

## **ABSTRACT**

Italy is a country that has a wealth of historical and cultural impact in European civilization. Works of art and culinary is the essential part of history in Italy. Cuisine of Italy has spread over throughout all corners of the world. The Italian cuisine should not mix with other cultures 'cause italian cuisine is about the depiction of the old history. Works of art and culinary in Italy began to flourish during the renaissance.

Create an Italian Restaurant not only assuring visitor with finest fresh food from Italy, but stunned them with a best piece of art and make them feel being in Italy. So, in this project bring out Renaissance periode to remind visitor about the incredible art work and classical culture of Italy.

Keywords: Italy, Renaissance,History

## ABSTRAK

Italia adalah negara yang memiliki kekayaan sejarah dan budaya dampak dalam peradaban Eropa. Karya seni dan kuliner adalah bagian penting dari sejarah di Italia. Masakan Italia telah tersebar di seluruh penjuru dunia. Masakan Italia sebaiknya tidak dicampur dengan budaya lain karena masakan Italia adalah tentang penggambaran sejarah tua. Karya seni dan kuliner di Italia mulai berkembang selama *renaissance*.

Membuat sebuah restoran Italia tidak hanya meyakinkan pengunjung dengan makanan terbaik yang segar dari Italia, tapi buatlah mereka berkesan dengan seni terbaik dan membuat mereka merasa berada di Italia. Jadi, dalam proyek ini menampilkan periode Renaissance untuk mengingatkan pengunjung tentang karya seni yang luar biasa dan budaya klasik Italia.

Keywords: Italia, *Renaissance*, Sejarah

## **DAFTAR ISI**

### **LEMBAR PERNYATAAN**

### **LEMBAR PENGESAHAN**

<b>ABSTRACT</b>	i
<b>PRAKATA</b>	ii
<b>DAFTAR ISI</b>	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	v
<b>DAFTAR TABEL</b>	viii

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Ide Gagasan .....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Tujuan Perancangan.....	3
1.5 Manfaat Perancangan.....	3
1.6 Sistematika Penulisan.....	3

### **BAB II LANDASAN TEORI**

2.1 Definisi.....	5
2.2 Penggolongan <i>restaurant</i> .....	6
2.3 Sistem pelayanan <i>restaurant</i> .....	7
2.4 Program ruang <i>restaurant</i> secara umum.....	9
2.5 Kebutuhan ruang <i>restaurant</i> .....	10
2.6 Standar Ergonomi.....	12
2.6.1 Standar ergonomi ruang makan.....	12
2.6.2 Standar ergonomi dapur.....	21
2.6.3 Utilitas bangunan.....	24
2.7 Kuliner di Italia.....	26
2.8 <i>Italian Renaissance</i> .....	29
2.9 <i>High Renaissance</i> .....	30

2.10	Element-Element <i>Interior High Renaissance</i> .....	32
2.10.1	Ceiling.....	33
2.10.2	Dinding.....	34
2.10.3	Lantai.....	35
2.10.4	Jendela.....	35
2.10.5	<i>Arch</i> dan Kolom.....	36
2.10.6	<i>Furniture</i> .....	37

### **BAB III    DESKRIPSI PROYEK**

3.1	Deskripsi Proyek.....	38
3.2	Makna, Fungsi, dan Tujuan perancangan.....	38
3.3	Deskripsi <i>Site</i> .....	39
3.4	<i>Site</i> analisis.....	45
3.5	<i>Building</i> Analisis.....	46
3.6	Survey fungsi sejenis.....	47
3.7	Struktur Organisasi, <i>Job Description</i> , Identifikasi User.....	52

### **BAB IV    KONSEP PERANCANGAN**

4.1	Site Plan.....	58
4.2	General Layout.....	59
4.3	Zoning Blocking.....	61
4.4	Bubble diagram dan Tabel kedekatan ruang.....	61
4.5	Perancangan Desain.....	62
4.5.1	Large VIP.....	62
4.5.2	Small VIP.....	64
4.5.3	Waiters Station Centre.....	66
4.5.4	Dining Room.....	67
4.5.5	Furniture.....	69

<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN.....</b>	<b>71</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Standar pencahayaan.....	17
<b>Tabel 2.2</b> Standar pencahayaan.....	18
<b>Tabel 3.1</b> Tabel analisis site plan.....	37

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b>	Sistem pelayanan <i>table service</i>	8
<b>Gambar 2.2.</b>	bagan urutan kegiatan pelayanan makanan sistem <i>table service</i>	8
<b>Gambar 2.3.</b>	bagan pola pelayanan pada sistem pelayanan <i>table service</i>	8
<b>Gambar 2.4.</b>	Standar kursi	13
<b>Gambar 2.5.</b>	Standar meja makan	14
<b>Gambar 2.6.</b>	Peletakan <i>Formal Dining</i>	15
<b>Gambar 2.7.</b>	<i>Silverware Equipment</i>	16
<b>Gambar 2.8.</b>	Standar jarak antar meja	20
<b>Gambar 2.9.</b>	<i>vegetable preparation and meat preparation</i>	21
<b>Gambar 2.10.</b>	<i>basic solution – dishwashing area</i>	21
<b>Gambar 2.11.</b>	<i>Kitchen Layout standard</i>	23
<b>Gambar 2.12.</b>	<i>Italian Restaurant</i> di Italia Utara	26
<b>Gambar 2.13.</b>	<i>Italian Restaurant</i> di Italia Tengah	27
<b>Gambar 2.14.</b>	<i>Italian Restaurant</i> di Italia Selatan	27
<b>Gambar 2.15.</b>	<i>Difference between Italia and Northen</i>	29
<b>Gambar 2.16.</b>	<i>The Last Supper</i>	30
<b>Gambar 2.17.</b>	<i>David Sculpture</i>	31
<b>Gambar 2.18.</b>	Interior Gereja San Lorenzo 1430	32
<b>Gambar 2.19.</b>	Interior Rumah Bangsawan	32
<b>Gambar 2.20.</b>	Geometris dan <i>Fresco Ceiling</i>	33
<b>Gambar 2.21.</b>	<i>Ceiling</i> pada zaman <i>Renaissance</i>	33
<b>Gambar 2.22.</b>	Rossette	33
<b>Gambar 2.23.</b>	Panel dinding <i>Fresco</i>	34
<b>Gambar 2.24</b>	<i>wooden panel</i>	34
<b>Gambar 2.25</b>	Cermin Dinding	34
<b>Gambar 2.26</b>	Lampu Klasik Dinding	34
<b>Gambar 2.27</b>	<i>Marmer Stone</i>	35
<b>Gambar 2.28</b>	<i>Marmer Stone</i>	35
<b>Gambar 2.29</b>	<i>Drapery Golden silk</i>	36
<b>Gambar 2.30</b>	<i>Doric Colomn</i> dan <i>Roman Arch</i>	36

<b>Gambar 2.31</b> <i>Roman Arch</i>	37
<b>Gambar 2.32</b> <i>Italian Renaissance Furniture</i>	37
<b>Gambar 3.1</b> <i>View Dago Pakar</i>	38
<b>Gambar 3.2</b> <i>Site Plan</i>	39
<b>Gambar 3.3</b> <i>Site Existing Lantai 1</i>	39
<b>Gambar 3.4</b> <i>Site Existing Lantai 2</i>	40
<b>Gambar 3.5</b> <i>General Section A-A'</i>	41
<b>Gambar 3.6</b> <i>General Section B-B'</i>	42
<b>Gambar 3.7</b> <i>view kota bandung</i>	42
<b>Gambar 3.8</b> <i>Lapangan Golf</i>	43
<b>Gambar 3.9</b> <i>Rumah Penduduk</i>	43
<b>Gambar 3.10</b> <i>perumahan dago pakar</i>	44
<b>Gambar 3.11</b> <i>Site Plan Analysis</i>	45
<b>Gambar 3.12</b> <i>Façade Fashion Pasta Restaurant</i>	47
<b>Gambar 3.13</b> <i>Dining Room Fashion Pasta Restaurant</i>	48
<b>Gambar 3.14</b> <i>1<sup>st</sup> floor Dining Room</i>	48
<b>Gambar 3.15</b> <i>2<sup>nd</sup> floor Dining Room</i>	49
<b>Gambar 3.16</b> <i>wine rack</i>	49
<b>Gambar 3.17</b> <i>Façade Burgundy</i>	50
<b>Gambar 3.18</b> <i>Dining Room Semi Indoor</i>	50
<b>Gambar 3.19</b> <i>Private Room</i>	51
<b>Gambar 3.20</b> <i>Dining Room</i>	51
<b>Gambar 3.21</b> <i>Wine Display</i>	52
<b>Gambar 3.22</b> <i>struktur organisasi restaurant</i>	53
<b>Gambar 4.1</b> <i>Site Plan</i>	58
<b>Gambar 4.2</b> <i>General Layout</i>	59
<b>Gambar 4.3</b> <i>Zoning Blocking Layout</i>	61
<b>Gambar 4.4</b> <i>Bubble Diagram dan Kedekatan Ruang</i>	61
<b>Gambar 4.5</b> <i>Layout VIP Room</i>	62
<b>Gambar 4.6</b> <i>Large VIP Room</i>	63
<b>Gambar 4.7</b> <i>Marmer Tile</i>	63



<b>Gambar 4.8</b> <i>Venetian Plaster</i>	64
<b>Gambar 4.9</b> <i>Fire Place area</i>	64
<b>Gambar 4.10</b> <i>Small VIP Room</i>	65
<b>Gambar 4.11</b> <i>Border Geometris</i>	65
<b>Gambar 4.12</b> <i>Marmer Tile</i>	66
<b>Gambar 4.13</b> <i>Waiters Station Centre</i>	66
<b>Gambar 4.14</b> <i>Marmer Tile</i>	66
<b>Gambar 4.15</b> <i>Dining Room Layout</i>	67
<b>Gambar 4.16</b> <i>Dining Room 8seat</i>	68
<b>Gambar 4.17</b> <i>Dining Room 2seat</i>	68
<b>Gambar 4.18</b> <i>VIP armchair</i>	69
<b>Gambar 4.19</b> <i>Dining Room armchair</i>	70