

**DESAIN INTERIOR WINE AND DINE HOUSE  
DI YOGYAKARTA  
(Dengan Pendekatan Desain Klasik-Eklektik)**



Disusun oleh :

**LAMIA**

**C0807025**

**JURUSAN DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SASTRA DAN SENI RUPA  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

*commit to user*  
**2012**

**DESAIN INTERIOR WINE AND DINE HOUSE  
DI YOGYAKARTA**

**(Dengan Pendekatan Desain Klasik-Eklektik)**

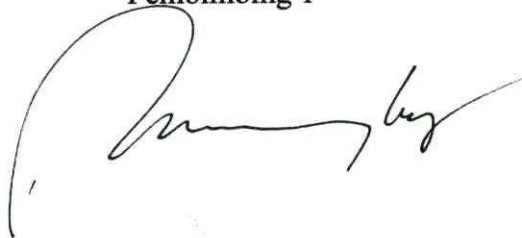
**Telah disetujui oleh Pembimbing untuk di Uji  
di hadapan Dewan penguji**

Disusun Oleh

**LAMIA**

**C0807025**

Pembimbing 1



Drs. Ken Sunarko, M.Si

NIP. 19511128 198303 1 001

Pembimbing 2



Ambar Mulyono, S.Sn, MT

NIP. 19740611 200801 1 015

Mengetahui,

Ketua Jurusan Desain Interior



B Studyanto, S.Sn, MT

NIP. 19710816 200501 1 001

**HALAMAN PENGESAHAN**

Telah disahkan dan dipertanggung jawabkan pada sidang Tugas Akhir  
Jurusan Desain Interior Fakultas Sastra dan Seni Rupa  
Universitas Sebelas Maret Surakarta  
Pada Tanggal 24 Juli 2012

Penguji :

Ketua Drs. Supriyatmono, M.Sn  
NIP. 19560117 198811 1 001

Sekretaris Anung B Studyanto, S.Sn, MT  
NIP. 19710816 200501 1 001

Penguji 1 Drs. Ken Sunarko, M.Si  
NIP. 19511128 198303 1 001

Penguji 2 Ambar Mulyono, S.Sn, MT  
NIP. 19740611 200801 1 015



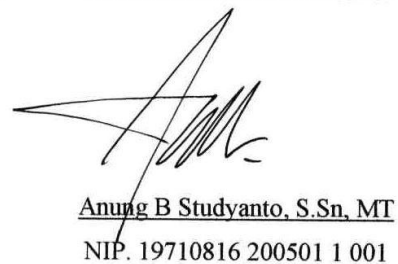
Mengetahui :

Dekan Fakultas Sastra dan Seni Rupa



Drs. Riyadi Santosa, M.Ed, Ph.D  
NIP. 1960032 819860 1 001

Ketua Jurusan Desain Interior



Anung B Studyanto, S.Sn, MT  
NIP. 19710816 200501 1 001

## PERNYATAAN

Nama : Lamia

NIM : C0807025

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul “*Desain Interior Wine and Dine House Dengan Pendekatan Desain Klasik-Eklektik*” adalah benar-benar karya sendiri, bukan plagiat dan dibuatkan oleh orang lain. Hal-hal yang bukan karya saya, dalam Laporan Tugas Akhir ini diberi tanda *citasi* (kutipan) dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan Tugas Akhir dan gelar yang telah diperoleh.

Surakarta, Juli 2012

Yang membuat pernyataan



Lamia

NIM. C0807025

## PERSEMBAHAN



Karya ini kupersembahkan kepada :

1. Kedua orang tuaku atas supportnya,
2. Behav *Team* dan kedunglumbu CS,
3. Saudara-saudariku se-Desain Interior, UNS
4. Semua rekan yang telah membantu proses tugas akhir ini.

*commit to user*

## MOTTO



Hanya kebodohan meremehkan pendidikan (P. Syrus)

*Ideas are only seeds, to pick the corps needs perspiration*

*When the world says give up, hope whispers*

*commit to user*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan konsep “Desain Interior *Wine and Dine House* di Yogyakarta Dengan Pendekatan Desain Klasik-Eklektik”.

Penyusunan penulisan ini diajukan untuk melengkapi laporan Tugas Akhir sebagai persyaratan menempuh gelar Sarjana di Jurusan Desain Interior, Fakultas Sastra dan Seni Rupa, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Dalam kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan penjelasan, pengarahan, serta memberikan motivasi dan doa demi kelancaran proses pengerjaan dan penyelesaian penulisan laporan TA ini. Tidak lupa pula penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang Tua saya, yang telah memberikan dukungan baik dari segi moril maupun materil.
2. Anung B Studyanto, S.Sn, M.T selaku Ketua Jurusan Desain Interior UNS.
3. Iik Endang S.W, S.Sn, M.D selaku koordinator tugas akhir.
4. Drs. Ken Sunarko, M.Sidan Ambar Mulyono, S.Sn, MT selaku dosen pembimbing tugas akhir yang selalu memberikan pengarahan.
5. Seluruh dosen, *staff* dan rekan-rekan di Jurusan Desain Interior UNS, Terima kasih atas ilmu, pengalaman dan nasihatnya yang sangat berguna bagi saya.
6. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan dukungan, semangat dan perhatiannya terhadap penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan penulisan ini, namun dengan penuh harapan semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Surakarta, Juli 2012

Penulis

*commit to user*



**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>. i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>. ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>. iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>. iv</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>. v</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>. vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>. vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>. viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>. xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>. xvi</b>
<b>DAFTAR SKEMA .....</b>	<b>. xviii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>. xix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A Latar Belakang Masalah.....	1
B Batasan Masalah.....	3
C Rumusan Masalah .....	3
D Tujuan.....	4
E Sasaran .....	4
F Manfaat.....	4



G Metode Desain.....	5
H Skema Pola Pikir Perancangan.....	7
I Sistematika Penulisan.....	8
<b>BAB II KAJIAN LITERATUR .....</b>	<b>10</b>
<b>A. KAJIAN TEORI.....</b>	<b>10</b>
1 Pengertian Judul .....	10
2 Tinjauan <i>Wine</i> .....	11
a. Sejarah <i>Wine</i> .....	11
b. Pengertian <i>Wine</i> .....	14
c. Beberapa Komponen Penting yg Tidak Bisa Lepas Dari <i>Wine</i>	15
a) Gentong.....	15
b) Botol <i>Wine</i> .....	16
c) Penutup Botol .....	16
d) Label Botol .....	16
d. Proses Pembuatan <i>Wine</i> .....	17
a) <i>Red Wine</i> .....	17
b) <i>White Wine</i> .....	18
e. Cara Penyimpanan <i>Wine</i> .....	19
f. Jenis-Jenis <i>Wine</i> .....	21
g. Gelas <i>Wine</i> .....	24
h. Jenis-Jenis Lampu yg Baik Untuk Penyimpanan <i>Wine</i> .....	31

3	<i>Lobby</i> .....	31
4	Galeri .....	33
5	Restoran .....	35
	a. Klasifikasi Restoran .....	36
	b. Pola Sirkulasi Restoran .....	37
	c. <i>Bar</i> .....	37
6	<i>Retail and Gift Shop</i> .....	39
7	Tempat Informasi .....	42
<b>B. PENDEKATAN DESAIN</b> .....		<b>44</b>
1	Tinjauan Organisasi Ruang .....	44
	a. Terpusat .....	44
	b. Linier .....	47
	c. Radial .....	50
	d. <i>Cluster</i> .....	51
	e. <i>Grid</i> .....	53
2	Pola Sirkulasi .....	54
	a. Linear .....	55
	b. Radial .....	55
	c. Spiral .....	55
	d. <i>Grid</i> .....	56
3	Elemen-Elemen Interior .....	57
	a. Lantai ..... <i>commit to user</i> .....	57

b. Dinding .....	57
c. Langit-Langit .....	58
d. Teori Pemilihan Material.....	60
4 Teori Umum Tentang Toko Minuman .....	61
5 <i>Furniture</i> .....	62
6 Pencahayaan .....	63
a. Sistem Pencahayaan Alami.....	63
b. Sistem Pencahayaan Buatan.....	64
7 Penghawaan .....	64
a. Penghawaan Alami .....	64
b. Penghawaan Buatan.....	66
8 Pertimbangan Desain.....	67
a. Bentuk.....	67
b. Unsur-Unsur Desain.....	68
c. Warna.....	68
d. Elemen Estetis .....	69
e. Tema .....	69
9 Akustik .....	69
10 Sistem Keamanan .....	71
<b>BAB III KAJIAN LAPANGAN.....</b>	<b>74</b>
<b>A. TINJAUAN LAPANGAN.....</b>	<b>74</b>

*commit to user*

1	<i>Wine Exclusive Culture</i> .....	74
<b>BAB IV PROGRAMMING</b> .....		<b>79</b>
<b>A. ANALISA <i>EXISTING</i></b> .....		<b>79</b>
1	Definisi Proyek .....	79
2	Asumsi Lokasi .....	79
3	Denah <i>Existing</i> .....	80
4	Status Kelembagaan .....	81
5	Struktur Organisasi .....	81
6	Program Kegiatan .....	81
7	Alur Kegiatan .....	82
8	Analisa Kebutuhan Ruang .....	82
9	Kebutuhan, Sifat, Kapasitas, dan Besaran Ruang .....	84
10	Besaran Ruang .....	85
11	Analisis, Sifat, dan Karakteristik Ruang .....	96
	a. Karakteristik Ruang .....	96
	b. Pola Hubungan Antar Ruang .....	98
12	<i>Zoning</i> dan <i>Grouping</i> .....	98
<b>BAB V KONSEP DESAIN</b> .....		<b>101</b>
A	Ide Gagasan .....	101
B	TemaDesain..... <i>commit to user</i> .....	101

C Suasana Ruang .....	102
D Pola Penataan Ruang .....	102
E Elemen Pembentuk Ruang .....	103
1. Lantai .....	103
2. Dinding .....	104
3. Elemen Dekoratif .....	104
4. Tata Suara .....	107
5. Sistem Penghawaan .....	107
6. Sistem Komunikasi .....	107
7. Sistem Proteksi Kebakaran .....	108
8. Sistem Keamanan .....	108
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>109</b>
A Kesimpulan .....	109
B Saran .....	109
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>111</b>
<b>GLOSARI .....</b>	<b>112</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>114</b>

*commit to user*

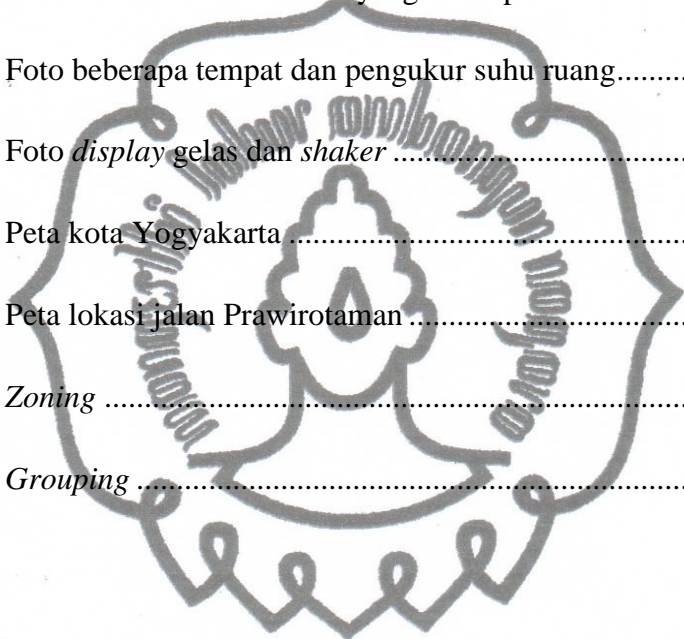
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses pembuatan <i>wine</i> .....	13
Gambar 2.2 Proses pembuatan <i>red wine</i> .....	17
Gambar 2.3 Proses pembuatan <i>white wine</i> .....	18
Gambar 2.4 Stan dan tempat penyimpanan <i>wine</i> .....	19
Gambar 2.5 <i>White Wine Glass</i> .....	24
Gambar 2.6 <i>Snifler</i> .....	25
Gambar 2.7 <i>Bordeaux Wine Glass</i> .....	25
Gambar 2.8 <i>Champagnes Flute</i> .....	26
Gambar 2.9 <i>Burgundy Wine Glass</i> .....	26
Gambar 2.10 Tata cara memegang gelas <i>wine</i> .....	28
Gambar 2.11 Membawa gelas <i>wine</i> dengan menggunakan baki .....	29
Gambar 2.12 Cara menikmati <i>wine</i> .....	30
Gambar 2.13 Organisasi ruang terpusat .....	44
Gambar 2.14 Ilustrasi 1 organisasi ruang terpusat .....	45
Gambar 2.15 Ilustrasi 2 organisasi ruang terpusat .....	45
Gambar 2.16 Ilustrasi 3 organisasi ruang terpusat .....	45
Gambar 2.17 Ilustrasi 4 organisasi ruang terpusat .....	46
Gambar 2.18 Ilustrasi 5 organisasi ruang terpusat .....	46
Gambar 2.19 Ilustrasi 6 organisasi ruang terpusat .....	46
Gambar 2.20 Ilustrasi 7 organisasi ruang terpusat .....	47

Gambar 2.21 Organisasi ruang linier .....	47
Gambar 2.22 Ilustrasi 1 organisasi ruang linier .....	48
Gambar 2.23 Ilustrasi 2 organisasi ruang linier .....	48
Gambar 2.24 Ilustrasi 3 organisasi ruang linier .....	49
Gambar 2.25 Ilustrasi 4 organisasi ruang linier .....	49
Gambar 2.26 Organisasi ruang radial.....	50
Gambar 2.27 Ilustrasi 1 organisasi ruang radial.....	50
Gambar 2.28 Organisasi ruang <i>cluster</i> .....	51
Gambar 2.29 Ilustrasi 1 organisasi ruang <i>cluster</i> .....	51
Gambar 2.30 Ilustrasi 2 organisasi ruang <i>cluster</i> .....	52
Gambar 2.31 Ilustrasi 3 organisasi ruang <i>cluster</i> .....	52
Gambar 2.32 Organisasi ruang <i>grid</i> .....	53
Gambar 2.33 Ilustrasi 1 organisasi ruang <i>grid</i> .....	53
Gambar 2.34 Ilustrasi 2 organisasi ruang <i>grid</i> .....	54
Gambar 2.38 Sirkulasi linier .....	55
Gambar 2.39 Sirkulasi radial.....	55
Gambar 2.40 Sirkulasi spiral.....	55
Gambar 2.41 Sirkulasi <i>grid</i> .....	56
Gambar 2.42 Sirkulasi <i>network</i> .....	56
Gambar 2.43 Kemungkinan yang terjadi pada system ventilasi silang .....	65
Gambar 2.44 <i>Fire extinguisher</i> dan <i>hydrant</i> kebakaran.....	72
Gambar 3.1 <i>Layout tool survey</i> ... <i>commit to user</i> .....	75



Gambar 3.2 Meja kasir sekaligus <i>display</i> aksesoris <i>wine</i> .....	76
Gambar 3.3 Meja <i>display wine</i> .....	76
Gambar 3.4 <i>Chiller</i> .....	76
Gambar 3.5 Rak <i>display wine</i> berdasar Negara asalnya .....	77
Gambar 3.6 Lemari <i>display</i> gelas <i>wine</i> .....	77
Gambar 3.7 <i>Wine racks</i> dan <i>wine racks</i> yang terekspos matahari .....	78
Gambar 3.8 Foto beberapa tempat dan pengukur suhu ruang.....	78
Gambar 3.9 Foto <i>display</i> gelas dan <i>shaker</i> .....	78
Gambar 4.1 Peta kota Yogyakarta .....	79
Gambar 4.2 Peta lokasi jalan Prawirotaman .....	80
Gambar 4.3 <i>Zoning</i> .....	100
Gambar 4.4 <i>Grouping</i> .....	100



## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Analisa Kebutuhan Ruang Pengunjung .....	83
Tabel 4.2 Analisa Kebutuhan Ruang Pengelola.....	83
Tabel 4.3 Analisa Kegiatan dan Besaran Ruang.....	85
Tabel 4.4 Analisa Karakteristik Ruang .....	96



*commit to user*

## DAFTAR SKEMA

Skema 1.1 Pola Pikir Perancangan .....	7
Skema 4.1 Struktur Organisasi <i>Wine and Dine House</i> di Yogyakarta.....	81
Skema 4.2 Pola Kegiatan Pengunjung .....	82
Skema 4.3 Pola Kegiatan Pengelola.....	82
Skema 4.4 Pola Hubungan Antar Ruang .....	98



*commit to user*

**DESAIN INTERIOR *WINE AND DINE HOUSE***  
**DI YOGYAKARTA**  
**(Dengan Pendekatan Desain Klasik-Eklektik)**

Lamia<sup>1</sup>

Drs. Ken Sunarko, M.Si<sup>2</sup> Ambar Mulyono, S.Sn, MT<sup>3</sup>

**ABSTRAK**

*Wine* merupakan minuman yang sangat digandrungi oleh golongan menengah ke atas. Hal ini dapat dirasakan adanya eksekutif-eksekutif muda yang berkumpul untuk berbagi pengalaman mengenai *wine*. Maka dari itu diperlukan suatu tempat untuk menampung komunitas ini sekaligus mendapatkan edukasi. Di Yogyakarta sudah terdapat beberapa tempat yang menjual *wine*, tetapi belum ada wadah yang menampung penikmat *wine*. Perancangan *Wine and Dine House* ini sendiri memiliki tujuan agar dapat memberikan pengetahuan tentang memilih, menyimpan dan cara minum *wine* yang benar.

Fasilitas yang direncanakan meliputi lobi, area informasi, galeri dan penjualan, restoran, *bar*, area penyimpanan, kantor, dan servis. Selain mendapatkan edukasi pengunjung juga mendapatkan hiburan berupa restoran untuk menikmati hidangan bertaraf internasional dengan diiringi alunan musik *jazz* dari piano dan saxofon dan juga digunakan untuk komunitas *wine*. Dapat pula sebagai tempat berkumpul dengan dilengkapi *VIP area*.

Sesuai dengan karakter dan tempat penyimpanan *wine* itu sendiri, maka tema yang diusung pada perencanaan ini adalah ruang tersembunyi dengan pembawaan suasana interior seolah-olah berada langsung di gudang penyimpanan *wine*, sehingga pengunjung dapat merasakan interaksinya dengan *wine*. Unsur desain klasik-eklektik akan dipakai dalam perancangan karena dirasa paling pas sebagai tema perancangan interior ini.

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Jurusan Desain Interior dengan NIM C 0807025

<sup>2</sup> Dosen Pembimbing 1

*commit to user*

<sup>3</sup> Dosen Pembimbing 2

**INTERIOR DESIGN WINE AND DINE HOUSE  
IN YOGYAKARTA  
(With Classic-Eclectic Concept Approach)**

Lamia<sup>1</sup>

Drs. Ken Sunarko, M.Si<sup>2</sup>   <sup>4</sup>Ambar Mulyono, S.Sn, MT<sup>3</sup>

**ABSTRACT**

Wine is a popular beverage among middle-up society. It can be shown by the young executives that gather together to share experiences about wine. Having it said, it is important to have a place to contain this community as well as gaining education. There are already some places in Yogyakarta that sell wine, but not accommodates for the wine connoisseur. Wine and dine house design itself has the purpose in order to provide knowledge about choosing, saving and the manner of drinking wine.

The facilities planned include lobby, information area, gallery and store, restaurant, bar, storage area, office, and service. Other than gaining education, visitors also get entertainment in form of restaurant to enjoy international standard cuisine with a jazz music from a piano and saxophone as its background and it is also used for the wine community. It can also be use as a gathering place with equipped VIP area.

In accordance with the character of wine itself, then the design theme refers to a hidden room with the interior atmosphere as if being directly in wine storage, so the visitors can feel their interaction with wine. Element of the design classic-eclectic will be used in design because it has the most fitting theme of this interior design.

---

<sup>1</sup> Interior Design student with NIM C0807025

<sup>2</sup> Guide Lecturer 1

<sup>3</sup> Guide Lecturer 2



*commit to user*