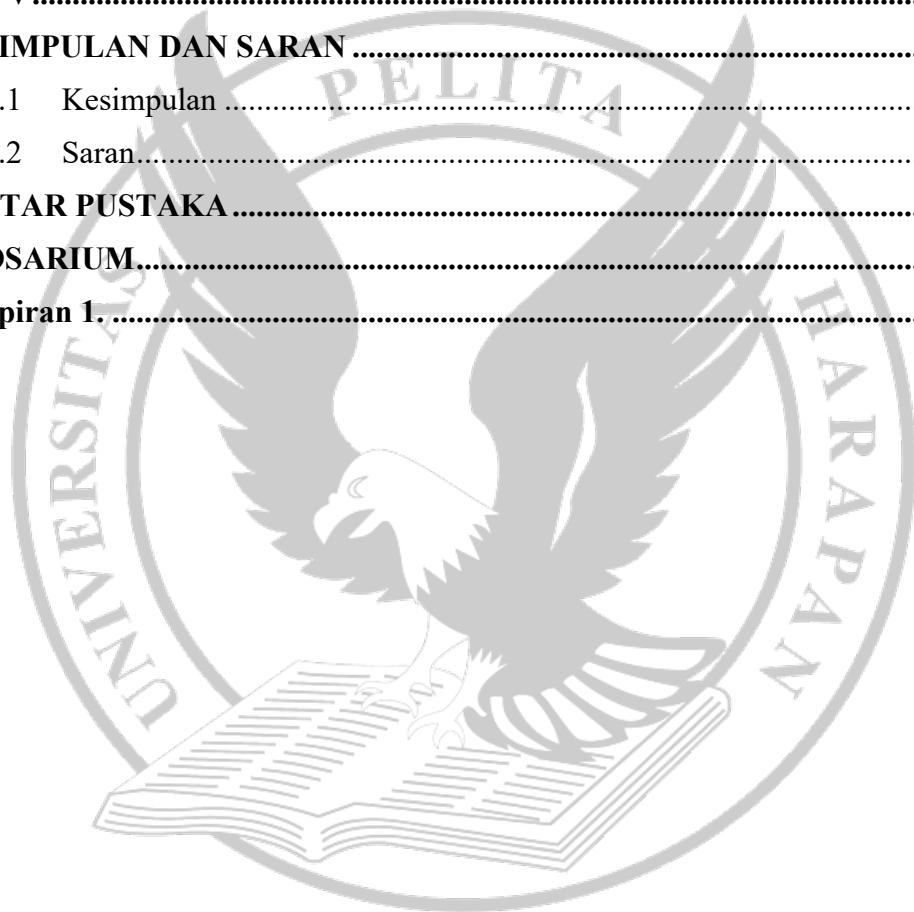


## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Topik Penelitian .....	1
1.2    Latar Belakang .....	1
1.3    Rumusan Masalah .....	2
1.4    Tujuan Penelitian .....	2
1.5    Tinjauan Pustaka .....	2
1.6    Signifikansi Penelitian .....	4
<b>1.6.1 Bagi Penulis.....</b>	<b>4</b>
<b>1.6.2 Bagi Perusahaan.....</b>	<b>5</b>
<b>1.6.3 Bagi Pembaca .....</b>	<b>5</b>
1.7    Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.8    Metode Penelitian.....	6
1.9    Kerangka Berpikir .....	7
<b>BAB II .....</b>	<b>8</b>
<b>LANDASAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
<b>2.1       <i>Branding</i> dan Identitas .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2       Faktor Kenyamanan Desain Ritel: Restoran .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2.1 <i>Complying</i> .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2.2 <i>Communicating</i> .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2.3 <i>Comforting</i> .....</b>	<b>10</b>

<b>A. Pengendalian/ Kontrol .....</b>	<b>11</b>
<b>B. Being Refreshed.....</b>	<b>11</b>
<b>2.3 Persepsi Visual.....</b>	<b>11</b>
<b>2.4 Proses Desain .....</b>	<b>12</b>
2.4.1 Analisis.....	12
2.4.2 Sintesis .....	12
2.4.3 Evaluasi .....	12
<b>BAB III .....</b>	<b>14</b>
<b>TINJAUAN PERUSAHAAN DAN PROYEK.....</b>	<b>14</b>
<b>3.1 Proses Desain Nata DESIGN STUDIO .....</b>	<b>14</b>
3.1.1 <i>Meeting dengan Klien - Briefing</i> .....	14
3.1.2 Pembuatan Konsep .....	14
3.1.3 Survei Lapangan .....	15
3.1.4 <i>Layoutting</i> .....	15
3.1.5 <i>3D Modeling – Design Development</i> .....	15
3.1.6 Gambar Kerja .....	16
3.1.7 Supervisi.....	16
<b>3.2 Ultramen Pantai Indah Kapuk (PIK) .....</b>	<b>17</b>
3.2.1 Proses Desain Ultramen.....	17
3.2.2 Pertimbangan Kenyamanan Restoran .....	22
3.2.3 <i>Branding</i> .....	22
<b>3.3 Sushi Go Cibinong.....</b>	<b>23</b>
3.3.1 Proses Desain Sushi Go Cibinong.....	23
3.3.2 Pertimbangan Kenyamanan Restoran .....	25
3.3.3 <i>Branding</i> .....	26
<b>BAB IV .....</b>	<b>27</b>
<b>ANALISIS .....</b>	<b>27</b>
<b>4.1 Strategi Analisis.....</b>	<b>27</b>
<b>4.2     Analisis .....</b>	<b>28</b>
4.2.1 <i>Meeting/ Briefing</i> .....	28
4.2.2 <i>Concepting</i> .....	33
4.2.3 <i>Site Visit</i> .....	35

<b>4.3</b>	<b>Sintesis .....</b>	<b>38</b>
4.3.1	<i>Layouting.....</i>	38
4.3.2	<i>3D Modeling/ Design Development .....</i>	45
4.3.3	Gambar Kerja .....	64
<b>4.4</b>	<b>Evaluasi .....</b>	<b>65</b>
4.4.1	Supervisi.....	65
<b>4.5</b>	<b>Temuan Analisis .....</b>	<b>66</b>
	<b>BAB V .....</b>	<b>70</b>
	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>70</b>
5.1	Kesimpulan .....	70
5.2	Saran.....	73
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
	<b>GLOSARIUM.....</b>	<b>77</b>
	<b>Lampiran 1.....</b>	<b>79</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Kerangka Berpikir .....	7
Gambar 2.1	<i>The Design Process</i> .....	13
Gambar 3.1	Referensi Ultramen PIK .....	18
Gambar 3.2	Layout Ultramen PIK .....	20
Gambar 3.3	Suasana Ultramen PIK .....	21
Gambar 3.3	Referensi Sushi Go Cibinong .....	24
Gambar 3.5	Suasana Sushi Go Cibinong .....	25
Gambar 4.1	Layout Ultramen PIK .....	39
Gambar 4.2	Layout Sushi Go Cibinong .....	42
Gambar 4.3	<i>Facade</i> Ultramen PIK .....	45
Gambar 4.4	Area Makan 1 Ultramen PIK .....	49
Gambar 4.5	Area Makan 1 Ultramen PIK .....	50
Gambar 4.6	Area Makan 1 Ultramen PIK .....	51
Gambar 4.7	Kasir Ultramen PIK .....	54
Gambar 4.8	Area Makan 2 Ultramen PIK .....	55
Gambar 4.9	<i>Entryway</i> Sushi Go Cibinong .....	58
Gambar 4.10	Area Makan Sushi Go Cibinong .....	60
Gambar 4.11	Area Makan Sushi Go Cibinong .....	61
Gambar 4.12	Kasir Sushi Go Cibinong .....	63
Gambar 5.1	Diagram Hubungan Antar Elemen .....	70
Gambar 5.2	Diagram Pola Strategi Desain Interior Nata <i>Design Studio</i> .....	72

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Asistensi Tugas Akhir ..... 77

