

**DESAIN INTERIOR
SEKOLAH KULINER INTERNASIONAL
DI JAKARTA
(Dengan Pendekatan Konsep Eklektik)**



TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi sebagian Persyaratan
Guna Melengkapi Gelar Sarjana Seni Program Studi Desain Interior
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Universitas Sebelas Maret

Disusun Oleh :

ARUM CAHYANINGTYAS

C0810009

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

*comm*2016 *user*

**DESAIN INTERIOR
SEKOLAH KULINER INTERNASIONAL
DI JAKARTA
(Dengan Konsep Eklektik)**

Disusun oleh :

ARUM CAHYANINGTYAS

C0810009

**Telah Di Setujui Oleh Pembimbing Untuk Diuji
Di Hadapan Dewan Penguji**


Pada tanggal 16 Juli 2014

Disetujui oleh :

Pembimbing I

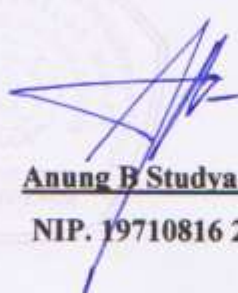

Drs. Soeprivatmono, M.Sn
NIP. 19560117 198811 1 001

Pembimbing II


Silfia Mona Aryani, S.T, March
NIP. 19790226 200212 2 002

Mengetahui,

Kepala Program Studi Desain Interior

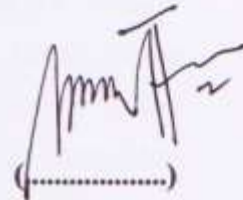

Anung B Studvanto, S.Sn. MT
NIP. 19710816 200501 1 001

PENGESAHAN

Telah disahkan dan dipertanggung jawabkan pada sidang Tugas Akhir
Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain
Universitas Sebelas Maret Surakarta
Pada Tanggal Rabu 16 Juli 2014

Penguji :

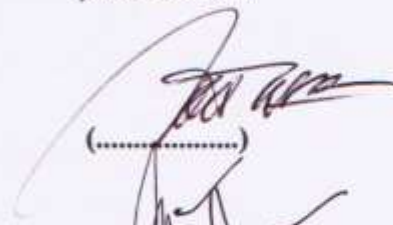
Ketua Drs. Soeprivatmono, M.Sn
NIP. 19560117 198811 1 001


(.....)

Sekretaris Silfia Mona Aryani, S.T, March
NIP. 19790226 200212 2 002


(.....)

Penguji I Drs. Soepono Sasongko, M.Sn
NIP. 19570319 198903 1 001


(.....)

Penguji II Andi Setiawan, S.Sn., M.Ds
NIP. 19800417 200604 1 001


(.....)

Mengetahui :

Dekan

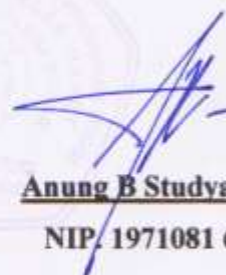
Kepala Program Studi

Fakultas Seni Rupa & Desain

Desain Interior



Drs. Ahmad Adib, M.Hum, Ph.D
NIP. 19620708 199203 1 001



Anung B Studvanto, S.Sn.MT
NIP. 1971081 6200501 1 001

PERNYATAAN

Nama : Arum Cahyaningtyas

NIM : C 0810009

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Tugas Akhir berjudul **Desain Interior Sekolah Kuliner Internasional Di Jakarta dengan Konsep Eklektik** adalah benar-benar karya sendiri, bukan plagiat dan dibuatkan orang lain. Hal-hal yang bukan karya saya, dalam Laporan Tugas Akhir ini diberi tanda *citasi* (kutipan) dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

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

Surakarta, 16 Juli 2014

Yang membuat pernyataan,



Arum Cahyaningtyas

NIM . C0810009

PERSEMBAHAN

Karya Tugas Akhir ini penulis persembahkan sebagai tanda syukur dan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, hanya kepada- Mu hamba bersimpuh bersyukur atas anugerah rasa cinta yang mendamaikan yang membuat hidup ini terasa indah.
2. Ayah yang selalu sabar menghadapi anak sepertiku. Selalu memberi apa yang aku butuhkan, menasehati jika aku melakukan kesalahan, serta selalu ada disetiap langkahku dalam menggapai cita – cita yang aku impikan.
3. Almarhum ibu ku tersayang yang selalu menyayangi, mendampingi dan mendoakanku dari atas sana.
4. Papa dari anak – anakku kelak Dhimas Rucci Dhewangga yang selalu menjadi segalanya untukku.
5. Baby Dhimas Arga Dellano yang sangat pintar dan selalu menemaniku untuk menyelesaikan laporan ini.
6. Pembimbing tugas akhir dan seluruh dosen jurusan Desain Interior Universitas Sebelas Maret yang telah mengajarkan banyak hal yang sangat berharga kepada penulis.
7. Untuk sahabat – sahabatku Itha, Nina, Pendi, Bagja, Wendra, Mas Pentol, Mas Pambud dan Unni yang selalu mendorongku hingga saat ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur hanyalah milik Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan Anugrah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir “Desain Interior Sekolah Kuliner Internasional di Jakarta Dengan Konsep Eklektik” ini dengan baik.

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.

1. Allah SWT, atas segala berkah, kesehatan, kemudahan, dalam segala hal dan ide kreatifitas yang tidak henti hentinya mengalir kepada penulis.
2. Drs. Ahmad Adib, M.Hum., Ph.D selaku dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain
3. Drs. Riyadi Santoso, Ph.D selaku dekan Fakultas Sastra dan Seni Rupa pada saat penulis menempuh sidang Tugas Akhir.
4. Anung B. Studyanto, S.Sn.MT. selaku Kepala Program Studi Desain Interior UNS.
5. Iik Endang S. W., S.Sn., M.Ds.. selaku koordinator Tugas Akhir
6. Drs. Soepriyatmono, M.Sn. dan Silfia Mona Aryani S.T, M.arch. selaku pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan semangat dan pelajaran yang sangat berarti.
7. Seluruh Dosen, staf dan rekan-rekan di Jurusan Desain Interior UNS, terimakasih atas ilmu, pengalaman, nasihatnya yang takkan pernah sia-sia.
8. Keluarga, sahabat dan teman-teman atas doa, kasih sayang, dorongan perhatian, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir dengan baik.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan penulisan ini. Penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Surakarta, 16 Juli 2016

**DESAIN INTERIOR SEKOLAH KULINER INTERNASIONAL
DI JAKARTA
DENGAN KONSEP EKLEKTIK**

Arum Cahyaningtyas¹

Drs. Soepriyatmono M.Sn²

Silfia Mona Aryani, S.T, March³

ABSTRAK

Sekolah Kuliner Internasional bertujuan untuk memperkenalkan dan mengembangkan minat masyarakat khususnya generasi muda terhadap bidang kuliner. Perealisasian perancangan sekolah ini akan dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam bidang kuliner di Indonesia sehingga citra perkulineran Indonesia dimata dunia dapat maju selangkah demi selangkah ke arah yang lebih positif. Metodologi Perancangan pada Sekolah Kuliner Internasional yang digunakan adalah dengan pengumpulan data berupa wawancara, studi kepustakaan/literature, dan studi lapangan

Ide gagasan yang dimunculkan dalam Desain Interior Sekolah Kuliner Internasional ialah penataan interior yang sesuai dengan keanekaragaman kuliner dari berbagai daerah di seluruh dunia maka perancangan proyek ini akan menggunakan penggabungan dari berbagai unsur tersebut dan dikemas dengan konsep eklektik. Unsur – unsur yang digunakan dalam perancangan meliputi unsur warna (cream, coklat, merah, hijau, kuning, abu-abu,dan hitam), bentuk (rumit, tegas, dan simetris), dan material (kayu, batu bata ekspos, dan stainless steal).

Kata Kunci : Desain Interior, Sekolah, Kuliner

¹Mahasiswa, Jurusan Desain Interior dengan NIM C0810009

²Dosen Pembimbing I

³Dosen Pembimbing I

**INTERIOR DESIGN OF INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL
IN JAKARTA
ECLECTIC CONCEPT**

Arum Cahyaningtyas ¹

Drs. Soepriyatmono M.Sn ²

Mona Silfia Aryani, ST, March ³

ABSTRACT

International School of Culinary is aimed to develop the Indonesian interest especially the young generation to culinary. The design of the school is purposed to improve the Indonesian human resources quality in culinary for promoting the Indonesian culinary. The design is supported by data collection with interview, literature review and field study as criterion of the design.

The idea of the design is derived from the variety of the culinary that come from different areas over the world. Therefore, this design is applying the unsure collaboration on eclectic approach. The implemented element consists of color aspect (beige, brown, red, green, yellow, grey and black), form aspect (complex, firm and symmetrical) and material (wood, exposed brick and stainless steel)

Keywords: Interior Design, School, Culinary

¹ Student, Department of Interior Design with NIM C0810009

² Supervisor I

³ Supervisor I

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| PERSETUJUAN..... | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN | iv |
| PERSEMBAHAN..... | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| ABSTRAKSI..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR SKEMA DAN TABEL..... | xv |
| LAMPIRAN..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B Batasan Masalah..... | 2 |
| C Rumusan Masalah Perancangan..... | 2 |
| D Tujuan Perancangan..... | 2 |
| E Manfaat Perancangan..... | 3 |
| F Metode Desain..... | 4 |
| G Sistematika Penulisan | 5 |
| BAB II KAJIAN LITERATUR | |
| A Pengertian Judul..... | 6 |
| B Tinjauan Umum..... | 8 |
| 1 Tinjauan tentang Sekolah..... | 8 |
| a Pengertian Sekolah..... | 8 |
| b Jalur Pendidikan Sekolah..... | 8 |
| c Persyaratan Umum Sekolah..... | 10 |
| d Sekolah Bertaraf Internasional | 11 |
| 2 Tinjauan tentang Sekolah Kuliner | 12 |
| a Pengertian Kuliner..... | 12 |
| b Sejarah Kuliner..... | 12 |

| | |
|---|----|
| c Bahan untuk Masak..... | 14 |
| d Metode Masak..... | 17 |
| e Pengertian Sekolah Kuliner..... | 17 |
| f Sejarah Sekolah Kuliner..... | 17 |
| g Perlengkapan Sekolah Kuliner..... | 18 |
| 3 Tinjauan Konsep Eklektik | 24 |
| 4 Tinjauan Tentang Kota Jakarta..... | 29 |
| C. Tinjauan Khusus Desain Interior | 32 |
| 1 Elemen Pembentuk Ruang..... | 31 |
| 2 Organisasi Ruang | 32 |
| 3 Sirkulasi Ruang..... | 36 |
| 4 Persyaratan Umum Sekolah Kuliner..... | 36 |
| 5 Persyaratan Fasilitas Sekolah Kuliner..... | 37 |
| BAB III SURVEI LAPANGAN | |
| A Lifestyle Studio Ranch Market Pondok Indah..... | 39 |
| 1 Data LifeStlye Studio..... | 39 |
| 2 Fasilitas..... | 40 |
| 3 Elemen Pembentuk Ruang..... | 43 |
| 4 Interior Sistem..... | 43 |
| B Tristar Culinary Institute..... | 44 |
| 1 Data Tristar Culinary Institute..... | 44 |
| 2 Fasilitas..... | 45 |
| 3 Elemen Pembentuk Ruang..... | 48 |
| 4 Interior Sistem..... | 48 |
| C Chezlely Culinary School..... | 49 |
| 1 Data Chezlely Culinary School..... | 49 |
| 2 Struktur Organisasi..... | 52 |
| 3 Ketentuan Chezlely Culinary School..... | 52 |
| 4 Fasilitas..... | 52 |
| 5 Denah..... | 58 |
| 6 Elemen Pembentuk Ruang..... | 58 |
| 7 Interior Sistem..... | 59 |

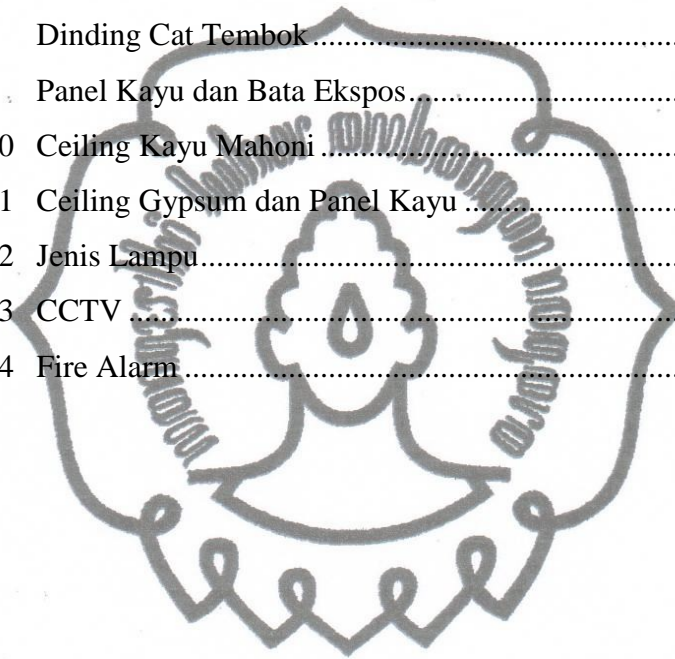
| | |
|-----------------------------------|----|
| D Analisa Positif Negatif..... | 60 |
| BAB IV ANALISA DESAIN | |
| A Analisa Judul..... | 63 |
| B Asumsi Lokasi..... | 65 |
| C Programing..... | 66 |
| 1 Status Kelembagaan..... | 66 |
| 2 Struktur Organisasi..... | 66 |
| 3 Sistem Operasional..... | 66 |
| 4 Program Kegiatan..... | 67 |
| 5 Program Ruang..... | 69 |
| 6 Sirkulasi Ruang..... | 70 |
| 7 Hubungan Antar Ruang..... | 70 |
| 8 Zooning dan Grouping..... | 71 |
| D Konsep Desain..... | 73 |
| 1 Ide Gagasan..... | 73 |
| 2 Tema..... | 74 |
| 3 Karakter dan Suasana Ruang..... | 74 |
| 4 Pola Penataan Ruang..... | 74 |
| 5 Elemen Pembentuk Ruang..... | 75 |
| 6 Pengisi Ruang..... | 77 |
| 7 Interior Sistem..... | 78 |
| 8 Sistem Keamanan..... | 79 |
| BAB V PENUTUP | |
| A. Kesimpulan..... | 81 |
| B. Saran..... | 82 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 83 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-------------|---|----|
| Gambar 2.1 | Lukisan Jean F.Millet – Woman Baking Bread..... | 13 |
| Gambar 2.2 | Karbohidrat..... | 14 |
| Gambar 2.3 | Protein | 15 |
| Gambar 2.4 | Vitamin dan Mineral | 16 |
| Gambar 2.5 | Stock Pot..... | 19 |
| Gambar 2.6 | Saute Pan..... | 19 |
| Gambar 2.7 | Sauce Pan..... | 19 |
| Gambar 2.8 | Blender | 20 |
| Gambar 2.9 | Gelas Ukur | 21 |
| Gambar 2.10 | Sendok Ukur..... | 21 |
| Gambar 2.11 | Kitchen Knife Set | 22 |
| Gambar 2.12 | Can Opener..... | 23 |
| Gambar 2.13 | Perkakas Dapur..... | 23 |
| Gambar 2.14 | Cutting Board | 24 |
| Gambar 2.15 | Arsitektur Eklektik– Gereja Sainte Merie Majeure..... | 24 |
| Gambar 2.16 | Interior Eklektik | 25 |
| Gambar 2.17 | Eklektik | 25 |
| Gambar 2.18 | Eklektik | 26 |
| Gambar 2.19 | Peta Kota Jakarta | 29 |
| Gambar 2.20 | Organisasi Terpusat | 32 |
| Gambar 2.21 | Organisasi Linier | 33 |
| Gambar 2.22 | Organisasi Radial | 33 |
| Gambar 2.23 | Organisasi Cluster | 34 |
| Gambar 2.24 | Organisasi Grid..... | 35 |
| Gambar 3.1 | Logo LifeStyle Studio | 39 |
| Gambar 3.2 | Peta Lokasi Lifestyle Studio..... | 40 |
| Gambar 3.3 | Denah Lifestyle Studio..... | 40 |
| Gambar 3.4 | Demo Kitchen Lifestyle Studio..... | 41 |

| | | |
|-------------|---|----|
| Gambar 3.5 | Demo Kitchen Lifestyle Studio..... | 41 |
| Gambar 3.6 | Demo Kitchen Lifestyle Studio..... | 41 |
| Gambar 3.7 | Lounge LifeStyle Studio | 42 |
| Gambar 3.8 | Lounge LifeStyle Studio | 42 |
| Gambar 3.9 | Dine LifeStyle Studio..... | 42 |
| Gambar 3.10 | Peta Lokasi Tristar Culinary Instiute Surabaya..... | 44 |
| Gambar 3.11 | Logo Tristar Culinary Instiute..... | 45 |
| Gambar 3.12 | Student Kitchen Tristar Culinary Instiute | 45 |
| Gambar 3.13 | Lobby Tristar Culinary Instiute..... | 46 |
| Gambar 3.14 | Resepsionis Tristar Culinary Instiute | 46 |
| Gambar 3.15 | Laboratorium Bakery & Pastry | 46 |
| Gambar 3.16 | Laboratorium Bakery & Pastry | 47 |
| Gambar 3.17 | Laboratorium Kuliner..... | 47 |
| Gambar 3.18 | Laboratorium Kuliner..... | 47 |
| Gambar 3.19 | Perpustakaan Tristar Culinary Institute..... | 48 |
| Gambar 3.20 | Lokasi Chezlely Culinary School..... | 51 |
| Gambar 3.21 | Demo Room Chezlely Culinary School | 53 |
| Gambar 3.22 | Practical Room Chezlely Culinary School..... | 53 |
| Gambar 3.23 | Resepsionis dan Ruang Tunggu | 54 |
| Gambar 3.24 | Ruang Preparasi dan Penyimpanan | 54 |
| Gambar 3.25 | Ruang Direktur Chezlely Culinary School..... | 55 |
| Gambar 3.26 | Ruang Karyawan Chezlely Culinary School..... | 55 |
| Gambar 3.27 | Lounge Chezlely Culinary School | 55 |
| Gambar 3.28 | Loker Chezlely Culinary School | 56 |
| Gambar 3.29 | Toilet Chezlely Culinary School | 56 |
| Gambar 3.30 | Ruang Cuci Chezlely Culinary School..... | 57 |
| Gambar 3.31 | Ruang Penyimpanan Gas..... | 57 |
| Gambar 3.32 | Denah Chezlely Culinary School..... | 57 |
| Gambar 3.33 | Material Lantai Chezlely Culinary School..... | 58 |
| Gambar 3.34 | Material Dinding Area Publik..... | 59 |
| Gambar 3.35 | Material Dinding Area Dapur..... | 59 |
| Gambar 3.36 | Material Ceiling | 59 |

| | | |
|-------------|--|----|
| Gambar 3.37 | Penghawaan Chezlely Culinary School..... | 60 |
| Gambar 4.1 | Asumsi Lokasi..... | 65 |
| Gambar 4.2 | Organisasi Grid..... | 70 |
| Gambar 4.3 | Zoning | 72 |
| Gambar 4.4 | Grouping..... | 73 |
| Gambar 4.5 | Marmer | 75 |
| Gambar 4.6 | Keramik | 75 |
| Gambar 4.7 | Keramik Berpola | 76 |
| Gambar 4.8 | Dinding Cat Tembok..... | 76 |
| Gambar 4.9 | Panel Kayu dan Bata Ekspos..... | 76 |
| Gambar 4.10 | Ceiling Kayu Mahoni | 77 |
| Gambar 4.11 | Ceiling Gypsum dan Panel Kayu | 77 |
| Gambar 4.12 | Jenis Lampu..... | 78 |
| Gambar 4.13 | CCTV | 80 |
| Gambar 4.14 | Fire Alarm..... | 80 |



DAFTAR SKEMA

| | | |
|-----------|---|----|
| Skema 1.1 | Metode Desain | 4 |
| Skema 3.1 | Struktur Organisasi LifeStyle Studio..... | 39 |
| Skema 3.2 | Struktur Organisasi Chezlely Culinary School..... | 52 |
| Skema 4.1 | Struktur Organisasi | 66 |
| Skema 4.2 | Pola Kegiatan Siswa | 67 |
| Skema 4.3 | Pola Kegiatan Pengajar..... | 68 |
| Skema 4.4 | Pola Kegiatan Dirktur dan Karyawan..... | 68 |
| Skema 4.5 | Pola Kegiatan Karyawan Restoran..... | 68 |
| Skema 4.6 | Pola Kegiatan Pengunjung Restoran | 68 |
| Skema 4.7 | Pola Kegiatan Servis..... | 69 |
| Skema 4.8 | Pola Hubungan Antar Ruang..... | 71 |



LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. Existing | 84 |
| Lampiran 2. Layout | 85 |
| Lampiran 3. Floor Plan | 86 |
| Lampiran 4. Reflected Electrical and Ceiling Plan | 87 |
| Lampiran 5. Potongan A-A' | 88 |
| Lampiran 6. Potongan B-B' & C-C' | 89 |
| Lampiran 7. Potongan D-D' & E-E' | 90 |
| Lampiran 8. Potongan F-F' | 91 |
| Lampiran 9. Aksonometri | 92 |
| Lampiran 10. Detail Pemasangan Kaca Riben | 93 |
| Lampiran 11. Detail Pemasangan Drop Ceiling | 94 |
| Lampiran 12. Detail Konstruksi Drop Ceiling Kayu | 95 |
| Lampiran 13. Detail Konstruksi Pemasangan Pinus pada Dinding | 96 |
| Lampiran 14. Daftar Furnitur | 97 |
| Lampiran 15. Prespektif | 98 |
| Lampiran 16. Prespektif | 99 |
| Lampiran 17. Prespektif | 100 |
| Lampiran 18. Prespektif | 101 |
| Lampiran 19. Prespektif | 102 |