

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iv
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Signifikansi Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.6 Metode Penelitian	7
1.7 Kerangka Berpikir.....	8
1.8 Sistematika Penelitian	8
BAB II	10
2.1 Strategi Bisnis Klien	10
2.1.1 Tujuan dan Sasaran Bisnis Perusahaan.....	10
2.1.2 Pernyataan Misi Perusahaan	11
2.1.3 Tujuan Proyek	11
2.2 Karakteristik <i>Chain Restaurant</i> dan <i>Independent Restaurant</i>	13
2.2.1 <i>Chain Restaurant</i>	14
2.2.2 <i>Independent Restaurant</i>	15
2.3 Strategi desain <i>Chain Restaurant</i> dan <i>Independent Restaurant</i>	17
2.3.1 <i>Chain Restaurant</i>	17
2.3.2 <i>Independent Restaurant</i>	18

BAB III	20
3.1 Kebutuhan Terhadap Karakteristik <i>Chain Restaurant</i>	20
3.2.1 Haraku Ramen Karawaci	20
A. Visi Proyek.....	20
B. Identitas	21
C. Biaya Pembangunan.....	22
D. Pengalaman Pelanggan.....	22
E. Konsistensi Desain	23
F. Efisiensi Desain.....	23
3.2.2 Janji Jiwa BSD	23
A. Visi Proyek.....	23
B. Identitas	24
C. Biaya Pembangunan.....	26
D. Pengalaman Pelanggan.....	26
E. Konsistensi Desain	26
F. Efisiensi Desain.....	27
3.2.3 Sooto	27
A. Visi Proyek.....	27
B. Identitas	28
C. Biaya Pembangunan.....	29
D. Pengalaman Pelanggan.....	30
E. Konsistensi Desain	30
F. Efisiensi Desain.....	31
3.2 Pola kebutuhan <i>Chain Restaurant</i> Berdasarkan Enam Parameter	31
3.3 Kebutuhan terhadap Karakteristik <i>Independent Restaurant</i>	37
3.3.1 Franco.....	37
A. Visi Proyek.....	38
B. Identitas	39
C. Biaya Pembangunan.....	40
D. Pengalaman Pelanggan.....	41
E. Konsistensi Desain	41
F. Efisiensi Desain.....	41

3.3.2 Pier 503	42
A. Visi Proyek.....	42
B. Identitas	44
C. Biaya Pembangunan.....	45
D. Pengalaman Pelanggan.....	45
E. Konsistensi Desain	45
F. Efisiensi Desain.....	46
3.3.3 Tetra Coffee	46
A. Visi Proyek.....	47
B. Identitas	47
C. Biaya Pembangunan.....	48
D. Pengalaman Pelanggan.....	49
E. Konsistensi Desain	49
F. Efisiensi Desain.....	50
3.4 Pola Kebutuhan <i>Independent Restaurant</i> Berdasarkan Enam Parameter .	51
3.5 Perbedaan Pola Kebutuhan <i>Chain Restaurant vs Independent Restaurant</i>	56
BAB IV	59
4.1 Lingkup dan Strategi Analisis.....	59
4.2 Strategi Mendesain <i>Chain Restaurant</i>	62
4.2.1 Haraku Ramen.....	62
A. Mengolah Narasi Produk menjadi Konsep Desain	62
B. Membentuk Konsep Citra	64
C. Efisiensi Desain.....	65
4.2.2 Janji Jiwa	68
A. Mengolah Narasi Produk menjadi Konsep Desain	68
B. Membentuk Konsep Citra	70
C. Efisiensi Desain.....	71
4.2.3 Sooto	73
A. Mengolah narasi produk menjadi konsep desain	73
B. Membentuk Konsep Citra	75
C. Efisiensi Desain.....	77

4.3 Pola Strategi Mendesain Arpose terhadap Kebutuhan <i>Chain Restaurant</i>	79
4.4 Strategi Mendesain <i>Independent Restaurant</i>	83
4.4.1 Franco	84
A. Mengolah Narasi Produk menjadi Konsep Desain	84
B. Membentuk Konsep Citra	85
C. Efisiensi Desain	87
4.4.2 Pier 503	87
A. Mengolah Narasi Produk menjadi Konsep Desain	87
B. Membentuk Konsep Citra	91
C. Efisiensi Desain	91
4.4.3 Tetra Coffee	92
A. Mengolah narasi produk menjadi konsep desain	92
B. Membentuk Konsep Citra	94
C. Efisiensi Desain	95
4.5 Pola Strategi Mendesain Arpose terhadap Kebutuhan <i>Independent Restaurant</i>	96
4.6 Temuan Analisis	101
4.6.1 Perbedaan strategi desain <i>chain restaurant vs independent restaurant</i>	101
4.6.2 Strategi Desain dalam Memenuhi Parameter Kebutuhan	106
4.2.3 Perancangan yang Bersifat Efisien dan Kontekstual	110
4.2.4 Perancangan yang Bersifat <i>Timeless</i> dan Tematik	111
4.2.5 Perubahan Karakteristik <i>Chain</i> dan <i>Independent Restaurant</i>	113
BAB V	117
5.1 Validasi Hasil Penelitian	117
5.1.1 Metode Validasi	117
5.1.2 Umpan Balik dari Arpose	119
5.1.3 Umpan Balik dari Perwakilan <i>Chain Restaurant</i>	122
5.1.4 Umpan Balik dari Perwakilan <i>Independent Restaurant</i>	125
5.1.5 Komparasi Analisis Peneliti, Konsultan, dan Pengguna	127
5.2 Refleksi Hasil Penelitian	129
5.2.1 Refleksi dari Sudut Pandang <i>Worldview</i>	129

5.2.2 Refleksi dari Sudut Pandang Penulis	130
BAB VI.....	137
6.1 Kesimpulan yang Menjawab Rumusan Masalah	137
6.2 Dampak Hasil Penelitian terhadap Desain Interior Komersial (Restoran)	141
6.3 Evaluasi dan Saran	142
DAFTAR PUSTAKA.....	144



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Bagan Alur Penelitian Diadaptasi dari Model Penelitian Studi Kasus - Robert K. Yin (2018).....	8
Gambar 3. 1 Tone of Voice Haraku Ramen yang mewakili karakter merek.....	22
Gambar 3. 2 Colour Palette Janji Jiwa yang Mewakili Karakter dan Narasi Produk	25
Gambar 3. 3 Color Palette Sooto yang Mewakili Karakter dan Narasi Produk....	29
Gambar 3. 4 Diagram Enam Parameter Kebutuhan Chain Restaurant dan Pengaruhnya antar Kebutuhan	36
Gambar 3. 5 Color Palette Franco yang Mewakili Karakter dan Narasi Proyek ..	40
Gambar 3. 6 Brand Concept Pier 503 yang Menjelaskan Narasi Produk	44
Gambar 3. 7 Concept Board Tetra Coffee Menjabarkan Elemen Desain yang Mewakili Karakter Produk.....	48
Gambar 3. 8 Diagram Enam Parameter Kebutuhan Chain Restaurant dan Pengaruhnya antar Kebutuhan	55
Gambar 4. 1 Bagan Analisis Alur Penemuan Kata Kunci Terkait Perbedaan Pola Kebutuhan Chain Restaurant dan Independent Restaurant.....	60
Gambar 4. 2 Visualisasi Perancangan Interior Haraku Ramen dengan Aplikasi Warna yang Khas dan Elemen Desain Jepang yang Kasual	63
Gambar 4. 3 Elemen Interior yang Khas Membentuk Trademark untuk Haraku Ramen	64
Gambar 4. 4 Strategi Desainer dalam Mengolah Interior Sesuai dengan Prioritas Kebutuhan Aktivitas.....	66
Gambar 4. 5 Aplikasi Desain Panel Poster Bersifat Modular dengan Penggunaan Adjuster	67
Gambar 4. 6 Spesifikasi Material Interior Haraku Ramen Sebagai Standarisasi Desain.....	68

Gambar 4. 7 Visualisasi Perancangan Interior Janji Jiwa dengan Aplikasi Warna yang Khas dan Desain yang Tematik.....	69
Gambar 4. 8 Elemen Interior yang Khas Membentuk Trademark Janji Jiwa.....	70
Gambar 4. 9 Pembagian Zona Area dan Coffee Bar yang Menjadi Bagian dari Standarisasi Desain	71
Gambar 4. 10 Spesifikasi Material Interior Janji Jiwa Sebagai Standarisasi Desain	72
Gambar 4. 11 Visualisasi Perancangan Interior Sooto dengan Aplikasi Warna yang Khas dan Desain yang Konseptual.....	75
Gambar 4. 12 Elemen Interior yang khas Membentuk Trademark Sooto	76
Gambar 4. 13 Tata Letak yang Terbentuk dari Aktivitas Ruang	77
Gambar 4. 14 Pembagian Aplikasi Elemen Desain pada Gubahan Ruang.....	77
Gambar 4. 15 Spesifikasi Material yang Membentuk Standarisasi Desain Sooto	78
Gambar 4. 16 Visualisasi Perancangan Interior yang Mencerminkan Narasi Konsep Persona Franco dan Karakter Timeless.....	85
Gambar 4. 17 Area luar Gedung yang Diolah Menjadi Tempat Social Dine	86
Gambar 4. 18 Penggunaan Material Interior dengan Tujuan Menciptakan Suasana Eksklusif dan Konseptual.....	87
Gambar 4. 19 Visualisasi Interior Pier 503 dengan Penggunaan Nada Warna yang Alami dan Elemen Desain Bersifat Konseptual.....	89
Gambar 4. 20 Aplikasi Elemen Bentuk Melengkung yang Diadaptasi dari Konsep Nautical Design Style.....	90
Gambar 4. 21 Lukisan Ikan Pada Dinding yang tersusun dari Mosaic Tiles.....	90
Gambar 4. 22 Fasad Bangunan Pier 503	91
Gambar 4. 23 Penggunaan Material Interior Pier 503 Sesuai dengan Konsep	92
Gambar 4. 24 Eksplorasi Area Duduk pada Perancangan Tetra Coffee	93
Gambar 4. 25 Perancangan Fasad Tetra Coffee dengan Permainan Level Transparansi	94
Gambar 4. 26 Suasana Outdoor dan Indoor Tetra Coffee.....	95
Gambar 4. 27 Penggunaan Material Tetra Coffee Sebagai Elemen yang Merepresentasikan Karakter Merek	96

Gambar 4. 28 Alur Komunikasi Visi Proyek Chain Restaurant antar Tiga Pihak	103
Gambar 4. 29 Alur Komunikasi Visi Proyek Independent Restaurant antar Tiga Pihak.....	103
Gambar 5. 1 Kegiatan Focus Group Discussion Terkait Validasi Penulisan Bersama dengan Pihak Konsultan (Arpose)	122
Gambar 5. 2 Kegiatan Focus Group Discussion Terkait Validasi Penulisan Bersama dengan Perwakilan Chain Restaurant.....	125
Gambar 5. 3 Kegiatan Focus Group Discussion Terkait Validasi Penulisan Bersama dengan Perwakilan Independent Restaurant	127
Gambar 6. 1 Kata Kunci Kebutuhan yang Menghasilkan Kata Kunci Strategi Desain pada Chain Restaurant	139
Gambar 6. 2 Kata Kunci Kebutuhan yang Menghasilkan Kata Kunci Strategi Desain pada Independent Restaurant	140

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Persamaan Pola Kebutuhan Studi Kasus Perancangan Chain Restaurant dari Enam Parameter	34
Tabel 3. 2 Persamaan Pola Kebutuhan Studi Kasus Perancangan Independent Restaurant dari Enam Parameter	53
Tabel 3. 3 Perbedaan Pola Kebutuhan Perancangan Chain Restaurant dan Independent Restaurant yang Dilihat dari Enam Parameter	57
Tabel 4. 1 Persamaan Pola Strategi Mendesain Studi Kasus Chain Restaurant yang Dilihat dari Tiga Variabel Analisis	81
Tabel 4. 2 Dampak Strategi Mendesain dalam Tiga variabel Analisis terhadap Keenam Parameter Kebutuhan Chain Restaurant	83
Tabel 4. 3 Persamaan Pola Strategi Mendesain Studi Kasus Independent Restaurant yang Dilihat dari Tiga Variabel Analisis	99
Tabel 4. 4 Dampak Strategi Mendesain dalam Tiga variabel Analisis terhadap Keenam Parameter Kebutuhan Independent Restaurant.....	100
Tabel 4. 5 Perbedaan Strategi Mendesain Chain Restaurant dan Independent Restaurant.....	102
Tabel 4. 6 Perbandingan Pengaruh Strategi Desain pada Variabel Analisis 1 terhadap Kebutuhan Perancangan	106
Tabel 4. 7 Perbandingan Pengaruh Strategi Desain pada Variabel Analisis 2 terhadap Kebutuhan Perancangan	107
Tabel 4. 8 Perbandingan Pengaruh Strategi Desain pada Variabel Analisis 3 terhadap Kebutuhan Perancangan	108

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Absensi Kehadiran Peserta Magang.....	159
Lampiran 2 Absensi Kegiatan Bimbingan Penelitian.....	3

