

**PERANCANGAN ULANG INTERIOR RESTORAN
KIKUGAWA DENGAN TEMA
“*DYNAMIC OF TOKYO*” DI JAKARTA PUSAT**



**TUGAS AKHIR
UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN DARI SYARAT-SYARAT
GUNA MENCAPAI GELAR SARJANA DESAIN**

Diajukan Oleh:

Evania Petra / 2010109018

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
UNIVERSITAS PRADITA
TANGERANG
TAHUN 2024**

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Evania Petra
NIM : 2010109018
Program Studi : Desain Interior
Bentuk Tugas Akhir : Tugas Akhir
Peminatan Tugas Akhir :
Judul Tugas Akhir : Perancangan Ulang Interior Restoran Kikugawa Dengan
Tema "*Dynmaic Of Tokyo*" Di Jakarta Pusat

Telah diujikan dan pada hari Rabu, 10 Januari 2024
Dengan dinyatakan lulus

TIM PENGUJI

Pembimbing II



Rizky Kurniawan, S. Sn., M. Ds

Pembimbing I



Oktavianus Nangoy, S. Sn., M. Ds

Penguji II



Greysia Susilo, S. E., S. Sn., M. Hum

Penguji I



Boike Janus Anshory, S. Sn., M. Ds

Ketua Sidang



Alfia Wida Izzati S. T., M. Ds

Disahkan Oleh:
Kaprod



Boike Janus Anshory, S. Sn., M. Ds.

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama : Evania Petra
NIM : 2010109018
Program Studi : Desain Interior
Bentuk Tugas Akhir : Tugas Akhir
Peminatan Tugas Akhir :
Judul Tugas Akhir : Perancangan Ulang Interior Restoran Kikugawa Dengan
Tema "*Dynmaltc Of Tokyo*" Di Jakarta Pusat

Pembimbing II



Rizky Kurniawan, S. Sn., M. Ds

Tangerang, 8 Januari 2024

Menyetujui

Pembimbing I



Oktavianus Nangoy, S. Sn., M. Ds

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Dengan ini saya sebagai civitas akademik Universitas Pradita yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Evania Petra
NIM : 2010109018
Program Studi : Desain Interior
Bentuk Tugas Akhir : ~~Skripsi/Karya Ilmiah (Publikasi) /Karya Akhir (Pameran)~~
/Proyek Akhir

untuk meningkatkan pengembangan ilmu pengetahuan, memberikan skripsi/tugas akhir kepada Universitas Pradita Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*None-exclusive Royalty Free Right*) dengan judul:

Judul Laporan Tugas Akhir:

**PERANCANGAN ULANG INTERIOR RESTORAN KIKUGAWA
DENGAN TEMA “DYNAMIC OF TOKYO” DI JAKARTA PUSAT**

Judul Jurnal Tugas Akhir:

**PENGARUH LATAR BELAKANG RESTORAN KIKUGAWA
TERHADAP PENERAPAN KONSEP DESAIN INTERIOR
“DYNAMIC OF TOKYO”**

beserta dokumen tugas akhir yang ada sesuai ketentuan yang berlaku. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*None-exclusive Royalty Free Right*) ini, maka Universitas Pradita berhak menyimpan dan mengelola dalam bentuk *database*, dan mempublikasikan tugas akhir ini dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis tugas akhir ini sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tangerang, 18 Januari 2024

Yang Menyatakan



HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir yang telah saya susun ini adalah benar karya ilmiah saya sendiri dan tidak mengandung unsur plagiat dari karya ilmiah orang lain (sebagian/seluruhnya). Semua karya ilmiah orang lain atau Lembaga lain yang dikutip dalam skripsi ini telah disebutkan sumber kutipannya dan dicantumkan di dalam Daftar Pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan kecurangan atau penyimpangan baik dalam pelaksanaan maupun penyusunan skripsi, maka saya bersedia untuk mendapatkan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku dan dinyatakan TIDAK LULUS.

Tangerang, 18 Januari 2024



Evania Petra
2010109018

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas anugerah dan petunjuk-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Interior Restoran Kikugawa di Jakarta Pusat” dengan lancar dan selesai tepat pada waktunya. Penulis juga berterima kasih kepada semua pihak yang turut serta campur tangan dan berpartisipasi dalam perancangan ini, dan khususnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Oktavianus M Nangoy, S.Sn., M.Ds. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan untuk menyelesaikan perancangan proyek desain ini.
2. Bapak Rizki Kurniawan, S.Sn., M.Ds. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan untuk menyelesaikan perancangan proyek desain ini.
3. Yoanita D Cahyo selaku general manager Kikugawa yang telah bersedia menjadi narasumber untuk menjawab setiap pertanyaan.
4. Aldi Tagor selaku food content creator Kikugawa yang telah bersedia menjadi narasumber untuk menjawab setiap pertanyaan.

5. Galuh selaku pengunjung Restoran Kikugawa yang telah bersedia menjadi narasumber untuk menjawab setiap pertanyaan.
6. Keluarga, Teman, serta para responden yang telah membantu mengisi kuesioner untuk memenuhi target dan keperluan perancangan proyek desain ini.

Penulis ingin agar tulisan ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa desain interior dan berbagai pihak lain yang dapat memanfaatkannya. Dalam penyusunan laporan ini, penulis juga menyadari bahwa masih terdapat kekurangan baik dari segi pelaksanaan maupun penulisan Tugas Akhir, oleh karena itu, penulis mengharapkan para pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang mampu membangun guna untuk menyempurnakan segala kekurangan yang ada dalam penulisan laporan ini.

Tangerang, 9 Februari 2023

Evania Petra

ABSTRACT

Restaurant is a business place that provides food and drink services which are managed commercially and are of course equipped with equipment for the manufacturing, storage and serving processes without moving around to gain profit. Restaurant itself comes from the word "restore" in English which means "to restore or repair". What this means is that a restaurant can restore the condition of someone who was initially hungry to a better condition (full). The restaurant itself has many types, one of which is the Japanese Restaurant. A Japanese restaurant is a place to sell traditional Japanese cuisine which is supported by service, presentation, and the most important aspect, namely restaurant design that can convey the atmosphere of Japanese culture. That way, visitors will be interested in coming and eating at the restaurant.

The design of the Kikugawa Restaurant will be different from previous restaurants. This is because the design of the restaurant will use a new concept starting from the design, layout of the area (layouting), to facilities. With this renewal of the concept, it is hoped that people, especially residents around Jabodetabek, will be interested in coming and having nostalgia at this oldest Japanese restaurant in Indonesia.

Keywords: *Japanese restaurant, Interior design*

ABSTRAK

Restoran merupakan sebuah tempat usaha yang menyediakan jasa makan dan minum yang dikelola secara komersial dan tentunya dilengkapi dengan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian tanpa berpindah-pindah untuk mendapatkan keuntungan/laba. Restoran sendiri berasal dari kata “*restore*” dalam Bahasa Inggris yang memiliki arti “memulihkan atau memperbaiki”. Maksudnya adalah dengan adanya restoran bisa memulihkan kondisi seseorang yang awalnya lapar ke kondisi yang lebih baik (kenyang). Restoran sendiri memiliki banyak jenis, salah satunya adalah Restoran Jepang. Restoran Jepang merupakan sebuah tempat untuk memperdagangkan jenis masakan tradisional Jepang yang didukung dengan cara pelayanan, sajian, hingga aspek yang paling penting yaitu desain restoran yang dapat membawa suasana kebudayaan Jepang. Dengan begitu pengunjung akan tertarik untuk datang dan makan di restoran tersebut.

Perancangan Restoran Kikugawa ini akan dibuat berbeda dari restoran yang sudah pernah ada sebelumnya. Hal ini dikarenakan perancangan restoran akan menggunakan konsep yang baru mulai dari desain, tata letak area (layouting), hingga fasilitas. Dengan pembaruan konsep ini diharapkan masyarakat khususnya penduduk sekitar Jabodetabek dapat tertarik untuk datang dan bernostalgia di Restoran Jepang tertua di Indonesia ini.

Kata kunci: Restoran Jepang, Desain interior.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	iii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Perancangan	7
1.4 Batasan dan Ruang Lingkup Penelitian	7
1.4.1 Batasan	7
1.4.1.1 Aspek Demografis.....	7
1.4.1.2 Aspek Geografis.....	8
1.4.1.3 Aspek Psikografis	9
1.4.2 Ruang Lingkup.....	10
1.5 Sistematika	10
1.5.1 Analisis (programming)	11
1.5.1.1 Commit (Accept the problem)	11
1.5.1.2 State (Define the problem)	11
1.5.1.3 Collect (Gather the facts)	11
1.5.1.4 Analyze	12
1.5.2 Sintesis (designing)	12

1.5.2.1 Ideate	12
1.5.2.2 Choose (Select the best option).....	13
1.5.2.3 Implement (Take Action).....	13
1.5.2.4 Evaluate (Critically Review).....	13
1.5.2.5 Feedback	13
BAB II	14
TINJAUAN TEORI	14
2.1 Tinjauan Umum	14
2.1.1 Lifestyle atau Gaya Hidup	14
2.1.2 Teori Konsumsi.....	15
2.1.3 Pengertian Restoran	16
2.1.4 Sejarah Restoran.....	16
2.1.5 Jenis Restoran	17
2.1.6 Kaitan Gaya Hidup, Konsumsi, dan Restoran	20
2.1.7 Gaya Hidup Konsumsi	22
2.1.8 Konsumsi Makanan sebagai Gaya Hidup	23
2.1.9 Desain Interior.....	24
2.1.10 Minat pengunjung	24
2.1.12 Kaitan Desain Interior dan Minat Pengunjung Restoran	25
2.1.13 Gambaran Umum Restoran Jepang.....	26
2.1.14 Arsitektur Jepang	27
2.1.15 Faktor Penerapan Interior Restoran Jepang	29
2.1.16 Pelayanan Restoran Jepang	31

2.2 Tinjauan Khusus	32
2.2.1 Masakan Jepang	32
2.2.2 Contoh Makanan Khas Jepang	33
2.2.3 Cara Penyajian Makanan Jepang	35
2.2.3 Tata Cara Makan Jepang	36
2.2.4 Asal Makanan Restoran Kikugawa dan Sejarahnya	1
BAB III	39
METODOLOGI PENELITIAN	39
3.1 Data Proyek	39
3.1.1 Analisis Tapak	40
3.1.2 Analisis S.W.O.T	42
3.1.3 Visi Misi Restoran Kikugawa	44
3.1.4 Sejarah Restoran Kikugawa	46
3.1.5 Asal Muasal Nama Kikugawa	47
3.1.6 Sistem Pelayanan Restoran Kikugawa	47
3.1.7 Interior Restoran Kikugawa	48
3.1.8 Menu Restoran Kikugawa	48
3.1.9 Struktur Organisasi Restoran	49
3.1.10 Feasibility Study Restoran Kikugawa	51
3.2 Data Observasi	52
3.2.1 Hasil Survei Restoran Izakaya Kashiwa	54
3.2.2 Hasil Survei Restoran Kaihomaru	56
3.2.3 Hasil Survei Restoran Kira Kira Ginza	58

3.2.4 Kesimpulan hasil survei	60
3.3 Data Kuesioner.....	61
3.3.1 Tabel Sederhana	61
3.3.2 Tabel Kompleks	73
3.4 Wawancara.....	79
BAB IV	90
DATA DAN ANALISIS MASALAH	90
4.1 Detail Proyek.....	90
4.2 Layout Eksisting	91
4.3 Konsep Perancangan	92
4.3.1 Mindmap	92
4.3.2 Konsep Citra: Tokyo, Warm, dan Advance.	93
4.3.3 Moodboard	94
4.3.4 Eksplorasi Desain.....	95
4.3.5 Nama perancangan	97
4.4 Programming.....	99
4.4.1 Bubble Diagram	99
4.4.2 Matrix.....	102
4.4.3 Zoning	103
4.4.4 Blocking	106
4.4.5 Circulation.....	109
4.4.6 Akfas	112
4.5 Keputusan Interior.....	116

4.5.1 Color, Material, dan Finishing pada Perancangan Restoran Kikugawa	116
4.5.1.1 Konsep CMF: Tokyo	116
4.5.1.2 Konsep CMF: Warm	118
4.5.1.3 Konsep CMF: Advance	119
4.5.2 Tabel CMF	120
4.5.3 Tabel Pencahayaan	122
4.5.4 Tabel Penghawaan	123
4.6 Gambar Digital	124
4.6.1 Lobby, Memorabilia, dan Receptionist	124
BAB V	137
KESIMPULAN DAN SARAN	137
5.1 Kesimpulan	137
5.2 Saran	139
DAFTAR PUSTAKA	139
LAMPIRAN I	xvii
Tabel Utama Kuesioner	xvii
LAMPIRAN II	xviii
Daftar Pertanyaan Kuesioner	xviii
LAMPIRAN III	xxiii
Daftar Pertanyaan Wawancara	xxiii
Perspektif Manual	xliv

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Fasad Restoran Kikugawa, Cikini.....	2
Gambar 1.2 Pintu Masuk Restoran Kikugawa, Cikini.....	3
Gambar 1.3 Interior Restoran Kikugawa, Cikini.....	3
Gambar 3.1 Lokasi Tapak.....	42
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Restoran.....	50
Gambar 3.3 Restoran Izakaya Kashiwa.....	55
Gambar 3.4 Restoran Kaihomaru.....	57
Gambar 3.5 Restoran Kira Kira Ginza.....	59
Gambar 4.1 Lokasi Perancangan.....	91
Gambar 4.2 <i>Layout</i> Eksisting <i>Ds Nursery</i>	92
Gambar 4.3 <i>Mindmap</i> Perancangan.....	93
Gambar 4.4 Konsep Citra.....	94
Gambar 4.5 <i>Moodboard</i> Perancangan.....	96
Gambar 4.6 Eksplorasi Desain Perancangan 1.....	97
Gambar 4.7 Eksplorasi Desain Perancangan 2.....	98
Gambar 4.8 <i>Bubble Diagram</i> Alternatif 1.....	100
Gambar 4.9 <i>Bubble Diagram</i> Alternatif 2.....	101
Gambar 4.10 <i>Bubble Diagram</i> Alternatif 3.....	102
Gambar 4.11 Diagram Matrix.....	103
Gambar 4.12 <i>Zoning</i> Alternatif 1	104
Gambar 4.13 <i>Zoning</i> Alternatif 2	105
Gambar 4.14 <i>Zoning</i> Alternatif 3	106

Gambar 4.15 <i>Blocking</i> Alternatif 1	107
Gambar 4.16 <i>Blocking</i> Alternatif 2	108
Gambar 4.17 <i>Blocking</i> Alternatif 3	109
Gambar 4.18 <i>Circulation</i> Alternatif 1	110
Gambar 4.19 <i>Circulation</i> Alternatif 2.....	111
Gambar 4.20 <i>Circulation</i> Alternatif 3	113
Gambar 4.21 <i>Lobby</i> Restoran Kikugawa 1.....	125
Gambar 4.22 <i>Lobby</i> Restoran Kikugawa 2.....	126
Gambar 4.23 <i>Memorabilia</i> Restoran Kikugawa	127
Gambar 4.24 <i>Receptionist</i> Restoran Kikugawa 1.....	128
Gambar 4.25 <i>Receptionist</i> Restoran Kikugawa 2.....	129
Gambar 4.26 <i>Hallway Private Room</i> Restoran Kikugawa.....	130
Gambar 4.27 <i>Private Room</i> Restoran Kikugawa.....	131
Gambar 4.28 <i>Counter Service Private Room</i> Restoran Kikugawa.....	132
Gambar 4.29 <i>Taman Kering Private Room</i> Restoran Kikugawa.....	133
Gambar 4.30 <i>Guset Toilet Private Room</i> Restoran Kikugawa.....	134
Gambar 4.31 <i>Dining Area (Regular)</i> Restoran Kikugawa 1.....	135
Gambar 4.32 <i>Dining Area (Regular)</i> Restoran Kikugawa 2.....	136
Gambar 4.33 <i>Dining Area (Tatami)</i> Restoran Kikugawa.....	137
Gambar 6.1 <i>Furniture Layout Plan</i> (Keseluruhan).....	xxv
Gambar 6.2 <i>Potongan A-A' dan B-B'</i> (Keseluruhan).....	xxvi
Gambar 6.3 <i>Furniture Layout Plan</i> (Ruang Khusus 1).....	xxvi
Gambar 6.4 <i>Floor Plan</i> (Ruang Khusus 1).....	xxvii
Gambar 6.5 <i>Wall Plan</i> (Ruang Khusus 1).....	xxvii

Gambar 6.6 <i>Ceiling Plan</i> (Ruang Khusus 1).....	xxviii
Gambar 6.7 <i>ME Plan</i> (Ruang Khusus 1).....	xxvii
Gambar 6.8 Potongan A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 1).....	xxix
Gambar 6.9 Potongan C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 1).....	xxix
Gambar 6.10 Proyeksi Ortogonal Furniture 1.....	xxx
Gambar 6.11 Potongan dan Detail Furniture 1.....	xxx
Gambar 6.12 <i>Furniture Layout Plan</i> Berwarna (Ruang Khusus 1).....	xxxi
Gambar 6.13 Tampak A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 1).....	xxxi
Gambar 6.14 Tampak C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 1).	xxxii
Gambar 6.15 <i>Furniture Layout Plan</i> (Ruang Khusus 2).....	xxxii
Gambar 6.16 <i>Floor Plan</i> (Ruang Khusus 2).....	xxxiii
Gambar 6.17 <i>Wall Plan</i> (Ruang Khusus 2).....	xxxiii
Gambar 6.18 <i>Ceiling Plan</i> (Ruang Khusus 2).....	xxxiv
Gambar 6.19 <i>ME Plan</i> (Ruang Khusus 2).....	xxxiv
Gambar 6.20 Potongan A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 2).....	xxxv
Gambar 6.21 Potongan C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 2).....	xxxv
Gambar 6.22 Detail Konstruksi 1 dan 2.....	xxxvi
Gambar 6.23 Proyeksi Ortogonal Furniture 2.....	xxxvi
Gambar 6.24 Potongan dan Detail Furniture 2.....	xxxvii
Gambar 6.25 <i>Furniture Layout Plan</i> Berwarna (Ruang Khusus 2).....	xxxvii
Gambar 6.26 Tampak A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 2).....	xxxviii
Gambar 6.27 Tampak C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 2).....	xxxviii
Gambar 6.28 <i>Furniture Layout Plan</i> (Ruang Khusus 3).....	xxxix
Gambar 6.29 <i>Floor Plan</i> (Ruang Khusus 3).....	xxxix

Gambar 6.30	<i>Wall Plan</i> (Ruang Khusus 3).....	xl
Gambar 6.31	<i>Ceiling Plan</i> (Ruang Khusus 3).....	xl
Gambar 6.32	<i>ME Plan</i> (Ruang Khusus 3).....	xli
Gambar 6.33	Potongan A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 3).....	xli
Gambar 6.34	Potongan C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 3).....	xlii
Gambar 6.35	<i>Furniture Layout Plan</i> Berwarna (Ruang Khusus 3).....	xlii
Gambar 6.36	Tampak A-A' dan B-B' (Ruang Khusus 3).....	xliii
Gambar 6.37	Tampak C-C' dan D-D' (Ruang Khusus 3).....	xliii
Gambar 6.38	Perspektif Manual 1.....	xliv
Gambar 6.39	Perspektif Manual 2.....	xliv
Gambar 6.40	Perspektif Manual 3.....	xliv
Gambar 6.41	Perspektif Manual 4.....	xlvi
Gambar 6.42	Perspektif Manual 5.....	xlvi
Gambar 6.43	Perspektif Manual 6.....	xlvi
Gambar 6.44	Perspektif Manual 7.....	xlvi
Gambar 6.45	Perspektif Manual 8.....	xlvi
Gambar 6.46	Perspektif Manual 9.....	xlvi
Gambar 6.47	Perspektif Manual 10.....	xlvi
Gambar 6.48	Panel Presentasi.....	xlvi
Gambar 6.49	Skema Bahan dan Material.....	1
Gambar 6.50	Maket.....	1

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Data Observasi Komparatif.....	55
Tabel 3.2 Tabel Sederhana Data Diri.....	63
Tabel 3.3 Tabel Sederhana Pertanyaan 1.....	64
Tabel 3.4 Tabel Sederhana Pertanyaan 2.....	65
Tabel 3.5 Tabel Sederhana Pertanyaan 3.....	66
Tabel 3.6 Tabel Sederhana Pertanyaan 4.....	67
Tabel 3.7 Tabel Sederhana Pertanyaan 5.....	68
Tabel 3.8 Tabel Sederhana Pertanyaan 6.....	69
Tabel 3.9 Tabel Sederhana Pertanyaan 7.....	70
Tabel 3.10 Tabel Sederhana Pertanyaan 8.....	71
Tabel 3.11 Tabel Sederhana Pertanyaan 9.....	72
Tabel 3.12 Tabel Sederhana Pertanyaan 10.....	73
Tabel 3.13 Tabel Kompleks 1.....	74
Tabel 3.14 Tabel Kompleks 1 (persentase).....	74
Tabel 3.15 Tabel Kompleks 1 (vertikal)	75
Tabel 3.16 Tabel Kompleks 1 (horizontal)	76
Tabel 3.17 Tabel Kompleks 2.....	76
Tabel 3.18 Tabel Kompleks 2 (persentase).....	77
Tabel 3.19 Tabel Kompleks 2 (vertikal).....	77

Tabel 3.20 Tabel Kompleks 2 (horizontal).....	78
Tabel 3.21 Tabel Kompleks 3.....	78
Tabel 3.22 Tabel Kompleks 3 (persentase).....	79
Tabel 3.23 Tabel Kompleks 3 (vertikal).....	79
Tabel 3.24 Tabel Kompleks 3 (horizontal).....	80
Tabel 3.25 Hasil Wawancara Narasumber 1.....	89
Tabel 3.26 Hasil Wawancara Narasumber 2.....	90
Tabel 3.27 Hasil Wawancara Narasumber 3.....	87
Tabel 4.1 Tabel Afkas (aktivitas fasilitas)	116
Tabel 4.2 Tabel CMF (<i>color, material, finishing</i>).....	122
Tabel 4.3 Tabel Pencahayaan.....	123
Tabel 4.4 Tabel Penghawaan.....	124
Tabel 6.1 Tabel Utama.....	145

