

**PERANCANGAN DESAIN INTERIOR RESTORAN A LA
ITALIA LARISSO DI TAWANGMANGU KARANGANYAR**



TUGAS AKHIR

“Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Desain
(S.Ds) Jenjang Pendidikan Strata-1”

Diajukan Oleh:

KHAIRUNNISA NABIILAH DURRIYAH

NIM : 2010109006

PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR

UNIVERSITAS PRADITA

TANGERANG

2024

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Khairunnisa Nabillah Durriyah
NIM : 2010109006
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:

PERANCANGAN DESAIN INTERIOR RESTORAN A LA ITALIA LARISSO DI TAWANGMANGU KARANGANYAR

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

Vana Menyatakan



(Khairunnisa Nabillah Durriyah)

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama : Khairunnisa Nabiilah Durriyah
NIM : 2010109006
Program Studi : Desain Interior
Bentuk Tugas Akhir : Tugas Akhir
Peminatan Tugas Akhir :
Judul Tugas Akhir : Perancangan Desain Interior Restoran A la Italia LaRisso
di Tawangmangu Karanganyar

Pembimbing II



Oktavianus Nangoy, S. Sn., M. Ds

Tangerang, 9 Januari 2024

Menyetujui
Pembimbing I

Alifia Wida Izzati S. T., M. Ds.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Khairunnisa Nabiilah Durriyah
NIM : 2010109006
Program Studi : Desain Interior
Bentuk Tugas Akhir : Tugas Akhir
Peminatan Tugas Akhir :
Judul Tugas Akhir : Perancangan Desain Interior Restoran A la Italia LaRisso
di Tawangmangu Karanganyar

Telah diujikan dan pada hari Selasa, 9 Januari 2024
Dengan dinyatakan lulus

TIM PENGUJI

Pembimbing II



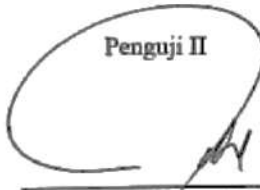
Oktavianus Nangoy, S. Sn., M. Ds

Pembimbing I



Alifia Wida Izzati S. T., M. Ds.

Penguji II



Widasapta Sutapa, M. Ds

Penguji I



Rizki Kurniawan S. Sn., M. Ds.

Ketua Sidang



Alifia Wida Izzati S. T., M. Ds

Disahkan Oleh:

Kaprodi



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir yang telah saya susun ini adalah benar karya ilmiah saya sendiri dan tidak mengandur 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



Khairunnisa Nabulah Durriyah
2010109006

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang senantiasa melimpahkan Rahmat, karunia, dan nikmat iman kepada penulis atas berkah dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul *“Perancangan Desain Interior Restoran A La Italia LaRisso di Cisarua Bogor”* dengan lancar dan selesai tepat pada waktunya. Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Desain (S.Ds) Jenjang Pendidikan Strata-1.

Penulis juga menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis berterima kasih kepada semua pihak yang turut serta campur tangan dan berpartisipasi dalam perancangan ini, dan khususnya kepada yang terhormat:

1. Ibu Alifia Wida Izzati S.T., M.Ds. selaku dosen pembimbing satu Tugas Akhir penulis atas segala bimbingan, arahan serta saran dalam penulisan yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik.
2. Bapak Oktavianus Nangoy, S.Sn., M.Ds selaku dosen pembimbing dua Tugas Akhir penulis atas segala arahan, pengalaman serta saran dalam proses programing perancangan yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik.
3. Orang tua dan keluarga yang turut mendampingi, memberikan dukungan secara materiil, serta perhatian dan doa-doa selama proses perancangan Tugas Akhir.

4. Ibu Arieffy Syafati selaku owner dari LaRisso yang sudah mengizinkan penulis menggunakan brand produknya untuk dijadikan perancangan Tugas Akhir serta membantu penulis pengumpulan data-data yang dibutuhkan.
5. Pak Akbar selaku manager Balboni Ristorante dan Kak Sarah selaku *staff grill* Restoran Cimory yang sudah bersedia diwawancara sehingga penulis mendapatkan informasi data yang dibutuhkan untuk perancangan.
6. Para responden yang sudah membantu mengisi kuesioner hingga memenuhi target dan keperluan perancangan proyek desain ini.
7. Shivayula Yunhamia yang telah meluangkan waktu dan turut mendampingi serta membantu penulis dalam menyusun laporan dan perancangan Tugas Akhir.
8. Teman-teman KKN PU3 serta teman-teman seperjuangan desain interior yang turut serta memberikan dukungan dan bantuan yang penulis butuhkan pada saat perancangan dan penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu, yang memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga perancangan dan penyusunan Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan lancar.

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

Tangerang, 22 Januari 2024



Khairunnisa Nabiilah Durriyah

ABSTRACT

A restaurant is a commercial building that is used to sell and services to visitors both food and drink. Each restaurant also presents its own characteristic as a fine appeal through the menu served, the service, entertainment, and interior design. The interior space on the restaurant also affects tourist experience.

The goal of the Italian restaurant ala LaRisso was to become the first of its kind to be the brand of pasta and to have its own characteristics. In this regard, the LaRisso restaurant is not only the dining area for visitors but also the area of the store, the live cooking, and the workshop for visitors to experience the pizza experience. The method used in the restaurant's design was employed by the systemic method designed by Rosemary Kilmer. Specifically the design wanted to adapt the Italian atmosphere and elements with Indonesia particularly LaRisso and apply them to the restaurant's interior. That the audience will be excited and enjoy Italian food with the Indonesian flavor.

Keywords : Restaurant, Interior, Italian, Food, LaRisso

ABSTRAK

Restoran merupakan suatu bangunan komersil yang digunakan untuk menjual dan menyajikan pelayanan kepada pengunjung baik makanan maupun minuman. Setiap restoran juga menyajikan ciri khasnya masing-masing sebagai daya tariknya baik melalui menu yang dihidangkan, sistem pelayanan, hiburan, dan desain interior bangunannya. Interior ruang pada restoran juga mempengaruhi *experience* pengunjung.

Tujuan perancangan restoran a la Italia LaRisso adalah untuk menjadi bangunan restoran pertama dari PT. LaRisso Rasa Nusantara yang sebelumnya merupakan brand saus pasta dan memiliki karakteristiknya sendiri. Dalam hal ini, restoran LaRisso tidak hanya dibuat sebagai tempat makan para pengunjung saja, tetapi juga menyajikan area toko, *live cooking*, serta *workshop* bagi pengunjung untuk merasakan *experience* membuat pizza. Metode yang digunakan dalam perancangan restoran ini menggunakan metode sistematika perancangan oleh Rosemary Kilmer. Secara khusus perancangan ini ingin mengadaptasi suasana dan elemen Italia dengan Indonesia khususnya LaRisso dan menerapkannya pada interior restoran. Sehingga pengunjung akan tertarik dan menyukai makanan italia dengan cita rasa khas Indonesia.

Kata Kunci : Restoran, Interior, Italia, Makanan, LaRisso

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Perancangan	5
1.4 Batasan dan Ruang Lingkup	6
1.5 Metode Pengumpulan Data	7
1.6 Metode Perancangan	8
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Tinjauan Umum	14
2.1.1 Pengertian Restoran	14
2.1.2 Jenis dan Klasifikasi Restoran	15

2.1.3	Elemen Ruang Pada Restoran	21
2.1.4	Teori Ekstensifikasi.....	22
2.1.5	Kenyamanan.....	23
2.1.6	Pecahayaannya.....	24
2.2	Tinjauan Khusus.....	32
2.2.1	Perkembangan Makan Italia.....	32
2.2.2	Budaya Urutan Penyajian Italia	34
2.2.3	Perkembangan Interior Italia.....	39
BAB III		45
DATA & HASIL OBSERVASI		45
3.1	Data Klien.....	45
3.2	Data Observasi.....	47
3.2.1	Analisis Site	47
3.2.2	Lingkungan dan Bangunan Sekitar	48
3.2.3	Iklim	50
3.3	Hasil Studi Banding.....	51
3.3.1	Balboni Ristorante.....	51
3.3.2	Pizza Hut	57
3.3.3	Pizzeria Cavalese	63
3.4	Tabel Komparasi	67

3.5	Kesimpulan Komparasi Observasi	71
3.6	Data Kuesioner	73
3.6.1	Hasil Kuesioner	73
3.6.2	Tabel Sederhana	74
3.6.3	Tabel kompleks	84
3.6.4	Poin-Poin Penting Tabel Kompleks	89
3.7	Data Wawancara.....	90
3.7.1	Owner LaRisso	91
3.7.2	Manager Balboni Ristorante	96
3.7.3	Staff Grill Restaurant Cimory Riverside.....	99
BAB IV		102
PERANCANGAN		102
4.1	Konsep Perancangan	102
4.1.1	Konsep Utama Pada Perancangan Restoran A la Italia LaRisso.	102
4.1.2	Judul Perancangan Restoran A la Italia LaRisso.....	104
4.2	Eksplorasi Desain	105
4.2.1	Konsep CMF : LaRisso	106
4.2.2	Konsep CMF : Italia.....	110
4.3	Desain Perancangan.....	113
4.3.1	Mindmap	113

4.3.2	Moodboard	114
4.3.3	Bubble Diagram	115
4.3.4	Zoning dan Blocking.....	116
4.3.5	General Layout.....	117
4.4	Hasil Perancangan	117
4.4.1	Montepulciano Dining Area.....	118
4.4.2	Pisa Dining Area	120
4.4.3	Sovana Dining Area	122
4.4.4	Lobby	124
4.4.5	LaRisso Store.....	125
BAB V.....		126
KESIMPULAN & SARAN		126
5.1	Kesimpulan.....	126
5.2	Saran	128
DAFTAR PUSTAKA		129
LAMPIRAN I		xix
TABEL UTAMA KUESIONER		xix
LAMPIRAN II		xx
DAFTAR PERTANYAAN KUESIONER.....		xx
LAMPIRAN III.....		xxv

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA	xxv
LAMPIRAN IV.....	xxviii
GAMBAR KERJA INTERIOR	xxviii
LAMPIRAN V	xlvi
GAMBAR MANUAL PERSPEKTIF	xlvi
LAMPIRAN VI.....	li
POSTER PRESENTASI	li

DAFTAR TABEL

Tabel 3.4 Komparasi Survei.....	71
Tabel 3.6.2.1 Tabel Domisili.....	74
Tabel 3.6.2.2 Tabel Jenis Kelamin	74
Tabel 3.6.2.3 Tabel Umur	75
Tabel 3.6.2.4 Tabel Pendapatan	75
Tabel 3.6.2.5 Tabel Pertanyaan 1	75
Tabel 3.6.2.6 Tabel Pertanyaan 2	76
Tabel 3.6.2.7 Tabel Pertanyaan 3	77
Tabel 3.6.2.8 Tabel Pertanyaan 4	77
Tabel 3.6.2.9 Tabel Pertanyaan 5	78
Tabel 3.6.2.10 Tabel Pertanyaan 6	78
Tabel 3.6.2.11 Tabel Pertanyaan 7	79
Tabel 3.6.2.12 Tabel Pertanyaan 8	80
Tabel 3.6.2.13 Tabel Pertanyaan 9	80
Tabel 3.6.2.14 Tabel Pertanyaan 10	81
Tabel 3.6.2.15 Tabel Pertanyaan 11	82
Tabel 3.6.2.16 Tabel Pertanyaan 12	82
Tabel 3.6.2.17 Tabel Pertanyaan 13	83
Tabel 3.6.3.1 Tabel Kompleks Keseluruhan Angka 1	84
Tabel 3.6.3.2 Tabel Kompleks Keseluruhan Persentase 1	84
Tabel 3.6.3.3 Tabel Kompleks Keseluruhan Horizontal 1	85
Tabel 3.6.3.4 Tabel Kompleks Keseluruhan Vertikal 1	85

Tabel 3.6.3.5 Tabel Kompleks Keseluruhan Angka 2	86
Tabel 3.6.3.6 Tabel Kompleks Keseluruhan Persentase 2	86
Tabel 3.6.3.7 Tabel Kompleks Keseluruhan Horizontal 2	86
Tabel 3.6.3.8 Tabel Kompleks Keseluruhan Vertikal 2	87
Tabel 3.6.3.9 Tabel Kompleks Keseluruhan Angka 3	87
Tabel 3.6.3.10 Tabel Kompleks Keseluruhan Persentase 3	87
Tabel 3.6.3.11 Tabel Kompleks Keseluruhan Horizontal 3	88
Tabel 3.6.3.12 Tabel Kompleks Keseluruhan Vertikal 3	88
Tabel 6.1 Tabel Utama Kuesioner.....	xix

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.6.1 <i>Design Process 1</i>	8
Gambar 1.6.2 <i>Design Process 2</i>	9
Gambar 1.6.A.1 Tahap <i>Commit</i>	9
Gambar 1.6.A.2 Tahap <i>State</i>	10
Gambar 1.6.A.3 Tahap <i>Collect</i>	10
Gambar 1.6.A.4 Tahap <i>Analyze</i>	11
Gambar 1.6.B.1 Tahap <i>Ideate</i>	11
Gambar 1.6.B.2 Tahap <i>Choose</i>	12
Gambar 1.6.B.3 Tahap <i>Implement</i>	13
Gambar 1.6.B.4 Tahap <i>Evaluate</i>	13
Gambar 2.1.6.2.a <i>General Lighting</i>	26
Gambar 2.1.6.2.b <i>Task Lighting</i>	27
Gambar 2.1.6.2.c <i>Accent Lighting</i>	28
Gambar 2.1.6.3.a <i>Direct Lighting</i>	29
Gambar 2.1.6.3.b <i>Indirect Lighting</i>	29
Gambar 2.1.6.3.f <i>Uplight Lighting</i>	30
Gambar 2.2.3.1 Desain Interior Era Renaissance	41
Gambar 2.2.3.2 Desain Interior Tuscan	43
Gambar 3.1.1 Berbagai Macam Rasa LaRisso Sauce	46
Gambar 3.2.1.1 Lokasi Perancangan	47
Gambar 3.2.2.1 Akses menuju lokasi	48

Gambar 3.2.2.2 Lingkungan sekitar Sakura Hills.....	49
Gambar 3.2.2.3 Area rekreasi Sakura Hills.....	49
Gambar 3.2.2.4 Bangunan sekitar	50
Gambar 3.3.1.1 Tampak depan Balboni Ristorante	52
Gambar 3.3.1.2 Area Kasir Balboni Ristorante	52
Gambar 3.3.1.3 Tampak Depan Balboni Ristorante Dari Dalam	53
Gambar 3.3.1.4 Area Dapur Balboni Ristorante.....	53
Gambar 3.3.1.5 Preparation Area Balboni Ristorante 1.....	54
Gambar 3.3.1.6 Preparation Area Balboni Ristorante 2.....	54
Gambar 3.3.1.7 Dining Area Balboni Ristorante 1	55
Gambar 3.3.1.8 Dining Area Balboni Ristorante 2.....	55
Gambar 3.3.1.9 Dining Area Balboni Ristorante 3	56
Gambar 3.3.1.10 Dining Area Balboni Ristorante 4.....	56
Gambar 3.3.2.1 Area Kasir Pizza Hut.....	59
Gambar 3.3.2.2 Area Buffet Salad dan Ice Cream Pizza Hut.....	59
Gambar 3.3.2.3 Dining Area Pizza Hut 1	60
Gambar 3.3.2.4 Dining Area Pizza Hut 2	60
Gambar 3.3.2.5 Area VIP Pizza Hut 1	61
Gambar 3.3.2.6 Area VIP Pizza Hut 2	61
Gambar 3.3.2.7 Area Kitchen Pizza Hut 1	62
Gambar 3.3.2.8 Area Kitchen Pizza Hut 2.....	62
Gambar 3.3.3.1 Tangga Menuju Lantai Dua Pizzeria Cavalese	64
Gambar 3.3.3.2 Area Kasir Pizzeria Cavalese	64

Gambar 3.3.3.3 Dining Area Lantai 1 Pizzeria Cavalese.....	65
Gambar 3.3.3.4 Dining Area Lantai 2 Pizzeria Cavalese 1	65
Gambar 3.3.3.5 Dining Area Lantai 2 Pizzeria Cavalese 2	66
Gambar 3.3.3.6 Dining Area Lantai 2 Pizzeria Cavalese 3	66
Gambar 3.7.1 Bukti Wawancara dengan Ibu Arieffy Syafati.....	91
Gambar 3.7.2 Bukti Wawancara dengan Pak Akbar.....	96
Gambar 3.7.3 Bukti Wawancara dengan Kak Sarah.....	99
Gambar 4.1.1.1 Menu LaRisso 2017.....	103
Gambar 4.1.1.2 Kemasan baru LaRisso	103
Gambar 4.2.1.1 Pattern LaRisso.....	106
Gambar 4.2.1.2 Olah bentuk <i>ceiling</i>	107
Gambar 4.2.1.3 Jenis Produk dan Kemasan LaRisso	108
Gambar 4.2.1.4 <i>Pallette</i> warna LaRisso	109
Gambar 4.2.2.1 Bangunan <i>Pisa, italy</i>	110
Gambar 4.2.2.2 material lantai.....	111
Gambar 4.2.2.3 material dinding.....	112
Gambar 4.2.2.4 Eksplorasi Desain.....	112
Gambar 4.3.1.1 Mind map	113
Gambar 4.3.1.2 Konsep.....	114
Gambar 4.3.2.1 Moodboard	114
Gambar 4.3.3.1 Bubble Diagram	115
Gambar 4.3.4.1 Zoning Layout.....	116
Gambar 4.3.4.2 Grouping Layout	116

Gambar 4.3.5.1 <i>General Layout</i>	117
Gambar 4.4.1.1 <i>Montepulciano Layout Plan</i>	118
Gambar 4.4.1.2 <i>Layout Dining Area Montepulciano</i>	119
Gambar 4.4.1.3 <i>Montepulciano Perspective</i>	119
Gambar 4.4.2.1 <i>Pisa Layout Plan</i>	120
Gambar 4.4.2.2 <i>Pisa Perspective</i>	121
Gambar 4.4.3.1 <i>Sovana Layout Plan</i>	122
Gambar 4.4.3.2 <i>Sovana Perspective</i>	123
Gambar 4.4.4.1 <i>ceiling lobby</i>	124
Gambar 4.4.4.2 <i>Perspektif Lobby</i>	124
Gambar 4.4.5. 1 <i>Bentuk Ceiling LaRisso Store</i>	125
Gambar 4.4.5.2 <i>Perspektif LaRisso Store</i>	125
Gambar 6.1 <i>Denah keseluruhan</i>	xxviii
Gambar 6.2 <i>Potongan keseluruhan</i>	xxviii
Gambar 6. 3 <i>Furniture Layout Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxix
Gambar 6.4 <i>Floor Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxix
Gambar 6.5 <i>Wall Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxx
Gambar 6.6 <i>Ceiling Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxx
Gambar 6.7 <i>Lighting Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxxi
Gambar 6. 8 <i>ME Plan Montepulciano Dining Area</i>	xxxi
Gambar 6.9 <i>Section A & B Montepulciano Dining Area</i>	xxxii
Gambar 6.10 <i>Section C & D Montepulciano Dining Area</i>	xxxii

Gambar 6.11 Layout Presentasi Montepulciano Dining Area.....	xxxiii
Gambar 6.12 <i>Furniture Layout Plan Pisa Dining Area</i>	xxxiii
Gambar 6.13 <i>Floor Plan Pisa Dining Area</i>	xxxiv
Gambar 6.14 <i>Wall Plan Pisa Dining Area</i>	xxxiv
Gambar 6.15 <i>Ceiling Plan Pisa Dining Area</i>	xxxv
Gambar 6.16 <i>Lighting Plan Pisa Dining Area</i>	xxxv
Gambar 6.17 <i>ME Plan Pisa Dining Area</i>	xxxvi
Gambar 6.18 <i>Section A & B Pisa Dining Area</i>	xxxvi
Gambar 6.19 <i>Section C & D Pisa Dining Area</i>	xxxvii
Gambar 6.20 Layout Presentasi <i>Pisa Dining Area</i>	xxxvii
Gambar 6.21 <i>Furniture Layout Plan Sovana Dining Area</i>	xxxviii
Gambar 6.22 <i>Floor Plan Sovana Dining Area</i>	xxxviii
Gambar 6.23 <i>Wall Plan Sovana Dining Area</i>	xxxix
Gambar 6.24 <i>Ceiling Plan Sovana Dining Area</i>	xxxix
Gambar 6.25 <i>Lighting Plan Sovana Dining Area</i>	xl
Gambar 6.26 <i>ME Plan Sovana Dining Area</i>	xl
Gambar 6.27 <i>Section A & B Plan Sovana Dining Area</i>	xli
Gambar 6.28 <i>Section C & D Plan Sovana Dining Area</i>	xli
Gambar 6.29 Layout Presentasi <i>Sovana Dining Area</i>	xlii
Gambar 6.30 Detail Konstruksi Ceiling.....	xlii
Gambar 6.31 Detail Konstruksi Partisi	xliii
Gambar 6.32 Orthogonal Furniture Gelato	xliii
Gambar 6.33 Detail Furniture Gelato.....	xliv

Gambar 6.34 Orthogonal Furniture Receptionist.....	xliv
Gambar 6.35 Detail Furniture Receptionist	xlv
Gambar 6.36 Gambar Manual Perspektif <i>Open Kitchen Pisa Dining Area</i>	xlvi
Gambar 6.37 Gambar Manual Perspektif <i>Open Kitchen Montepulciano Dining Area</i>	xlvi
Gambar 6.38 Gambar Manual Perspektif <i>Sovana Dining Area</i>	xlvi
Gambar 6.39 Gambar Manual Perspektif Toilet	xlvi
Gambar 6.40 Gambar Manual Perspektif <i>CEO Room</i>	xlvi
Gambar 6.41 Gambar Manual Perspektif <i>Meeting Room</i>	xlvi
Gambar 6.42 Gambar Manual Perspektif <i>LaRisso Store</i>	xlvi
Gambar 6.43 Gambar Manual Perspektif <i>Lobby</i>	xlvi
Gambar 6.44 Gambar Manual <i>Furniture Receptionist</i>	1
Gambar 6.45 Gambar Manual <i>Gelato Set</i>	1
Gambar 6.46 Poster Konsep.....	li
Gambar 6.47 Poster Perspektif.....	lii