |           |
|--|-----------|
| 2.2.2.2 Tata Cara Makan Korea .....          | 15        |
| 2.3 Panganan Korea dan Jenisnya.....         | 15        |
| 2.3.1 Pengertian Panganan.....               | 15        |
| 2.3.2 Jenis-Jenis Panganan Korea.....        | 15        |
| 2.3.3 Makanan Fastfood Korea.....            | 17        |
| 2.4 Pojangmacha.....                         | 19        |
| 2.5 Studi ergonomi.....                      | 21        |
| 2.6 Survey Fungsi Sejenis.....               | 35        |
| 2.6.1 Foodcourt Maranatha.....               | 35        |
| 2.6.2 Migliore Foodcourt, Korea Selatan..... | 36        |
| 2.6.3 Korean House, Bandung.....             | 37        |
| 2.6.4 Arang 123, Bandung.....                | 39        |
| 2.6.5 Myeong Ga, Bandung.....                | 41        |
| <b>BAB III KOREAN FOODCOURT .....</b>        | <b>43</b> |
| 3.1 Deskripsi Objek Studi .....              | 43        |
| 3.2 Ide Implementasi Desain .....            | 45        |
| a. Tema .....                                | 45        |
| b. Konsep.....                               | 46        |
| 3.2.2 Implementasi Konsep .....              | 47        |
| 3.3 Kebutuhan Ruang dan User .....           | 52        |
| 3.3.1 User.....                              | 52        |
| 3.3.2 Kebutuhan Ruang .....                  | 52        |
| 3.3.3 Flow Activity.....                     | 55        |
| 3.3.4 Hubungan Kedekatan Ruang.....          | 57        |
| 3.3.5 Zoning Blocking.....                   | 59        |
| 3.4 Analisis Site dan Bangunan .....         | 61        |
| 3.4.1 Analisis Site.....                     | 61        |
| 3.4.2 Analisis Bangunan .....                | 63        |

|                   |  |      |
|-------------------|--|------|
| BAB IV            | PERANCANGAN INTERIOR KOREAN FOODCOURT..... | 65   |
|                   | 4.1 Tema dan Konsep.....                   | 65   |
|                   | 4.2 Implementasi Konsep.....               | 66   |
|                   | 4.3 Layout Perencanaan Ruang.....          | 68   |
|                   | 4.3.1 Denah Khusus Lantai 1.....           | 70   |
|                   | 4.3.2 Denah Khusus Lantai 2.....           | 77   |
| BAB V             | SIMPULAN DAN SARAN.....                    | 85   |
|                   | 5.1 Simpulan .....                         | 85   |
|                   | 5.2 Saran .....                            | 86   |
| DATA PENULIS..... |  | xvi  |
| LAMPIRAN .....    |  | xvii |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1 Taegeuk.....                      | 10 |
| Gambar 2.2 Pojangmacha.....                  | 18 |
| Gambar 2.3 Area persiapan dapur.....         | 20 |
| Gambar 2.4 Jangkauan Pencapaian kabinet..... | 20 |
| Gambar 2.5 Area cuci.....                    | 21 |
| Gambar 2.6 Area cuci.....                    | 21 |
| Gambar 2.7 Area kompor.....                  | 22 |
| Gambar 2.8 Area lemari pendingin.....        | 22 |
| Gambar 2.9 Meja makan 4 orang.....           | 23 |
| Gambar 2.10 Ergonomi area pelayanan.....     | 24 |
| Gambar 2.11 Sirkulasi 2 orang.....           | 24 |
| Gambar 2.12 Ergonomi area belakang meja..... | 25 |
| Gambar 2.13 Meja makan 2 orang.....          | 25 |
| Gambar 2.14 Jarak bersih antar kursi.....    | 26 |
| Gambar 2.15 Jarak bersih antar meja.....     | 27 |
| Gambar 2.16 jarak bersih antar bangket.....  | 27 |
| Gambar 2.17 Kursi makan.....                 | 28 |
| Gambar 2.18 Jarak pandang optimal.....       | 29 |
| Gambar 2.19 Ergonomi etalase.....            | 29 |

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.20 Area Kasir.....                      | 30 |
| Gambar 2.21 Area sirkulasi antar rak.....        | 31 |
| Gambar 2.22 Area Showcase.....                   | 31 |
| Gambar 2.23 Ergonomi rak tengah .....            | 32 |
| Gambar 2.24 Area Bar.....                        | 32 |
| Gambar 2.25 Kursi bar .....                      | 33 |
| Gambar 2.26 Standing bar.....                    | 34 |
| Gambar 2.27 Foodcourt Migliore mall, Korea ..... | 35 |
| Gambar 2.28 Suasana Korean House.....            | 37 |
| Gambar 2.29 Suasana Korean House .....           | 37 |
| Gambar 2.30 Suasana Arang 123.....               | 39 |
| Gambar 2.31 Suasana Arang 123.....               | 39 |
| Gambar 3.1 Taegeuk.....                          | 44 |
| Gambar 3.2 Pojangmacha.....                      | 45 |
| Gambar 3.3 warna perlambangan unsur Kun .....    | 47 |
| Gambar 3.4 warna perlambangan unsur Yi .....     | 47 |
| Gambar 3.5 warna perlambangan unsur Kon .....    | 48 |
| Gambar 3.6 contoh material.....                  | 48 |
| Gambar 3.7 Studi image konsep bentuk.....        | 49 |
| Gambar 3.8 Studi image furniture.....            | 49 |
| Gambar 3.9 Studi image pencahayaan.....          | 50 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 3.10 Zoning blocking lantai 1 .....        | 58 |
| Gambar 3.11 Zoning blocking lantai 2 .....        | 59 |
| Gambar 3.12 Tampak Depan Kartika Sari, Dago ..... | 60 |
| Gambar 4.1 Studi image bentuk .....               | 65 |
| Gambar 4.2 layout lantai 1 .....                  | 67 |
| Gambar 4.3 layout lantai 2 .....                  | 68 |
| Gambar 4.4 view dari entrance .....               | 69 |
| Gambar 4.5 Layout exhibition area .....           | 70 |
| Gambar 4.6 potongan exhibition area .....         | 70 |
| Gambar 4.7 potongan exhibition area .....         | 70 |
| Gambar 4.8 exhibition area .....                  | 72 |
| Gambar 4.9 exhibition area .....                  | 72 |
| Gambar 4.10 potongan layout lesehan area .....    | 73 |
| Gambar 4.11 potongan lesehan area .....           | 73 |
| Gambar 4.12 potongan lesehan area .....           | 74 |
| Gambar 4.13 lesehan area .....                    | 75 |
| Gambar 4.14 lesehan area .....                    | 75 |
| Gambar 4.15 layout dining area 1 .....            | 76 |
| Gambar 4.16 potongan dining area 1 .....          | 76 |
| Gambar 4.17 potongan dining area 1 .....          | 76 |
| Gambar 4.18 panel dining area 1 .....             | 77 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.19 view dining area 1 .....      | 78 |
| Gambar 4.20 view dining area 1 .....      | 78 |
| Gambar 4.21 layout dining area 2 .....    | 79 |
| Gambar 4.22 potongan dining area 2 .....  | 79 |
| Gambar 4.23 potongan dining area 2 .....  | 79 |
| Gambar 4.24 furniture dining area 2 ..... | 80 |
| Gambar 4.25 view dining area 2 .....      | 81 |
| Gambar 4.26 layout mini market .....      | 81 |
| Gambar 4.27 potongan mini market .....    | 82 |
| Gambar 4.28 potongan mini market .....    | 82 |
| Gambar 4.29 layout .mini market .....     | 83 |

## DAFTAR TABEL

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Tabel 3.1 Tabel kebutuhan ruang..... | 54 |
| Tabel 3.2 Analisis Site.....         | 62 |
| Tabel 3.3 Analisis Bangunan.....     | 63 |

## DAFTAR DIAGRAM

|   |    |
|---|----|
| Diagram 3.1 Flow activity Kasir.....                  | 54 |
| Diagram 3.2 Flow activity pelayan .....               | 54 |
| Diagram 3.3 Flow activity chef dan kitchen staff..... | 55 |
| Diagram 3.4 Flow activity pengunjung.....             | 55 |
| Diagram 3.5 Bubble diagram rantai 1.....              | 56 |
| Diagram 3.6 Bubble diagram rantai 2.....              | 57 |