

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	2
1.3 Rumusan Masalah .....	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	3
1.5.1 Ruang Lingkup Wilayah.....	3
1.5.2 Ruang Lingkup Studi .....	3
1.6 Tujuan Penelitian.....	3
1.7 Manfaat Penelitian.....	3
1.7.1 Manfaat Penelitian secara Teoritik .....	3
1.7.2 Manfaat Penelitian secara Praktis .....	3
1.8 Sistematika Penulisan.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Restoran.....	5
2.1.2 Pengertian Restoran .....	5
2.1.2 Sejarah Restoran .....	5
2.1.3 Jenis-jenis Restoran .....	7
2.1.4 Standar Prosedur Pengoperasian Restoran .....	11
2.1.5 Fasilitas Restoran.....	12
2.1.6 Pedoman Luas Area Restoran.....	16
2.1.7 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran .....	16

2.2 Betawi.....	16
2.2.1 Sejarah Betawi .....	16
2.2.2 Rumah Betawi .....	17
2.2.3 Ragam Hias Betawi .....	20
2.2.4 Ornamen Rumah Betawi.....	22
2.2.5 Warna Khas Betawi .....	23
2.3 Milenial .....	23
2.4 Teori Desain Interior .....	24
2.4.1 Elemen Interior .....	24
2.4.2 Fasilitas Ruang.....	30
2.4.3 Utilitas Ruang .....	32
2.4.4 Ergonomi Restoran .....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	37
3.2 Objek Penelitian .....	37
3.2.1 RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	38
3.2.2 Sejarah RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	38
3.2.3 Visi dan Misi RM Khas Betawi Babeh.....	38
3.2.4 Logo RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	39
3.2.5. Struktur Organisasi RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	39
3.2.6. Produk yang Dijual .....	40
3.2.7. Hasil Observasi .....	41
3.2.8. Saoenk Kito, Ciledug sebagai Data Pembanding .....	47
3.2.9. Sejarah Saoenk Kito.....	48
3.2.10. Visi dan Misi Saoenk Kito.....	48
3.2.11. Struktur Organisasi Saoenk Kito .....	49
3.2.12. Produk yang Dijual .....	50
3.2.13. Hasil Observasi .....	50
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	52
3.4 Teknik Analisis Data .....	54
3.5 Analisis .....	54
3.5.1. Analisis Citra/Image .....	54

3.5.1. Pendekatan Analisis SWOT.....	54
3.6 Hipotesis.....	55
<b>BAB IV KONSEP DAN PERANCANGAN.....</b>	<b>56</b>
4.1 Lokasi dan Ruang Lingkup Makro/Mikro.....	56
4.2 Fasad Bangunan .....	59
4.3 <i>Layout</i> Bangunan.....	61
4.3 Data Pengguna.....	61
4.5 Aktivitas Pengguna.....	62
4.6 Analisis Aktivitas dan Fasilitas .....	64
4.6.1 Zona Publik.....	64
4.6.2 Zona Semi Publik.....	64
4.6.3 Zona <i>Private</i> .....	65
4.6.4 Zona <i>Service</i> .....	66
4.7 Kebutuhan Ruang .....	67
4.7.1 Area Publik .....	67
4.7.2 Area Semi Publik.....	68
4.7.3 Area <i>Private</i> .....	70
4.7.4 Area <i>Service</i> .....	74
4.8 Persyaratan Ruang .....	76
4.9 Hubungan Antar Ruang.....	77
4.10 Diagram <i>Bubble</i> .....	78
4.11 <i>Mind Mapping</i> .....	78
4.12 Bagan Tema dan Gaya .....	79
4.13 Konsep Stematik.....	79
4.14 <i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i> .....	83
4.15 <i>Moodboard</i> .....	85
<b>BAB V HASIL PERANCANGAN.....</b>	<b>90</b>
5.1 Ruang Khusus.....	90
5.1.1 Ruang Makan Utama .....	90
5.1.2 Ruang Tunggu.....	95
5.2 Perancangan <i>Custom Furniture</i> .....	97
5.2.1 Meja Resepsionis .....	97

5.2.2 Tempat Duduk Lesehan .....	99
5.3 Skema .....	100
5.3.1 Skema Material dan Warna.....	100
5.3.2 Skema <i>Furniture</i> .....	101
5.3 Poster Presentasi.....	102
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>101</b>
6.1 Kesimpulan.....	101
6.2 Saran.....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>103</b>
<b>KARTU ASISTENSI</b>	

**DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Jadwal Penelitian .....	37
Tabel 3.2 Analisis Citra/ <i>Image</i> .....	54
Tabel 4.1 Analisis Aktivitas Fasilitas (Zona Publik) .....	64
Tabel 4.2 Analisis Aktivitas Fasilitas (Zona Semi Publik) .....	64
Tabel 4.3 Analisis Aktivitas Fasilitas (Zona <i>Private</i> ) .....	65
Tabel 4.4 Analisis Aktivitas Fasilitas (Zona <i>Service</i> ) .....	66
Tabel 4.5 Kebutuhan Ruang – Zona Publik .....	67
Tabel 4.6 Kebutuhan Ruang – Zona Semi Publik .....	68
Tabel 4.7 Kebutuhan Ruang – Zona <i>Private</i> .....	70
Tabel 4.8 Kebutuhan Ruang – Zona <i>Service</i> .....	74
Tabel 4.9 Hubungan Antar Ruang .....	77
Tabel 4.10 Diagram <i>Buble</i> .....	78

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Restoran di Prancis.....	6
Gambar 2.2 Restoran oleh Boulanger .....	6
Gambar 2.3 Contoh <i>A La Carte Restaurant</i> .....	7
Gambar 2.4 Contoh <i>Table D’hote Restaurant</i> .....	7
Gambar 2.5 Contoh Cafeteria atau <i>Café</i> .....	8
Gambar 2.6 Contoh <i>Snack Bar</i> atau <i>Milk Bar</i> .....	8
Gambar 2.7 Contoh <i>Specialty Restaurant</i> .....	9
Gambar 2.8 Contoh <i>Family Type Restaurant</i> .....	9
Gambar 2.9 Contoh Restoran Formal .....	9
Gambar 2.10 Contoh Restoran Informal.....	10
Gambar 2.11 Meja.....	12
Gambar 2.12 Kursi.....	13
Gambar 2.13 <i>Side stand/board</i> .....	13
Gambar 2.14 <i>Gueridon</i> .....	14
Gambar 2.15 Perlengkapan Meja Makan.....	14
Gambar 2.16 <i>Silver ware</i> .....	14
Gambar 2.17 <i>China Ware</i> .....	15
Gambar 2.18 <i>Glass Ware</i> .....	15
Gambar 2.19 Suku Betawi .....	17
Gambar 2.20 Contoh Rumah Adat Joglo .....	18
Gambar 2.21 Jendela Bujang .....	19
Gambar 2.22 Jendela Krapyak .....	20
Gambar 2.23 Pintu Krapyak .....	20
Gambar 2.24 Motif Tumpal .....	21
Gambar 2.25 Contoh Motif Tumpal pada Langkan.....	21

Gambar 2.26 Gigi Balang pada Listplang.....	22
Gambar 2.27 Motif Gigi Balang .....	22
Gambar 2.28 Warna Ciri Khas Betawi .....	23
Gambar 2.29 Organisasi Ruang Linear.....	25
Gambar 2.30 Organisasi Ruang Grid.....	25
Gambar 2.31 Organisasi Ruang Radial.....	25
Gambar 2.32 Organisasi Ruang Terpusat .....	26
Gambar 2.33 Organisasi Ruang Mengelompok.....	26
Gambar 2.34 Contoh Lantai Restoran.....	28
Gambar 2.35 Contoh Dinding Restoran.....	28
Gambar 2.36 Contoh Plafon Restoran .....	29
Gambar 2.37 Pencahayaan Alami .....	32
Gambar 2.38 Lampu Pijar pada Langit-langit.....	33
Gambar 2.39 Lampu Pijar gantung .....	33
Gambar 2.40 Lampu TL pada Langit-langit .....	33
Gambar 2.41 Lampu TL menutupi langit-langit.....	34
Gambar 2.42 Ergonomi Penerima Tamu .....	35
Gambar 2.43 Ergonomi Meja Makan Utama.....	35
Gambar 2.44 Ergonomi Meja Makan Khusus.....	35
Gambar 2.45 Ergonomi <i>Display</i> Makanan.....	36
Gambar 2.46 Egonomi Area Masak .....	36
Gambar 2.47 Ergonomi Meja Kerja.....	36
Gambar 3.1 Peta RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	38
Gambar 3.2 Logo RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	39
Gambar 3.3 Struktur Organisasi RM Khas Betawi Babeh Sadeli.....	39
Gambar 3.4 Contoh Makanan yang Dijual .....	40

Gambar 3.5 Tampak Depan RM Khas Betawi Babeh Sadeli .....	41
Gambar 3.6 Area <i>Indoor</i> Lt.1.....	41
Gambar 3.7 Toilet Area <i>Indoor</i> Lt.1 .....	42
Gambar 3.8 Tangga Area <i>Indoor</i> .....	42
Gambar 3.9 Area <i>Indoor</i> Lt.2.....	43
Gambar 3.10 Area <i>Outdoor</i> 1.....	43
Gambar 3.11 Area <i>Outdoor</i> 2.....	44
Gambar 3.12 Dapur.....	45
Gambar 3.13 Area Tunggu.....	45
Gambar 3.14 Area Bermain Anak.....	46
Gambar 3.15 Toilet .....	46
Gambar 3.16 Area Parkir .....	47
Gambar 3.17 Peta Saoenk Kito .....	47
Gambar 3.18 Struktur Organisasi Saoenk Kito .....	49
Gambar 3.19 Contoh Makanan yang Dijual .....	50
Gambar 3.20 Tampak Depan Bangunan Saoenk Kito .....	50
Gambar 3.21 Area Koridor .....	51
Gambar 3.22 Area Makan <i>Indoor</i> .....	51
Gambar 3.23 Area Makan <i>Outdoor</i> .....	52
Gambar 3.24 Saung Makan.....	52
Gambar 4.1 Peta Arkadia <i>Green Park</i> .....	56
Gambar 4.2 Logo Arkadia <i>Green Park</i> .....	56
Gambar 4.3 Arkadia <i>Green Park</i> .....	56
Gambar 4.4 Tower B Arkadia <i>Green Park</i> .....	57
Gambar 4.5 Tower C Arkadia <i>Green Park</i> .....	57
Gambar 4.6 Ruang Lingkup Makro Arkadia <i>Green Park</i> .....	58



Gambar 4.7 PT GL Indonesia .....	58
Gambar 4.8 Nestle .....	58
Gambar 4.9 <i>De Entrance</i> Arkadia .....	59
Gambar 4.10 Hotel Aston Simatupang .....	59
Gambar 4.11 <i>Site Plan</i> Arkadia <i>Green Park</i> .....	60
Gambar 4.12 Tampak Depan Bangunan .....	61
Gambar 4.13 Tampak Samping Bangunan .....	61
Gambar 4.14 <i>Layout</i> Arkadia <i>Green Park</i> .....	62
Gambar 4.15 Aktivitas Pengunjung Restoran untuk Makan.....	62
Gambar 4.16 Aktivitas Pengunjung Restoran untuk Memesan Makanan .....	63
Gambar 4.17 Aktivitas <i>Manager</i> Restoran .....	63
Gambar 4.18 Aktivitas Pengawas Restoran.....	63
Gambar 4.19 Aktivitas Juru Masak .....	63
Gambar 4.20 Aktivitas Kasir.....	64
Gambar 4.21 Aktivitas Pelayan .....	64
Gambar 4.22 <i>Mind Mapping</i> Analisis Gaya dan Teman .....	78
Gambar 4.23 Bagan Analisis Gaya dan Tema .....	79
Gambar 4.24 Konsep Warna.....	80
Gambar 4.25 Material Kayu.....	80
Gambar 4.26 Contoh Lantai Ekspos .....	80
Gambar 4.27 Contoh Lantai <i>Vinyl</i> .....	80
Gambar 4.28 Contoh Dinding Bata .....	81
Gambar 4.29 Contoh Dinding <i>Gypsum</i> .....	81
Gambar 4.30 Contoh Plafon.....	81
Gambar 4.31 Konsep Estetika.....	82
Gambar 4.32 Konsep Pencahayaan.....	82

Gambar 4.33 Konsep <i>Furniture</i> .....	82
Gambar 4.34 <i>Zoning</i> Alternatif 1 .....	83
Gambar 4.35 <i>Zoning</i> Alternatif 2 .....	83
Gambar 4.36 <i>Grouping</i> Alternatif 1 .....	84
Gambar 4.37 <i>Grouping</i> Alternatif 2 .....	84
Gambar 4.38 <i>Moodboard</i> Area Penerimaan .....	85
Gambar 4.39 <i>Moodboard</i> Area Tunggu .....	85
Gambar 4.40 <i>Moodboard</i> Area Kasir .....	86
Gambar 4.41 <i>Moodboard</i> Area Penjualan .....	86
Gambar 4.42 <i>Moodboard</i> Makan Utama .....	87
Gambar 4.43 <i>Moodboard</i> Area Makan Khusus .....	87
Gambar 4.44 <i>Moodboard</i> Ruang <i>Manager</i> dan Pengawas .....	88
Gambar 4.45 <i>Moodboard</i> Ruang <i>Staff</i> .....	88
Gambar 4.46 <i>Moodboard</i> Dapur .....	89
Gambar 4.47 <i>Moodboard</i> Gudang dan Area <i>Cleaning Service</i> .....	89
Gambar 5.1 <i>Layout</i> Umum .....	90
Gambar 5.2 <i>Layout</i> Ruang Makan .....	90
Gambar 5.3 <i>Layout</i> Area Makan “Si Mpok” .....	91
Gambar 5.4 Ukiran Bunga Melati ( <i>Wall Treatment</i> ) .....	91
Gambar 5.5 <i>Layout</i> Area Makan “Enyak Babe” .....	92
Gambar 5.6 <i>Layout</i> Area Makan “Si Abang” .....	93
Gambar 5.7 Potongan A Ruang Makan .....	94
Gambar 5.8 Potongan B Ruang Makan .....	94
Gambar 5.9 Perspektif Area Lesehan .....	94
Gambar 5.10 Perspektif Area Makan “Enyak Babe” .....	95
Gambar 5.11 Perspektif Area Makan “Si Mpok” .....	95

Gambar 5.12 Perspektif Area Makan “Si Abang” .....	95
Gambar 5.13 <i>Layout</i> Ruang Tunggu .....	96
Gambar 5.14 Potongan A Ruang Tunggu .....	96
Gambar 5.15 Potongan B Ruang Tunggu .....	97
Gambar 5.16 Perspektif A Ruang Tunggu .....	97
Gambar 5.17 Perspektif B Ruang Tunggu .....	97
Gambar 5.18 Orthogonal Meja Resepsionis .....	98
Gambar 5.19 Potongan Meja Resepsionis .....	98
Gambar 5.20 Detail Meja Resepsionis .....	98
Gambar 5.21 Perspektif Meja Resepsionis .....	99
Gambar 5.22 Orthogonal Tempat Duduk Lesehan .....	99
Gambar 5.23 Potongan Tempat Duduk Lesehan .....	99
Gambar 5.24 Detail Tempat Duduk Lesehan .....	100
Gambar 5.25 Perspektif Tempat Duduk Lesehan .....	100
Gambar 5.26 Skema Material dan Warna .....	100
Gambar 5.27 Skema <i>Furniture</i> .....	101
Gambar 5.28 Poster Presentasi-1 .....	102
Gambar 5.29 Poster Presentasi-1 .....	103