

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PADANG
SARI BUNDO DI KOTA BEKASI**

TUGAS AKHIR

NADIYA FITRI EFFENDI

132.21.301

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Desain Pada Program Studi Desain Interior




**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS TEKNIK DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI DAN SAINS BANDUNG
BEKASI
SEPTEMBER 2022**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Nadiya Fitri Effendi

NIM : 132.21.301

Tanda Tangan : 

Tanggal : 22 September 2022

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN PADANG SARI
BUNDO DI KOTA BEKASI**

TUGAS AKHIR

Nadiya Fitri Effendi

132.21.301

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Desain
Pada Program Studi Desain Interior

Menyetujui,
Bekasi, 22 September 2022

Pembimbing 1



Mutiara Ayu Larasati, S.Ds., M.Ds.

Pembimbing 2



Elaine Steffanny T., B.F.A, M.F.A

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh di Desain Interior Institut Teknologi dan Sains Bandung. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai pelengkap Tugas Akhir yang akan dilaksanakan di semester selanjutnya.

Dengan selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Allah SWT
2. Kedua Orang Tua yang telah mendukung dan membiayai kuliah penulis.
3. Seluruh dosen Desain Interior ITSB yang sudah memberikan ilmunya selama 8 semester.
4. Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, Bu Elaine dan Bu Laras.
5. Pak Herman sebagai Manager Restoran Padang Sederhana dan Mba Dila sebagai HRD Restoran Padang Sari Bundo yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan observasi dan menemani penulis memberikan banyak informasi.
6. Teman-teman Desain Interior angkatan 2015 Dila, Agam, Risal, Erlin, Usman yang telah memberikan dukungan, motivasi dan juga warna di dalam kelas.
7. Teman-teman Desain Interior angkatan 2018 Deni, Danu, Jeje yang telah menemani penulis selama 2 semester, membantu penulis untuk menyelesaikan kuliah, memberikan banyak dukungan dan masukan yang berharga bagi penulis.
8. Ayu Wijayanti menjadi tempat cerita keluh kesah penulis selama dikelas, dan memberikan banyak masukan dan kritikan yang membangun selama kuliah.
9. Produk Indomie yang selalu menemani makan penulis untuk memberikan mood yang terbaik
10. Adila Lubna Mumtazah dan Lia Puspita sebagai support sistem penulis yang selalu memberikan ide dan wejangan selama mengerjakan Tugas Akhir.
11. Bangtan Seonyondan yang menemani penulis dengan lagu dan video hiburannya sehingga memberikan semangat penulis.
12. Kedua adik penulis, Andi Rizki Lui dan Adzkia Izzatunnisa yang telah memberikan hiburan kepada penulis.
13. Fitri, Icha, Kak Dyana, Anggun, dan teman-teman Army.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Bekasi, 22 September 2022

Penulis

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Institut Teknologi dan Sains Bandung, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nadiya Fitri Effendi

Nim : 132.21.301

Program Studi : Desain Interior

Fakultas : Teknik dan Desain

Jenis karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Teknologi dan Sains Bandung **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Perancangan Interior Restoran Padang Sari

Bundo di Kota Bekasi

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Institut Teknologi dan Sains Bandung berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Bekasi

Pada Tanggal : 22 September 2022

Yang menyatakan



(Nadiya Fitri Effendi)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
DAFTAR TABEL.....	xviii
BAB PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Relevansi dan Pentingnya Masalah Desain.....	2
I.3. Hasil Desain Yang Ada (<i>Existing Design</i>).....	2
I.4. Pertanyaan Riset.....	3
I.5. Tujuan Perancangan	3
BAB II TINJAUAN LITERATUR.....	4
2.1 Tinjauan Restoran.....	4
2.1.1 Pengertian Restoran.....	4
2.1.2 Tujuan Restoran.....	4
2.1.3 Jenis-Jenis Restoran.....	4
2.1.4 Sistem Pelayanan Restoran.....	5
2.1.5 Faktor-faktor dalam mendesain Restoran.....	5
2.2 Tinjauan Kebudayaan Padang.....	6
2.2.1 Makna simbol makanan bagi masyarakat Padang.....	6
2.2.2 Adab Makan di Minangkabau.....	7
2.2.3 Tradisi Makan Bajamba dan Makan Baralek.....	7
2.2.4 Makanan Khas Padang	8
2.2.5 Perbedaan Nasi Kapau dengan Nasi Padang	12

BAB III METODE Riset	13
3.1 Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.1.1 Data Literatur	13
A. Sejarah Restoran Padang Sari Bundo	13
B. Makna Logo Sari Bundo	14
C. Observasi Restoran.....	14
D. Observasi Acara Ikatan Keluarga Padang.....	22
3.2.1 Data Wawancara.....	24
3.2.2 Data Kuesioner.....	25
BAB IV ANALISIS DATA.....	31
4.1 Analisa Aktivitas.....	31
4.2 Analisis Pengguna.....	32
4.3 Studi Ruang.....	33
4.4 Hubungan Antar Ruang.....	34
4.4.1 Matrix Hubungan Antar Ruang.....	34
4.4.2 Buble Diagram.....	35
4.5 Analisa Lokasi Perancangan.....	36
4.6 Analisa Pandangan Bangunan.....	36
4.7 Analisa Orientasi Bangunan.....	37
BAB V PERNYATAAN MASALAH.....	38
BAB VI PROGRAM PERANCANGAN.....	39
6.1 Deskripsi & Tujuan Perancangan.....	39
6.2 Konsep dan tema.....	39
6.2.1 Konsep Bentuk.....	39
6.2.2 Konsep Warna dan Material.....	39
6.2.3 Konsep Pencahayaan dan Penghawaan.....	40
6.2.4 Konsep Furniture.....	41
6.2.5 Konsep Keamanan	41
BAB VII IMPLEMENTASI KONSEP RUANG.....	42
BAB VIII KESIMPULAN.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Suasana Restoran Sari Bundo Wijaya.....	1
Gambar 2 Suasana Restoran Sari Bundo Juanda	1
Gambar 3 Makanan Khas Padang Rendang.....	8
Gambar 4 Makanan Khas Padang Randang Lokan.....	9
Gambar 5 Makanan Khas Padang Dendeng Batokok	9
Gambar 6 Makanan Khas Padang Gulai Tunjang.....	10
Gambar 7 Makanan Khas Padang Gulai Cancang	10
Gambar 8 Makanan Khas Padang Gulai Banak	11
Gambar 9 Makanan Khas Padang Sate Padang	11
Gambar 10 Makanan Khas Padang Martabak Mesir	12
Gambar 11 Logo Sari Bundo	14
Gambar 12 Tampak Depan Restoran Sederhana.....	14
Gambar 13 Area Makan Semi Outdoor	15
Gambar 14 Taman.....	15
Gambar 15 Area Makan Outdoor.....	15
Gambar 16 Ruang VIP	15
Gambar 17 Area Menu Sate Padang dan Martabak Mesir.....	16
Gambar 18 Area Menu Nasi Goreng dan Soto	16
Gambar 19 Mushola	16
Gambar 20 Area Wudhu	16
Gambar 21 Area Cuci Tangan.....	16

Gambar 22 Area Parkir Motor	16
Gambar 23 Area Parkir Mobil	16
Gambar 24 Area Parkir Mobil	16
Gambar 25 Area Dapur mengolah makanan	17
Gambar 26 Area peralatan masak	17
Gambar 27 Area peralatan masak	17
Gambar 28 Area tempat penyimpanan bahan baku	17
Gambar 29 Area cuci daging dan ikan	17
Gambar 30 Area penyimpanan barang	17
Gambar 31 Area Makan Indoor di depan Dapur	18
Gambar 32 Area tempat penyimpanan kotak kardus	18
Gambar 33 Tampak Depan Restoran Simpang Raya	18
Gambar 34 Tampak Depan Restoran Sari Bundo Juanda	19
Gambar 35 Area Makan Restoran Sari Bundo Juanda	20
Gambar 36 Area Makan yang di duduki Bapak BJ Habibie	20
Gambar 37 Area cuci tangan	20
Gambar 38 Area Kasir dan Etalase	20
Gambar 39 Tampak Depan Restoran Sari Bundo Wijaya	21
Gambar 40 Pintu Masuk / Main Entrance	21
Gambar 41 Area Resepsionis	21
Gambar 42 Area Makan sebelah Resepsionis	22
Gambar 43 Area Makan indoor	22
Gambar 44 Mural di dinding	22
Gambar 45 Area Outdoor Samping	22
Gambar 46 Area Outdoor belakang	22
Gambar 47 Tari Persembahan	23
Gambar 48 Sambutan dari Bapak Khaidir	23
Gambar 49 Silaturahmi antar keluarga	23
Gambar 50 Mengantri makanan prasmanan	23
Gambar 51 Studi Ruang	33
Gambar 52 Analisa Lokasi Perancangan	36
Gambar 53 Analisa Pandangan Bangunan	36
Gambar 54 Analisa Orientasi Bangunan	37
Gambar 55 Konsep Tema	38
Gambar 56 Konsep Bentuk	39
Gambar 57 Konsep Warna	39
Gambar 58 Konsep Material	40
Gambar 59 Konsep Pencahayaan dan Penghawaan	40
Gambar 60 Konsep Furniture	41
Gambar 60 Konsep Keamanan	41

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I Buku Log Bimbingan Tugas Akhir.....	46
LAMPIRAN II Portofolio Tugas Akhir.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Wawancara	24
Tabel 2 Analisa Aktivitas.....	32
Tabel 3 Matrix Hubungan Ruang.....	34
Tabel 4 Buble diagram	35