

ABSTRACTION

Korean Restaurant and Cooking Course is a place where people can eat in the restaurant and learn about Korean cuisine in the cooking course center. Nowadays, Indonesian people's interest in things connected to Korea has increased drastically in the last few years due of Korean drama, Korean Pop, and Korean Variety Show. All about Korea getting popular here. Bandung as known as an updated town (fashion, culinary, music, art&design, korean wave, japanese wave, etc) and has an updated people (usually teenagers) has a very big interest of all about Korea too. Korean restaurant in Bandung is rare, and people getting interest to all about Korea (the culture, cuisine, etc). That is why Korean Restaurant and Cooking course was planned. The concept of Korean restaurant and cooking course was adapted from Korean traditional house (Hanok) and designer will serve it with modern style and that is why "Modern Hanok" concept was chosen. Designer will be mixed the principals of Korean traditional house with modern style. The interior of restaurant and cooking course was made for giving user a comfortable situation.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan bimbingan-Nya sehingga makalah Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya.

Laporan Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi persyaratan akademis dalam mencapai gelar Sarjana Seni Desain Interior (S1) Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Kristen Maranatha .

Laporan ”Perancangan Interior *Korean Restaurant and Cooking course*” ini dapat terlaksana berkat dukungan dari teman-teman dan keluarga yang telah membantu dalam proses pengumpulan data sehingga makalah ini dapat terselesaikan.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak- pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan makalah ini, terutama kepada:

1. Bapak Gai Suhardja, Phd, selaku Dekan FSRD Maranatha.
2. Bapak Krismanto, selaku Ketua Jurusan Desain Interior Arsitektur Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Kristen Maranatha.
3. Bapak Drs. Rachman Yuda, MBA, MM selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan membagi pengetahuan serta saran yang berharga.
4. Ibu Sriwinarsih Maria Kirana S, S.Sn, selaku dosen pembimbing II yang telah membagi ilmu mengenai perancangan restoran yang baik serta masukan yang berharga.
5. Keluarga dan teman-teman yang selalu mengasihi, menyayangi, mendukung, dan mendampingi penulis selama ini.

Akhirnya penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah ikut terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Dalam penyusunan laporan ini, penulis juga mengharapkan segala kritik, saran, dan masukan yang berarti agar di kemudian hari dapat menjadi lebih baik lagi.

Dan pada akhirnya besar harapan penulis agar Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kemajuan semua pihak. Tuhan memberkati

Bandung, 18 Juni 2011

Vebbiana Christanti

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRACTION	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ide Gagasan Proyek	5
1.3 Identifikasi Masalah	6
1.4 Tujuan Perancangan	7
1.5 Sistematika Penulisan	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA RESTORAN DAN TRADISI KOREA	8
2.1 Deskripsi Umum Restoran	8
2.1.1 Klasifikasi Restoran	9
2.1.2 Persyaratan Ruangan Restoran	11
2.2 Standar Umum Dapur Restoran	22
2.3 Restoran Korea	25
2.3.1 Masakan Korea	25
2.3.2 Pengaturan Meja Makan	26
2.3.3 Etiket Makan Tradisional	27
2.3.4 Jenis-Jenis Masakan Korea	29
2.4 Arsitektur Korea	37
2.5 <i>Hanok</i>	38
2.5.1 Susunan <i>Hanok</i>	39
2.5.2 Komposisi <i>Hanok</i>	40
BAB III DESKRIPSI PROYEK	45
3.1 Deskripsi Objek Studi	45
3.1.1 Deskripsi Fungsi	45
3.1.2 Identifikasi <i>User</i>	56
3.2 Konsep Perancangan	57
3.2.1 Pola Penataan Bentuk, Bahan, dan Warna dari Elemen-Elemen	

Pembentuk Ruang	58
3.2.2 Program Kebutuhan Ruang	64
3.2.3 User Activity	65
3.2.4 Matriks Kedekatan Ruang	67
3.2.5 <i>Bubble Diagram</i>	68
3.2.6 <i>Zoning Blocking</i>	69
3.3 Deskripsi Site	70
3.3.1 <i>Site Analysis</i>	76
3.3.2 <i>Building Analysis</i>	78
3. Survey Fungsi Sejenis	79
3.4.1 <i>Awon Korean Restaurant</i>	79
BAB IV KONSEP PERANCANGAN	82
4.1 <i>Site Plan</i>	82
4.2 <i>General Layout</i>	83
4.3 <i>VIP Dining Room I</i>	85
4.4 <i>VIP Dining Room II</i>	86
4.5 <i>Lecture Class</i>	87
4.6 <i>Library</i>	88
4.7 <i>Cooking Studio</i>	89
4.8 <i>Dining Area I</i>	90
4.9 <i>Dining Area II</i>	91
4.10 <i>Dining Area III</i>	92
BAB V SIMPULAN	93
DAFTAR PUSTAKA	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pameran Kuliner Masakan Korea	4
Gambar 2.1 <i>Space Requirements For Server and Diner</i>	21
Gambar 2.2 <i>Funcional Layout for Restaurant</i>	21
Gambar 2.3 <i>Minimal Seating Layout and Alcoves Arrangement</i>	21
Gambar 2.4 <i>Vegetable Preparation and Meat Preparation</i>	22
Gambar 2.5 <i>Basic Solution-Dishwashing Area</i>	23
Gambar 2.6 Masakan Korea	25
Gambar 2.7 Peralatan Makan dan Penataan Meja	26
Gambar 2.8 <i>Bulgogi</i>	29
Gambar 2.9 Makanan Kerajaan	30
Gambar 2.10 <i>Banchan</i>	32
Gambar 2.11 <i>Jeonju Hanok</i>	38
Gambar 2.12 <i>Layout of Hanok</i>	39
Gambar 2.13 <i>Sarangchae</i>	40
Gambar 2.14 <i>Sarang Daechong</i>	41
Gambar 2.15 <i>Sarangbang</i>	41
Gambar 2.16 <i>Traditional Kitchen</i>	42
Gambar 2.17 <i>Traditional Kitchen</i>	43
Gambar 2.18 <i>Jangdokdae</i>	43
Gambar 2.19 <i>Sadang</i>	44
Gambar 2.20 <i>Madang</i>	44
Gambar 3.1 Struktur Organisasi	46
Gambar 3.2 <i>modern hanok (sarangchae pada sanggojae)</i>	57
Gambar 3.3 <i>Sanggojae (modern hanok)</i>	57
Gambar 3.4 <i>Bubble Diagram restoran</i>	68
Gambar 3.5 <i>Bubble Diagram Cooking Course</i>	69
Gambar 3.6 <i>Zoning Blocking 1st floor</i>	69
Gambar 3.7 <i>Zoning Blocking 2nd floor</i>	70
Gambar 3.8 View Dago Pakar	70
Gambar 3.9 <i>Map</i>	71
Gambar 3.10 <i>Site Existing Lt. 01</i>	71

Gambar 3.11 <i>Site Existing</i> Lt. 02	72
Gambar 3.12 <i>Interior Section B-B'</i>	72
Gambar 3.13 <i>Interior Section A-A'</i>	73
Gambar 3.14 Utara	73
Gambar 3.15 Selatan	74
Gambar 3.16 Barat	74
Gambar 3.17 Timut	75
Gambar 3.18 <i>Site Analysis</i>	76
Gambar 3.19 Bagian Depan dari Awon <i>Korean Restaurant</i>	79
Gambar 3.20 Ruang Publik Restoran	79
Gambar 3.21 Ornamen Korea Pada Salah Satu Dinding Restoran	80
Gambar 3.22 <i>Ruang Private</i> Restoran	80
Gambar 4.1 <i>Site Plan</i>	82
Gambar 4.2 <i>General Layout</i> Lantai 1	83
Gambar 4.3 <i>General Layout</i> Lantai 2	83
Gambar 4.4 <i>Perspective VIP Dining Room I</i>	85
Gambar 4.5 Tampak <i>VIP Dining Room I</i>	85
Gambar 4.6 <i>Perspective VIP Dining Room II</i>	86
Gambar 4.7 Tampak <i>VIP Dining Room II</i>	86
Gambar 4.8 <i>Perspective Lecture Class</i>	87
Gambar 4.9 Tampak <i>Lecture Class</i>	87
Gambar 4.10 <i>Layout Library</i>	88
Gambar 4.11 Tampak <i>Library</i>	88
Gambar 4.12 Tampak <i>Library</i>	88
Gambar 4.13 <i>Perspective Cooking Studio</i>	89
Gambar 4.14 Tampak <i>Cooking Studio</i>	89
Gambar 4.15 <i>Perspective Dining Area I</i>	90
Gambar 4.16 Tampak <i>Dining Area I</i>	90
Gambar 4.17 <i>Perspective Dining Area II</i>	91
Gambar 4.18 Tampak <i>Dining Area II</i>	91
Gambar 4.19 <i>Perspective Dining Area III</i>	92
Gambar 4.20 Tampak <i>Dining Area III</i>	92
Gambar 4.21 Tampak <i>Dessert Corner</i>	92

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Detail Khusus <i>BeginningPprogram</i>	55
Tabel 3.2 Tabel Detail Khusus <i>Intermediate Program</i>	56
Tabel 3.3 Tabel Detail Khusus <i>Advance Program</i>	56
Tabel 3.4 Tabel Konsep Bentuk	59
Tabel 3.5 Tabel Konsep Pola	60
Tabel 3.6 Tabel Konsep Warna	61
Tabel 3.7 Tabel Konsep Tekstur	62
Tabel 3.8 Tabel Konsep Skala	63
Tabel 3.9 Tabel Kedekatan Ruang Pada Restoran	67
Tabel 3.10 Tabel <i>Site Analysis</i>	78