

PERANCANGAN INTERIOR MIDORI JAPANESE RESTAURANT DI TANGERANG

Adhelia Rizky Nugrahini, Gervasius Herry Purwoko, Stephanus Evert Indrawan

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, UC Town, Citraland, Surabaya 60219, Indonesia

Alamat email untuk surat-menyurat: arizky01@student.ciputra.ac.id

ABSTRACT

The high economic growth in East Java gives businessmen the opportunity to open a business. One of the business sectors that entrepreneurs are interested in is the restaurant business. This can be seen from the increasing number of restaurants when compared with previous years. Most of these restaurants are dominated by multi-outlet restaurants and franchise restaurants. Therefore, the role of interior consultant services is getting bigger and sought by the market.

The need for interior consultant services and the growth of the restaurant business sector makes AR Interior determined to provide solutions by offering interior consultant services that create a design by taking into account the needs and wants of the clients, as well as providing professional and at maximum service. AR Interior provides interior design services with a consultation process that specializes in multi-outlet restaurant and franchise project design.

The final project design of the Midori restaurant is an interior design project without changing the original structure of the building. This restaurant project is one of the many branches of the Midori restaurant in West Java, which is in Karawaci branch, Tangerang. By designing this project, AR Interior intended to update the interior of Midori restaurant that has been long established, so that the client's business is more advanced and qualified. The client wants an interior design that provides ease of use for the users with modern Japanese style.

Keywords: *Consultant, Franchise, Interior, Multi-outlet, Restaurant*

ABSTRAK

Pertumbuhan ekonomi yang tinggi di Jawa Timur memberikan peluang para pengusaha untuk membuka bisnis. Salah satu sektor bisnis yang diminati pengusaha adalah usaha restoran/rumah makan. Hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah restoran apabila dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya. Sebagian besar dari restoran-restoran tersebut, didominasi oleh jenis restoran *multi-outlet* dan restoran waralaba/*franchise*. Oleh karena itu, peran jasa konsultan interior semakin besar dan dicari oleh pasar.

Kebutuhan akan jasa konsultan interior dan berkembangnya sektor usaha restoran/rumah makan membuat AR Interior bertekad untuk memberikan solusi dengan menawarkan jasa konsultan interior yang menghasilkan perancangan dengan memperhatikan kebutuhan dan keinginan klien, serta memberikan layanan profesional dan maksimal. AR Interior memberikan layanan jasa perancangan interior dengan proses konsultasi yang memiliki spesialisasi desain proyek restoran *multi-outlet* dan waralaba.

Proyek akhir perancangan restoran Midori merupakan proyek desain interior tanpa mengubah struktur asli bangunan. Restoran Midori yang dirancang merupakan salah satu dari sekian banyak cabang restoran Midori di Jabodetabek, yaitu di cabang Karawaci, Tangerang. Perancangan ini ditujukan untuk memperbarui interior restoran Midori yang telah cukup lama berdiri, agar bisnis klien lebih maju dan berkualitas. Klien menginginkan desain interior yang memberikan kemudahan aktivitas pengguna dengan gaya modern Japanese.

Kata Kunci: Interior, Konsultan, Restoran, Multi-outlet, Waralaba

PENDAHULUAN

Latar Belakang Restoran Midori

Restoran Midori merupakan sebuah restoran yang menjual makanan khas Jepang dan telah berdiri sejak tahun 1995. Karena telah berdiri cukup lama sampai dengan sekarang, restoran Midori telah memiliki banyak cabang yang tersebar di daerah Jabodetabek dan Bandung.

Proyek yang dirancang oleh AR Interior adalah restoran Midori cabang Karawaci, Tangerang. Tapak yang sudah ada merupakan bangunan 5 ruko yang dijadikan menjadi 1 gedung besar. Kondisi saat ini, bangunan terdiri dari 3 macam bisnis yang dikelola oleh perusahaan yang sama, yaitu Restoran Midori (restoran khas Jepang), Resto Ngalam (restoran khas Indonesia), dan Bersih Sehat (pijat keluarga).

Klien menginginkan adanya perubahan, yaitu renovasi untuk Restoran Midori, sehingga nantinya dalam satu bangunan hanya ada 1 bisnis yaitu restoran Midori saja karena Bersih Sehat dan Resto Ngalam akan berpindah tempat ke gedung yang baru.

Rumusan Masalah Restoran Midori

Pada saat melakukan observasi, terdapat beberapa masalah yang ditemukan, antara lain:

1. Klien membutuhkan adanya *smoking area* pada *indoor dining*.
2. Klien menginginkan alur sirkulasi yang baik dan akses yang mudah untuk pengunjung dan karyawan restoran.

3. Klien menginginkan perancangan interior untuk renovasi dengan menyesuaikan *existing* tanpa merubah struktur bangunan.
4. Area restoran memiliki jendela kaca mati sehingga mempengaruhi kualitas penghawaan.
5. Tidak ada pemisah antara toilet wanita dan pria.
6. Adanya *open kitchen* khusus untuk sushi bar
7. Adanya area tatami.
8. Letak dapur tidak sejajar antara dapur lantai dasar dan lantai satu, dan letak lift makanan cukup jauh dari dapur lantai dasar

Kemudian, dari beberapa permasalahan diatas, dapat disimpulkan sebuah *problem statement* yaitu: Bagaimana merancang interior restoran Jepang Midori yang memperhatikan alur sirkulasi pengguna, memudahkan aktivitas, dan menciptakan suasana Jepang yang modern pada lokasi yang tidak boleh diubah strukturnya?

Tujuan Perancangan Restoran Midori

Tujuan dan manfaat dari proyek Midori *Japanese Restaurant* ini adalah:

- a. Menciptakan sebuah desain yang memenuhi kebutuhan dan keinginan klien, serta menyelesaikan permasalahan yang dihadapi klien.
- b. Memberikan desain yang mampu memudahkan dan melancarkan berjalannya bisnis klien.
- c. Menjadikan hasil perancangan proyek ini se-

bagai portfolio pribadi untuk desainer.

Manfaat Perancangan

Manfaat Teoritis

Perancangan proyek ini dibuat untuk menambah wawasan dan kompetensi AR Interior dalam mendesain sebuah interior restoran dengan gaya Jepang. Selain itu, juga memberikan solusi desain bagi permasalahan klien dan memajukan bisnis klien melalui perancangan interior.

Manfaat Praktis

Manfaat yang didapatkan dari proses perancangan ini berguna bagi beberapa pihak, diantaranya:

- a. Bagi Pengunjung
Pengunjung merasakan kenyamanan dan impresi yang baik ketika datang ke restoran Midori.
- b. Bagi Pemilik Usaha
Pemilik usaha mendapatkan manfaat berupa berkembangnya bisnis restoran yang dimiliki
- c. Bagi Karyawan
Manfaat bagi karyawan adalah memiliki tempat kerja yang layak untuk operasional usaha, nyaman dengan alur sirkulasi yang baik sehingga dapat meningkatkan produktivitas kerja.

Data Proyek

Berikut merupakan data proyek perancangan interior restoran Midori:

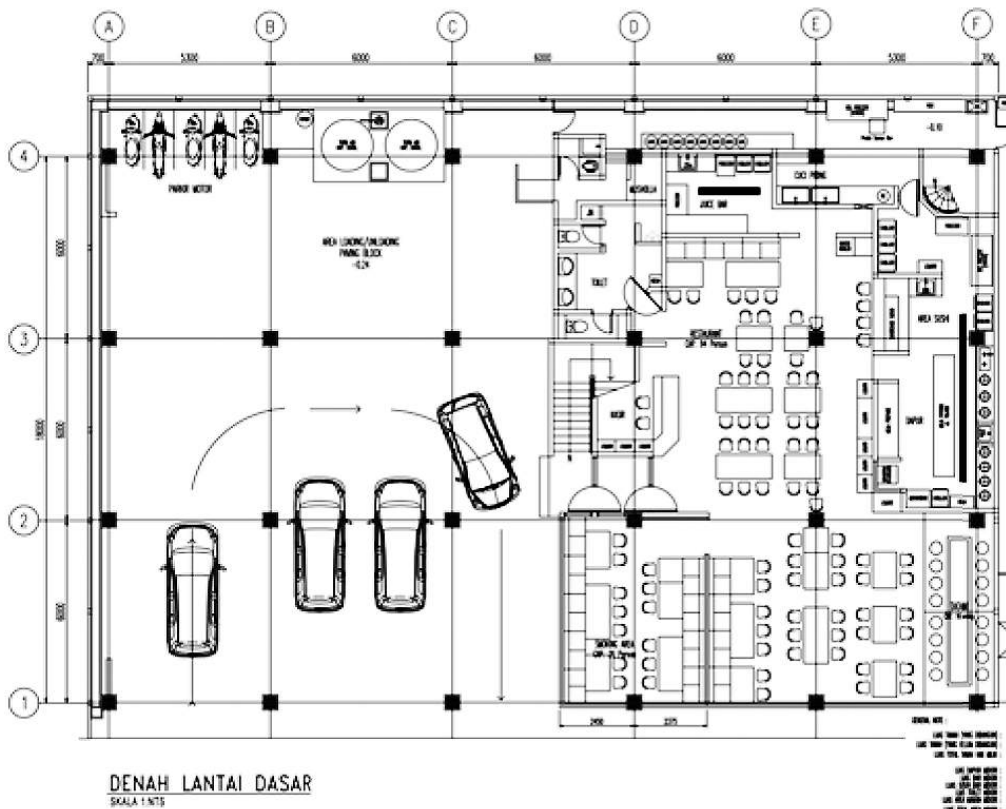
1. Data Pemilik Proyek
 - a. Nama : Bapak Hariono
 - b. Alamat : Jl. KH Wahid Hasyim No. 106, Menteng, Jakarta Pusat.
 - c. No. Telepon : 021-3148957
2. Data Proyek
 - a. Nama Usaha : Midori Japanese Restaurant
 - b. Alamat : Komplek Ruko Villa Permata Blok A No.13, Jl. Permata Sari Kav 5-10, Binong, Curug, Tangerang, Banten 15122.
 - c. Luas Tanah : 1.350 m²
 - d. Luas Area yang dirancang : 726 m².
Area yang dirancang adalah restoran lantai dasar dan lantai 1.

Data Tapak

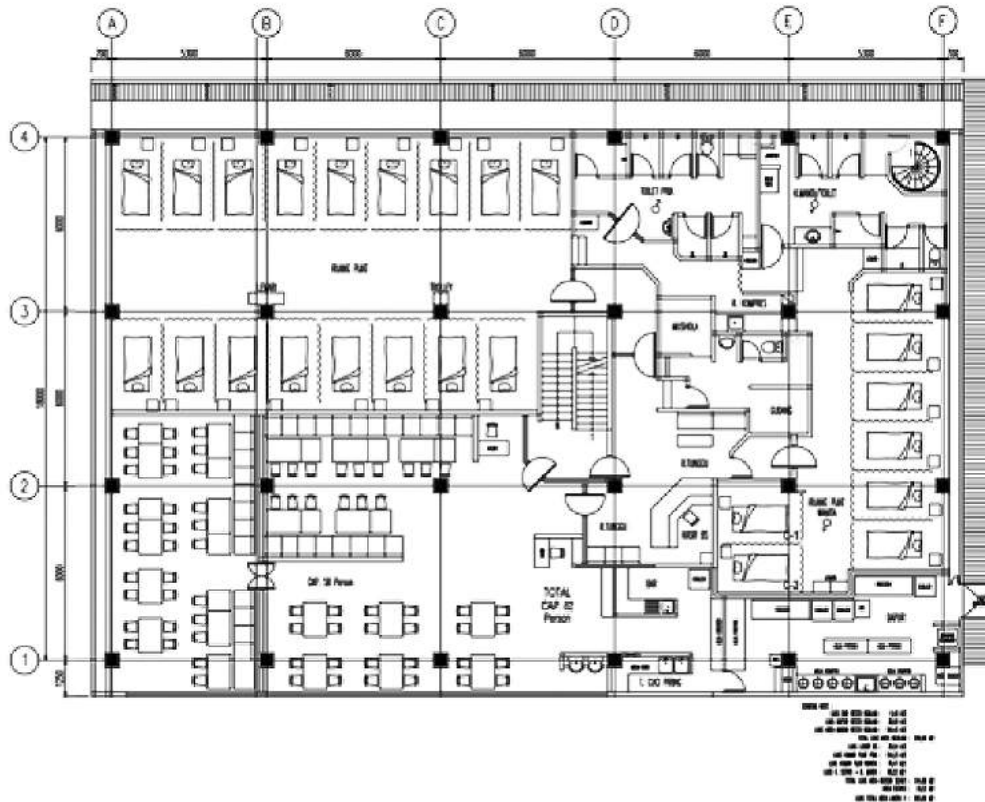
Lokasi Restoran Midori cabang Karawaci adalah Komplek Ruko Villa Permata Blok A No.13, Jl. Permata Sari Kav 5-10, Binong, Curug, Tangerang, Banten. Luas bangunan total adalah 1.430 m² dan terdiri dari 3 lantai. Tapak merupakan bangunan *existing* 3 lantai, namun area yang dirancang hanya lantai dasar (tidak termasuk parkir) serta lantai satu.

Sebelum memulai perancangan interior restoran Midori, hal-hal yang perlu diketahui adalah lokasi dan kondisi bangunan *existing*, beserta iklim, arah mata angin, dan lingkungan sekitar bangunan. Hal-hal ini nantinya akan mempengaruhi desain dan material yang digunakan.

- a. Iklim di Curug, Tangerang
Curug memiliki iklim tropis. Curah hujan di Curug cukup signifikan, bahkan selama bulan terkering. Suhu rata-rata di Curug adalah 27°C. Curah hujan rata-rata di Curug adalah 3522 mm.
- b. Orientasi Bangunan
Bangunan memiliki orientasi ke arah timur
- c. Pengaruh dari Lingkungan Sekitar
 - Jalan Raya
Bangunan restoran Midori berhadapan dengan jalan raya, sehingga bangunan mendapat dampak suara bising dari kendaraan yang berlalu lalang di jalan raya tersebut.
 - Keadaan Setiap Sisi Bangunan
Pada sebelah kiri bangunan terdapat taman dan lahan kosong yang bersebelahan langsung dengan gang kecil. Pada sebelah kanan bangunan terdapat bangunan ruko, namun tidak berdempet dengan bangunan restoran Midori, dan bagian belakang bangunan terdapat lahan kosong.



Gambar1 . Denah Existing Lantai Dasar
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 2. Denah Existing Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

Data Pengguna

Pengguna restoran Midori cabang Karawaci, Tangerang antara lain:

1. Customer Restoran Midori cabang Karawaci, Tangerang
2. Owner
3. Manager Pusat
4. Supervisor Cabang
5. Head Waiter
6. Waiter/Waitress
7. Kasir

8. Chef
9. Sushi Specialist
10. Grill Specialist
11. Beverage Specialist
12. Preparation
13. Dishwashing
14. Cleaning Service

Metodologi Perancangan

Metodologi perancangan yang digunakan dalam merancang interior restoran Midori adalah:

1. Observasi

Observasi merupakan tahap awal dari perancangan. Observasi yang dilakukan berupa kunjungan langsung ke lokasi proyek, melihat dan meneliti kondisi fisik tapak, juga kondisi sekitar tapak. Selain itu, observasi pada perilaku dan kebiasaan pengguna juga dilakukan untuk mengetahui apa saja kebutuhan pengguna.

2. Wawancara

Wawancara ini dilakukan langsung dengan klien. Tujuan dilakukannya wawancara ini adalah agar klien bisa mengutarakan kebutuhan, keinginan, dan permasalahan yang dihadapi.

3. Studi Literatur

Studi literatur bermanfaat sebagai acuan dan referensi dalam memperkuat konsep dari perancangan interior restoran.

Tinjauan Literatur

Batasan-Batasan Perancangan

Perancangan yang dilakukan dalam proyek ini adalah sebatas interior ruang saja pada lantai dasar dan lantai satu. Perancangan disajikan dalam gambar kerja dan konsep desain. Perancangan akan dimulai dari observasi, yang dilanjutkan dengan analisa tapak. Kemudian dari hasil analisa tersebut, akan dikembangkan menjadi sebuah konsep *space planning* dan konsep aplikasi.

Perbedaan Definisi

Definisi Restoran

Menurut Soekresno (2000), ada beberapa jenis

restoran, restoran formal, restoran informal, dan *specialty restaurant*.

a. Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh: *member restaurant, gourmet, main dining room, grilled restaurant*.

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh: *café, cefeteria, fast food restaurant, coffee shop, bistro, canteen, tavern, family restaurant, pub, service corner, burger corner, snack bar*.

c. *Specialty Restaurant*

Specialty restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tersebut. Contoh: *Indonesian food restaurant, Japanese food Restaurant, Chinese food Restaurant*

Sistem Pelayanan dalam Restoran

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh Restoran Midori adalah *table service* dan *counter service*.

Menurut Marsum (2005), pengertian dari sistem-

sistem pelayanan restoran adalah:

a. *Table Service*

Sistem pelayanan restoran dimana customer duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan, disajikan kepada customer tersebut oleh *waiter/waitress*.

b. *Counter Service*

Sistem pelayanan restoran dimana pengunjung yang datang duduk di kursi menghadap counter. Apabila makanan sudah siap, maka disajikan kepada pengunjung tersebut diatas counter. counter yang dimaksud yaitu meja panjang yang membatasi dua area, area dapur dan area restoran.

c. *Self-Service*

Sistem pelayanan restoran dimana semua jenis hidangan makanan mulai dari pembuka, sup, hidangan utama, penutup telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja prasmanan. Para pengunjung bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai selera. Untuk beberapa hidangan seperti minuman panas, teh, dan kopi pada umumnya disajikan kepada pengunjung oleh petugas.

d. *Carry-out Service*

Carry-out service atau bisa juga disebut dengan *take-out service* adalah sistem pelayanan restoran dimana pengunjung datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi.

Sehingga, makanan tersebut tidak dinikmati di tempat itu, tapi untuk dibawa pulang.

Standar Elemen Pembentuk Interior

Tata Letak dan Organisasi Ruang

Menurut Ching (1996), sistem sirkulasi pada sebuah bangunan merupakan komponen penting yang dapat mempengaruhi persepsi kita tentang bentuk ruang bangunan tersebut. Unsur sirkulasi tersebut adalah sirkulasi dari luar ke dalam, konfigurasi jalan yang dipengaruhi oleh serangkaian ruangan, hubungan jalan-ruang yang dipengaruhi sisi sekitarnya, tanda-tanda dan pemberhentian di jalan dan bentuk sirkulasi ruang. Sirkulasi merupakan ruang gerak atau jalur yang diatur untuk saling menghubungkan, membimbing, dan melintasi bagian-bagian tertentu dalam bangunan atau ruangan untuk kelancaran bagian itu sendiri, yang berhubungan dengan penghayatan obyek di dalam ruang. Beberapa jenis organisasi ruang menurut Ching (2008) adalah:

1. Organisasi Terpusat

Suatu ruang sentral yang menjadi dominan dan dikelilingi ruangan-ruangan sekunder

2. Organisasi Linear

Sebuah sekuen linier ruang-ruang yang berulang

3. Organisasi Radial

Sebuah ruang terpusat yang menjadi sentral organisasi-organisasi linier ruang yang memanjang secara radial

4. Organisasi Terkluster

Ruang-ruang yang dikelompokkan melalui

kedekatan suatu fungsi atau hubungan visual

5. Organisasi Grid

Ruang-ruang yang tertata didalam area sebuah rangka terstruktur

Unsur Pembentuk Ruang

Lantai

Menurut Ching (1996), lantai merupakan komponen interior yang datar dan mempunyai dasar yang rata. Sebagai bidang dasar yang menyangga aktivitas pada interior dan perabot, lantai haruslah mampu untuk menahan beban secara aman, serta permukaannya harus cukup kuat untuk menahan penggunaan terus-menerus.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, lantai restoran harus kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Pemilihan warna dan material dapat disesuaikan dengan kebutuhan perancangan ruang.

Dinding

Menurut Ching (1996), dinding adalah elemen penting dalam suatu arsitektur bangunan. Dinding berfungsi sebagai struktur pemikul lantai di atas permukaan tanah, plafon, dan atap, menjadi muka bangunan, dan memberikan perlindungan. Dinding merupakan elemen utama dalam pembentuk ruang interior, bersama dengan plafon dan lantai, dinding mengendalikan bentuk dan juga ukuran ruang. Dinding dapat

difungsikan sebagai pembatas sirkulasi ruang, yang memisahkan satu ruang dengan ruang yang lainnya. Pemilihan material dan warna dapat disesuaikan dengan kebutuhan perancangan.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, permukaan dinding bagian dalam harus rata dan mudah dibersihkan, konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan harus dibuat kedap air dan mudah dibersihkan, seperti porselin atau sejenisnya setinggi dua meter dari lantai.

Plafon

Menurut Ching (1996), langit-langit merupakan sebuah elemen interior yang memberikan naungan dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada dibawah naungannya. Langit-langit berfungsi sebagai penutup bangunan dan menutupi terminal equipment. Ketinggian langit-langit memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap skala ruang, langit-langit yang tinggi memberikan kesan ruang yang terbuka, sedangkan langit-langit yang rendah menciptakan suasana yang intim dan ramah. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, standar langit-langit pada restoran adalah langit-langit dengan tinggi minimal 2,4 meter, permukaan rata dan bersih, dan tidak

terdapat lubang-lubang.

Furnitur

Menurut Ching (1996), furnitur atau perabot merupakan perantara antara arsitektur dan manusia. Perabot menawarkan adanya transisi bentuk dan skala antar ruang interior dengan masing-masing individu yang membuat interior dapat dihuni karena memberikan kenyamanan dan manfaat dalam aktivitas yang dikerjakan. Selain memberi fungsi-fungsi khusus, furnitur mempengaruhi karakter visual dari suatu tatanan interior. Furnitur berdasarkan kualitas desainnya dapat menambah atau membatasi kenyamanan fisik, oleh karena itu manusia merupakan faktor utama yang mempengaruhi bentuk, proporsi, dan skala furnitur.

Utilitas

Sistem Penghawaan

Menurut Suptandar (1982), penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang, baik penghawaan alami maupun buatan. Teknik yang dilakukan secara perlahan ini ditujukan untuk memberi kenyamanan dan kesehatan pada ruang. Jumlah udara segar yang dimaksud berguna untuk menurunkan kadar uap air pada udara, bau keringat, serta gas karbondioksida. Kapasitas udara segar tersebut dipengaruhi oleh aktivitas pengguna. Apabila ada tambahan jumlah sivitas, maka udara yang dimasukkan akan semakin besar.

Terdapat dua sistem pengaliran udara untuk mengatur kesejukan udara di dalam ruang:

1. Penghawaan alami dengan sistem *cross ventilation*

Cross ventilation dapat diaplikasikan dengan meletakkan ventilasi yang saling bersebrangan untuk memaksimalkan udara yang masuk. Bentuk paling sederhana dalam sebuah ventilasi adalah dengan penggunaan bukaan jendela, pintu, sampai dengan *skylight*.

2. Sistem mekanisme (buatan manusia)

Sistem mekanisme buatan manusia ada dua jenis, yaitu:

- a. Sistem mekanis dengan penggunaan alat mekanis seperti kipas angin dan *exhaust fan*. *Exhaust fan* dapat menyaring udara sehingga udara yang kotor akan dibuang dan menjadi lebih bersih, serta mengurangi bau tidak sedap. Namun sistem ini kurang maksimal karena tidak dapat mengatur suhu, kelembaban, dan kebersihan udara.
- b. *Sistem air conditioning*, yaitu sistem pengaturan udara dalam ruang yang dilakukan secara teratur dan konstan.

Pada perancangan Restoran Midori, pengaplikasian sistem *cross ventilation* tidak memungkinkan, sehingga dibutuhkan adanya penambahan sistem penghawaan buatan berupa *air conditioning* dan *exhaust fan*.

Sistem Pencahayaan

Menurut Ching (1996), cahaya adalah faktor utama yang menghubungkan ruang interior. Tanpa adanya cahaya, tidak akan ada bentuk, warna, atau tekstur yang terlihat. Fungsi utama pencahayaan adalah menyinari bangun dan ruang suatu interior untuk membantu penggunanya melakukan aktivitas dan menjalankan tugasnya dengan kecepatan, akurasi, dan kenyamanan yang tepat. Terdapat tiga metode dalam pencahayaan suatu ruang: umum, lokal, dan aksen.

Berdasarkan Keputusan 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Pencahayaan harus tersebar merata dan tidak menyilaukan sehingga tidak menimbulkan bayangan nyata.

Sistem Akustik

Menurut Ching (1996), terdapat tiga cara untuk mengontrol bunyi yang datang dari luar ruang dalam sebuah bangunan. Yaitu, dengan cara mengisolasi sumber suara, mengatur tata letak bangunan sehingga daerah yang menimbulkan suara bising terletak jauh dari daerah yang dibutuhkan ketenangan, serta menghilangkan jalur rambat suara baik melalui udara maupun struktur bangunan dimana suara dapat bergerak dari sumbernya ke dalam ruangan. Penggunaan

material-material yang padat dan kaku dapat memantulkan suara, sedangkan material-material yang lunak, berpori, lenting dapat menyerap dan melepas energi suara.

Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada Restoran Midori akan menggunakan *Closed-Circuit Television Cameras* (CCTV) yang dipasang di titik-titik tertentu untuk memantau kegiatan dalam restoran selama 24 jam. Menurut Reid (2005), sistem CCTV dapat memberukan perlindungan yang baik pada sebuah gedung. CCTV dapat mengawasi suatu daerah atau lokasi, memungkinkan manajer untuk mengamati aktivitas karyawan sampai dengan penyusup, membantu pemilik bangunan untuk mendapatkan bukti tentang segala ancaman, kejadian, kekerasan, atau kegiatan kriminal yang terjadi di bangunan karena CCTV dapat merekam suatu kejadian dan hasil rekaman tersebut dapat dijadikan bukti apabila diperlukan.

Sistem Proteksi Kebakaran

Sistem proteksi kebakaran pada Restoran Midori sangat dibutuhkan pada ruangan yang berpotensi kebakaran seperti dapur. Ada pula beberapa jenis sistem proteksi yang akan digunakan pada perancangan, yaitu:

- a. Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
Alat Pemadam Api Ringan (APAR) adalah perangkat pemadaman kebakaran yang wajib diletakkan dalam sebuah bangunan,

yang berfungsi sebagai pemadam api ringan.
b. *Hydrant Box*

Hydrant Box atau *hydrant* gedung adalah suatu sistem pencegah kebakaran yang menggunakan pasokan air dan dipasang di dalam bangunan atau gedung dan untuk menentukan jumlah dan titik *hydrant* gedung menggunakan acuan Standard National Indonesia (SNI).

Sistem Plambing

Menurut Ching (1996), sistem air bersih memiliki dua jaringan terpisah namun sejajar dalam sistem suplai air bersih, satu diantaranya mensuplai air bersih untuk digunakan manusia, dan satu lainnya digunakan untuk kebutuhan sistem mekanis. Sistem suplai air bersih harus mampu mengatasi gaya gravitasi dan friksi untuk dapat menyalurkan air sampai ke titik pemakaian. Tekanan yang tinggi diperlukan untuk mendorong air ke atas. Jika tekanan ini tidak cukup kuat, air dapat dipompa ke menara tangki penyimpanan air untuk kemudian dialirkan dengan gaya gravitasi. Setelah air bersih dialirkan dan digunakan, air akan mengalir ke sistem pembuangan. Tujuan utama sistem pembuangan ini adalah untuk membuang limbah cair dan zat-zat organik secepat mungkin. Karena sistem pembuangan mengandalkan gaya gravitasi, pipa-pipanya memiliki ukuran yang lebih besar dari pipa suplai air bersih.

Sistem Sirkulasi Vertikal

Sistem sirkulasi vertikal merupakan faktor yang penting dalam suatu bangunan yang bertingkat, terutama apabila bangunan tersebut bersifat publik. Adapun beberapa macam sistem sirkulasi vertikal, seperti tangga, escalator, elevator, dan *dumbwaiter*. Pada perancangan Restoran Midori, sistem sirkulasi vertikal yang digunakan adalah tangga untuk sirkulasi manusia dan *dumbwaiter* untuk memudahkan pengantaran makanan dari lantai dasar ke lantai satu.

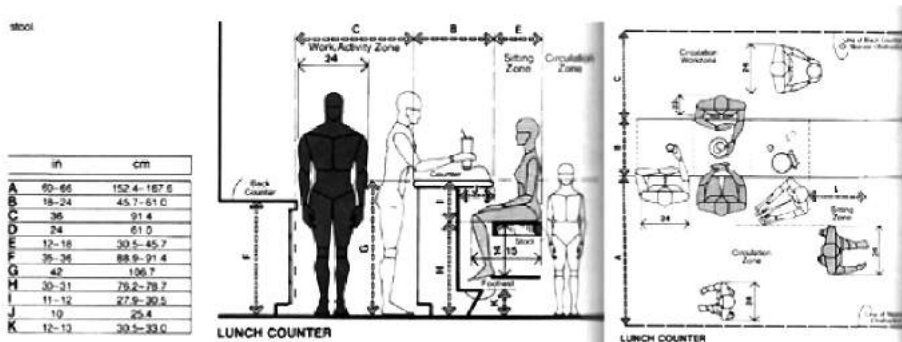
Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi

Menurut Ching (1996), sistem elektrikal pada sebuah bangunan mensuplai daya listrik untuk tujuan penerangan, operasi peralatan listrik, pemanas/pendingin ruang, dan keperluan rumah tangga. Sistem ini harus dipasang dengan aman dan efisien.

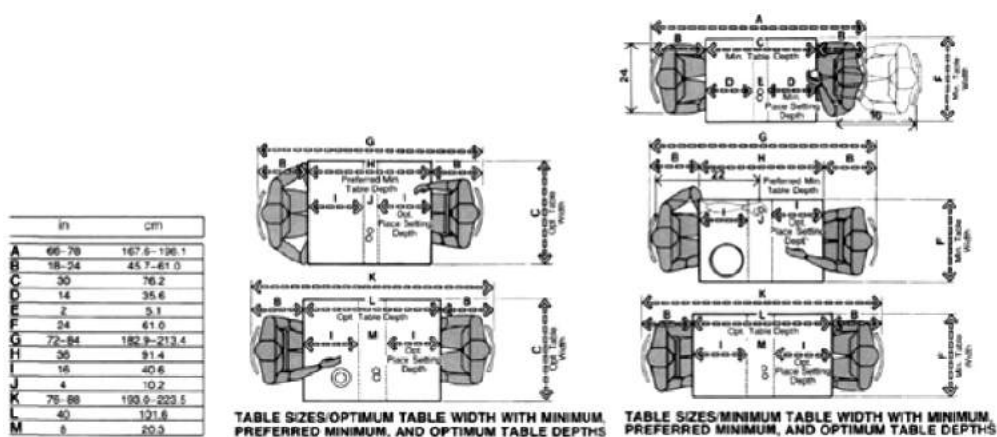
Daya listrik disuplai oleh perusahaan listrik dan dialirkan ke bangunan, kemudian dihubungkan ke meteran, saklar pemutus arus, kemudian ke panel listrik. Dari panel listrik tersebut, kemudian dibagi menjadi beberapa sirkuit yang lebih kecil dan mudah dikendalikan dan terjaga kemungkinan menerima beban yang berlebih dengan memanfaatkan alat pemutus arus.

Antropometri dan Ergonomi

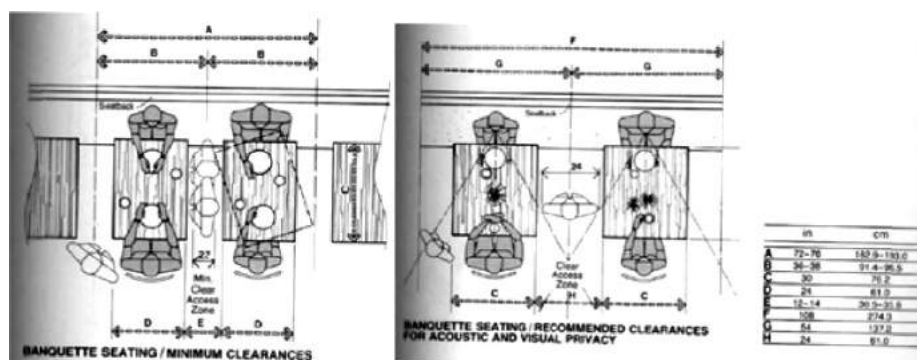
Pada sushi bar, lebar minimal meja adalah 45,7 cm, jarak minimal untuk sirkulasi sushi *specialist/maker* adalah 91 cm.



Gambar 3. Human Dimension Lunch Counter
Sumber: Julius Panero (2006)



Gambar 4. Human Dimension Dining Space
Sumber: Julius Panero (2006)



Gambar 5. Human Dimension Banquette Seating
Sumber: Julius Panero (2006)

Pada *dining area*, lebar meja minimal untuk dua orang adalah 76,2 cm.

Pada *banquette seating*, jarak minimal antar meja adalah 30,5 cm, sedangkan untuk kenyamanan yang maksimal, jarak minimal yang dibutuhkan adalah 61 cm.

Mendesain Restoran Waralaba

Desain komersial yang tepat berperan penting baik untuk pengunjung, karyawan dan bisnis sendiri (Kusumowidagdo, 2011; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo, 2005; Kusumowidagdo, Sachari, Widodo 2012). Berdasarkan pernyataan CEO perusahaan makanan cepat saji Which Wich, Jeffi Cinelli (2015) mengatakan yang menjadi tantangan bagi konsultan interior dalam menangani proyek restorannya adalah bagaimana mereka dapat bekerja sesuai *timeline*, sebelum restoran itu *grand opening*. Semua harus

diperhatikan, contohnya dari pemilihan material dan *finishing* yang bisa mempengaruhi waktu pengerjaan interior. Biasanya pengusaha waralaba memberikan waktu 120 hari untuk konsultan interior dan arsitek mengerjakan proyek restorannya.

Selain itu, Joe Pascanelli (2016) yang merupakan manager senior dari Global Design and Construction, berkolaborasi dengan Studio B dalam mengerjakan waralaba Dunkin' Donuts di Amerika Serikat melontarkan bahwa desain yang fleksibel sangatlah penting, karena suatu desain belum tentu dapat berhasil diaplikasikan pada setiap lokasi waralaba.

ANALISIS DATA

Pola Aktivitas Pengguna

Berikut ini merupakan pola aktivitas pengguna restoran Midori:

Tabel 1. *User Activity Sequence*

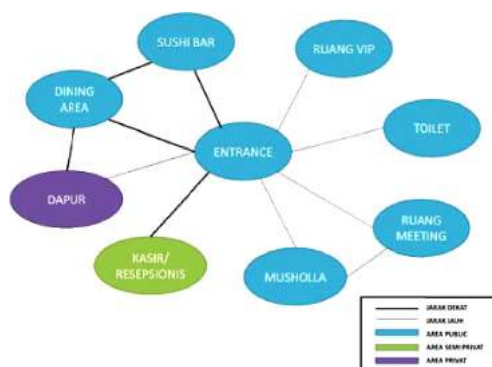
Pelanggan	Datang, parkir – masuk area restoran – memilih tempat duduk – memesan menu – menunggu pesanan jadi – makan dan minum – ke toilet – pembayaran - keluar
<i>Owner</i>	Datang – Melakukan pengecekan di restoran, dapur – Memberi <i>feedback</i> - Pulang
Manager Pusat	Datang – Melakukan pengecekan di restoran, dapur – Memberi <i>feedback</i> - Pulang
Supervisor Cabang	Datang – Melakukan pengecekan di restoran, dapur – Mengawasi kinerja pegawai – Memberi <i>feedback</i> - Pulang
<i>Waiter/Waitress</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Datang – Meletakkan barang di loker – <i>Briefing</i> dan persiapan – 2. Pelanggan datang - Menyambut pelanggan - mengantarkan ke tempat duduk - memberikan menu – menyajikan <i>warm towel</i> di meja - mencatat pesanan - mengantar makanan - membantu mengantar <i>bill</i> - membersihkan meja <p>Mengulang ke fase 2 – Merapihkan meja – Persiapan pulang , mengambil barang di loker - Pulang</p>

Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

<p>Kasir</p>	<p>1. Datang – Meletakkan barang di loker – <i>Briefing</i> dan persiapan – 2. Kasir menerima dan mencatat order dari pelayan – input ke komputer – mengintegrasikan order ke bagian dapur – menerima pembayaran – mencetak <i>bill</i> – memberikan uang kembalian</p> <p>Mengulang fase 2 – Menghitung penghasilan hari ini – Mengunci mesin kasir dan penyimpanan – Persiapan pulang - Pulang</p>
<p>Chef</p>	<p>1. Datang – Meletakkan barang di loker – <i>Briefing</i> dan persiapan – 2. Chef menerima order yang terintegrasi dari kasir – menerima bahan yang sudah siap dimasak dari <i>preparation</i> – proses memasak – <i>plating</i> – menyerahkan makanan untuk disajikan oleh pelayan – mencatat pemakaian alat dan bahan</p> <p>Mengulang fase 2 – Merekap penggunaan/kebutuhan dapur – Persiapan pulang - Pulang</p>
<p><i>Dishwashing</i></p>	<p>1. Datang – Meletakkan barang di loker – <i>Briefing</i> dan persiapan – 2. Menerima piring kotor / peralatan kotor – Mencuci – Mengeringkan – Menaruh piring/gelas di <i>dishwasher</i> – Meletakkan di tempat penyimpanan</p> <p>Mengulang fase 2 – Memastikan semua peralatan masak/makan ada pada tempatnya – Persiapan pulang - Pulang</p>
<p>OB</p>	<p>Datang – Meletakkan barang di loker – Menyapu dan mengepel restoran sebelum buka – Membersihkan lantai setelah ada pelanggan – Membersihkan toilet - Membersihkan dapur – Persiapan pulang - Pulang</p>

GROUPING

Berikut ini merupakan *grouping* berdasarkan kebutuhan ruang dan hubungan antar ruang:



Figur 6. *Grouping*
 Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

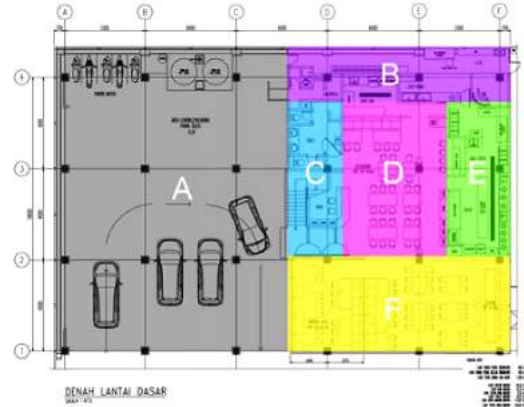
Letak pintu masuk utama (*entrance*) harus berdekatan dengan kasir/resepsionis. Hal ini ditujukan agar kasir/resepsionis dapat membantu mengarahkan pengunjung yang datang untuk menuju area yang dituju. Selain itu, *entrance* juga harus berdekatan dengan *dining area* dan *sushi bar*, agar pengunjung restoran tidak kesulitan untuk mencapai restoran. Adapula ruangan dapur yang letaknya harus berdekatan dengan *dining area*, namun tidak perlu dekat dengan pintu masuk restoran.

Ruangan-ruangan lain seperti ruang VIP, ruang

meeting, musholla dan toilet letaknya boleh tidak berdekatan dengan pintu masuk, karena ruangan-ruangan ini cenderung membutuhkan privasi.

SITE CHARACTERISTIC DIVISION

Berikut ini merupakan analisis karakteristik ruang restoran Midori dan juga kecocokan karakteristik tersebut untuk ruangan-ruangan tertentu:



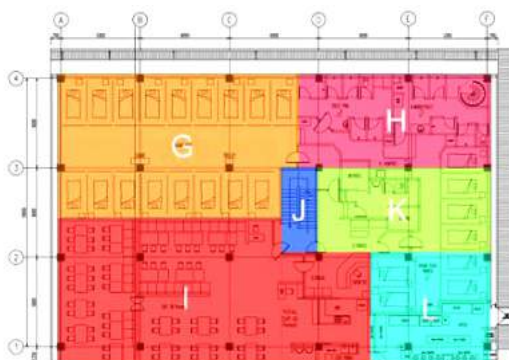
Figur 7. Site Characteristic Division Lantai Dasar
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

Tabel 2. Tabel Site Characteristic Division Lantai Dasar

AREA	KARAKTERISTIK	COCOK UNTUK	KURANG COCOK UNTUK
A	<ul style="list-style-type: none"> Memiliki pencahayaan alami yang baik Memiliki penghawaan alami yang baik Tingkat kebisingan cukup tinggi karena terbuka dan dekat dengan jalan raya Sirkulasi manusia dan kendaraan cukup tinggi Enclosure degree rendah karena merupakan area terbuka 	<ul style="list-style-type: none"> Area parkir 	<ul style="list-style-type: none"> Toilet Ruang Meeting Area Kasir
B	<ul style="list-style-type: none"> Pencahayaan alami kurang baik Penghawaan alami kurang baik Tingkat kebisingan sedang Sirkulasi manusia sedang, karena merupakan area service dan tempat gas Enclosure degree sedang 	<ul style="list-style-type: none"> Area service Dapur 	<ul style="list-style-type: none"> Restoran Ruang Meeting Ruang VIP
C	<ul style="list-style-type: none"> Memiliki pencahayaan alami yang cukup Memiliki penghawaan alami yang cukup Tingkat kebisingan sedang Sirkulasi manusia cukup tinggi dengan adanya tangga, namun sedang pada area toilet Enclosure degree cukup tinggi 	<ul style="list-style-type: none"> Tangga Toilet Restoran (Dining Area) Area Kasir 	<ul style="list-style-type: none"> Ruang Meeting Ruang VIP

Tabel 2. Tabel *Site Characteristic Division* Lantai Dasar (sambungan)

AREA	KARAKTERISTIK	COCOK UNTUK	KURANG COCOK UNTUK
D	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang cukup • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan sedang • Sirkulasi manusia cukup tinggi • <i>Enclosure degree</i> rendah 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran (<i>Dining Area</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur • Ruang <i>Meeting</i>
E	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang kurang • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan cukup tinggi, karena dekat area <i>service</i> dan adanya <i>exhaust</i> • Sirkulasi manusia tinggi • <i>Enclosure degree</i> sedang 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur • Area <i>Service</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang <i>Meeting</i>
F	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang tinggi • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan sedang • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> rendah 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran • Ruang VIP 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang <i>Meeting</i>



Gambar 8. *Site Characteristic Division* Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

Tabel 2. Tabel *Site Characteristic Division* Lantai Dasar (sambungan)

AREA	KARAKTERISTIK	COCOK UNTUK	KURANG COCOK UNTUK
G	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang kurang • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan rendah • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> sedang, karena adanya sekat yang tidak permanen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang VIP • Ruang <i>Meeting</i> • Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur

Tabel 2. Tabel Site Characteristic Division Lantai Dasar (sambungan)

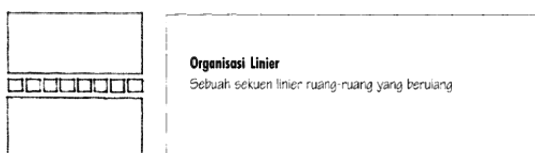
AREA	KARAKTERISTIK	COCOK UNTUK	KURANG COCOK UNTUK
G	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang kurang • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan rendah • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> sedang, karena adanya sekat yang tidak permanen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang VIP • Ruang <i>Meeting</i> • Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur
H	<ul style="list-style-type: none"> • Pencahayaan alami kurang baik • Penghawaan alami kurang baik • Tingkat kebisingan rendah • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> sedang 	<ul style="list-style-type: none"> • Toilet • Ruang <i>Meeting</i> • Ruang VIP 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur • Restoran (<i>Dining Area</i>)
I	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang baik • Memiliki penghawaan alami yang cukup • Tingkat kebisingan sedang • Sirkulasi manusia cukup tinggi • <i>Enclosure degree</i> cukup rendah 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran (<i>Dining Area</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang <i>Meeting</i> • Ruang VIP
J	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang cukup • Memiliki penghawaan alami yang cukup baik • Tingkat kebisingan sedang • Sirkulasi manusia cukup tinggi dengan adanya tangga • <i>Enclosure degree</i> sedang 	<ul style="list-style-type: none"> • Tangga 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapur • Ruang <i>Meeting</i> • Ruang VIP • Area Kasir
K	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami yang kurang • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan rendah • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> sedang 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran (<i>Dining Area</i>) • Ruang <i>Meeting</i> • Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> • Area Kasir
L	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pencahayaan alami kurang • Memiliki penghawaan alami yang kurang • Tingkat kebisingan sedang • Sirkulasi manusia sedang • <i>Enclosure degree</i> sedang 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran • Ruang VIP 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruang <i>Meeting</i>

Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

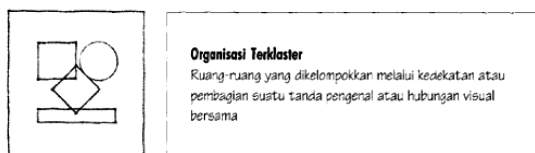
KONSEP PERANCANGAN

Konsep Perancangan

Konsep solusi yang dihasilkan berdasarkan proses observasi, analisis, dan ideasi adalah *Linear and Clustered*. Pemilihan konsep ini dikarenakan sesuai dengan kebutuhan dan sirkulasi pengguna didalam restoran. Menurut D.K. Ching (2008), organisasi ruang linear adalah sebuah sekuen linier ruang-ruang yang berulang, sedangkan organisasi ruang *clustered* adalah ruang-ruang yang diatur mengelilingi sebuah ruang yang dominan. Konsep ini diaplikasikan pada perancangan tata letak.



Gambar 9.Organisasi Linier
Sumber: D.K. Ching (2008)

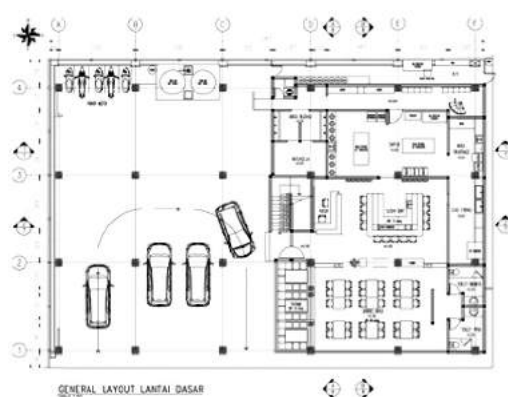


Gambar 10. Organisasi Terklaster
Sumber: D.K. Ching (2008)

Konsep Zoning, Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi

Zoning pada restoran Midori ini terbagi menjadi tiga, yaitu publik, semi-publik, dan privat. Area publik adalah area bagi pengunjung yang datang, sehingga letaknya harus dekat dengan *entrance*. Area publik terdiri dari *dining area*, *sushi bar*, *tatami*, toilet, musholla. Selain

itu, ada area semi publik. Area semi publik maksudnya adalah tidak bisa sembarangan orang masuk, hanya yang berkepentingan saja, seperti pada area kasir, ruang VIP, dan ruang *meeting*. Area privat, area dimana yang boleh masuk adalah orang dalam saja, yaitu dapur.



Gambar 11. General Layout Lantai Dasar
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 12. General Layout Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang

Gaya interior yang ingin diterapkan pada proyek restoran Midori ini adalah gaya *Modern Japanese*. Gaya ini tetap mengutamakan unsur

budaya Jepang didalamnya, namun dengan memberikan sentuhan modern di dalamnya, agar tidak terlihat kuno. Pemilihan material dan warna untuk mencapai gaya ini adalah penggunaan material dengan motif-motif alami seperti kayu, beton ekspos, dan batu alam.

Suasana ruang yang ingin diciptakan adalah suasana yang *warm* dan *inviting*. Suasana ini dapat dicapai dengan penggunaan lampu *downlight* dengan warna *warm* di beberapa titik, dan juga penggunaan warna-warna dengan *tone* hangat seperti coklat muda dan coklat tua.

Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Bentuk yang paling banyak digunakan pada perancangan ini adalah bentuk geometris berupa garis lurus dan persegi, dan beberapa aksesoris berbentuk lingkaran yang diambil dari bentuk lingkaran merah pada bendera Jepang. Penggunaan bentuk-bentuk ini juga disesuaikan dengan gaya interior yang diaplikasikan yaitu *Modern Japanese*, yang biasanya identik dengan penggunaan garis-garis geometris. Pengaplikasian bentuk ini dapat dilihat dari pola lantai, partisi dinding, plafon, dan furnitur.

Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior

Furnitur yang akan digunakan pada restoran Midori ini terdiri dari dua jenis, yaitu *custom furniture* dan *loose furniture*. Selain itu, ada

beberapa *built-in furniture* seperti pada *counter sushi bar*, *tatami*, dan ruang *meeting*.

1. Custom Furniture

Sebagian besar *furniture* pada restoran ini adalah *furniture* buatan secara kustom sesuai dengan desain. *Furniture* kustom meliputi meja resepsionis/kasir, *dining set* (meja dan kursi), *banquette seating*, lemari, *tatami*, *counter sushi bar*, dan partisi. Pada meja kasir, *counter sushi*, dan *tatami* akan menggunakan finishing yang sama yaitu HPL dengan motif kayu beech warna coklat muda. Sedangkan pada *dining set* akan menggunakan kayu oak warna coklat kemerahan.

2. Loose Furniture

Furniture jadi yang digunakan dalam skala banyak adalah kursi *meeting*, meja *meeting*, dan *kitchen equipment*.

3. Aksesoris Pendukung

Aksesoris pendukung lain adalah panel dinding yang berfungsi untuk memajang vas bunga, rak dinding untuk menopang pajangan seperti vas dan guci, dan beberapa pajangan dinding seperti mangkok dan lukisan Jepang.

Konsep Aplikasi Finishing pada Interior

Finishing pada interior restoran Midori terbagi menjadi tiga bagian, yaitu *finishing* lantai, dinding, dan plafon. Berikut merupakan rinciannya:

1. Finishing Lantai

Kebanyakan dari area di restoran ini menggunakan keramik sebagai finishing lantai. Hal ini disesuaikan dengan kebutuhan

ruang, seperti dapur yang rentan kotor dan basah, menggunakan keramik agar pembersihannya mudah. Kemudian ada beberapa area, yaitu *dining area*, *sushi bar*, dan ruang VIP yang menggunakan parket kayu. Selain itu, ruang *meeting* membutuhkan penggunaan material yang menyerap suara seperti karpet pada lantainya.

2. *Finishing Dinding*

Finishing dinding pada dining area dan ruang VIP menggunakan lapisan motif kayu. Hal ini ditujukan untuk menciptakan suasana Jepang yang interiornya identik dengan penggunaan material alami seperti kayu.

Dinding dapur diberi *finishing* keramik agar mudah pembersihannya, begitu juga dengan toilet. Pada ruang *meeting*, dinding dilapisi *perforated acoustic panel* untuk meredam suara.

3. *Finishing Plafon*

Plafon pada restoran ini menggunakan material gipsum yang *difinish* cat warna putih. Namun pada beberapa area, terdapat aksen pada plafon, seperti pada *sushi bar* yang plafonnya terdapat bentukan atap rumah, namun tidak masif, plafon pada dining area lantai satu yang bentuknya bersambung dari kolom ke plafon.

Visualisasi Desain

Berikut terlampir beberapa gambar visualisasi tiga dimensi (3D) yang berguna untuk menunjukkan aplikasi konsep, mulai dari konsep aplikasi karakter gaya dan suasana ruang, konsep

aplikasi bentuk dan bahan pada pelingkup, konsep aplikasi pada furnitur dan aksesoris pendukung interior, serta aplikasi *finishing* pada interior.



Gambar 13. Fasad Bangunan Restoran Midori
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 14. Sushi Bar
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 15. Dining Area Lantai Dasar
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 16. Dapur
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 20. Smoking Dining Area Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 17. Dining Area Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 21. Ruang VIP
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 18. Dining Area Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 22. Ruang Meeting
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)



Gambar 19. Tatami Lantai Satu
Sumber: Data Olahan Pribadi (2018)

PENUTUP

Kesimpulan

Bisnis restoran khususnya yang sedang berkembang, membutuhkan sebuah standar dalam segala elemen, mulai dari SOP, grafis, sampai dengan interior. Desain interior yang restoran

haruslah maksimal dalam segi fungsi dan estetika, selain itu desain interiornya haruslah mudah untuk diterapkan pada *outlet-outlet* yang lain.

Konsep interior yang diterapkan pada proyek restoran Midori cabang Karawaci ini adalah *linear and clustered organization*. Konsep ini diterapkan pada tata letak ruangan yang disusun untuk memudahkan alur dan aktivitas penggunanya. Perancangan restoran ini menggunakan gaya *modern Japanese*, sehingga bentuk elemen interiornya cenderung sederhana.

Berdasarkan permasalahan yang telah dianalisa dan dibahas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Diperlukan adanya pembongkaran dan penambahan beberapa dinding bata untuk memenuhi kebutuhan ruang dan juga memberikan sirkulasi yang baik untuk pengguna.
2. Diperlukan perencanaan maksimal untuk sistem penghawaan buatan pada restoran dengan pemasangan *exhaust fan* pada dapur, *indoor smoking area*, dan juga toilet, serta pemasangan *air conditioner* (AC) pada *dining area*, ruang VIP, ruang *meeting*, juga *sushi bar*.
3. Peletakan *dumbwaiter* haruslah efisien dan mudah dijangkau antara dapur lantai dasar dan lantai satu.
4. Diperlukan *maintenance* yang baik dan efisien pada area restoran

Keseluruhan dari kesimpulan di atas telah terjawab pada konsep desain interior restoran Midori oleh AR INTERIOR.

REFERENSI

- Ching, Francis D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Ching, Francis D.K. (2008). *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tatanan*. Jakarta: Erlangga.
- Deperindag RI hingga tahun 1997 tentang Kewiraswastaan dan Perusahaan. (1997). Himpunan Desainer Interior Indonesia Komisi B. (2006). *Buku Pedoman Hubungan Kerja Antara Desainer Interior dan Pemberi Tugas*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: HDII
- How to: Ensure Construction Standards Compliance in Franchise Chains. Diakses pada tanggal 26 Mei 2018 pada jam 12:55, dari rddmag.com
- Kemenkes. (2003). Nomor 1098. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Kusumowidagdo, A. (2011). *Desain Ritel*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Kusumowidagdo, A. (2005). Peran Penting Perancangan Interior Pada Store Based Retail. *Dimensi Interior*, 3(1).
- Neufert, Ernst. (1936). *Data arsitek jilid 1*. Terjemahan oleh Dr. Ing Sunarto Tjahjadi. 1996. Jakarta: Erlangga.
- Neufert, Ernst. (1936). *Data arsitek jilid 2*. Terjemahan oleh Dr. Ing Sunarto Tjahjadi & Dr. Ferryanto Chaidir. 2002. Jakarta: Erlangga.
- Nuradhi, Maureen. (2015). *Kajian Business Model Canvas pada Biro Konsultan Arsitektur dan Desain Interior Hadiprana*, Tesis/Disertasi Tidak Dipublikasikan. Universitas Ciputra.

- Panero, J. dan Martin, Z. (2006) Dimensi Manusia dan Ruang Interior. Jakarta: Erlangga.
- Perkembangan Franchise di Indonesia dari Tahun 2002 – 2009. (2010). Diakses pada tanggal 12 Januari 2018 pada jam 13.29, dari Indonesian Franchise Assosiation (IFA)
- Pertumbuhan Jumlah Waralaba Restoran yang Meningkat. (2016). Diakses pada tanggal 12 Januari 2018 pada jam 10.20, dari ekonomi.okezone.com
- Restaurant's Work is Never Done. (2016). Diakses pada tanggal 26 Mei 2018 pada jam 12:53, dari franchisetimes.com
- Soekresno. (2000). Manajemen Food & Beverages Service Hotel. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiwoho, Ardjuno. (2008). Pengetahuan Tata Hidang. Jakarta: Erlangga.
- WA, Marsum. Restoran dan Segala Permasalahannya. (1991). Yogyakarta: Andi Offset.