

**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



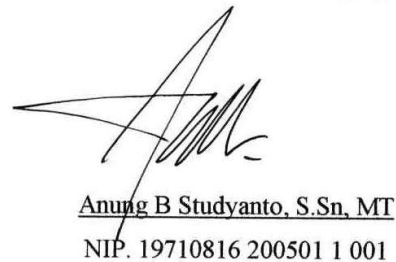
Mengetahui :

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

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
PERSEMBAHAN.....	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR SKEMA	xviii
ABSTRAK	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	
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
BAB II KAJIAN LITERATUR	10
A. KAJIAN TEORI.....	10
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. PENDEKATAN DESAIN		44
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
BAB III KAJIAN LAPANGAN.....	74
A. TINJAUAN LAPANGAN.....	74

commit to user

1	<i>Wine Exclusive Culture</i>	74
BAB IV PROGRAMMING.....		79
A. ANALISA <i>EXISTING</i>		79
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
BAB V KONSEP DESAIN.....		101
A	Ide Gagasan	101
B	TemaDesain..... <i>commit to user</i>	101

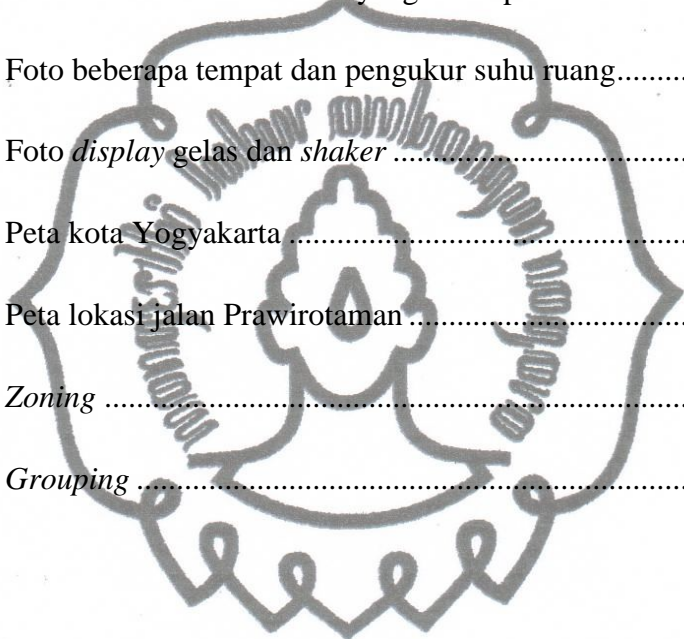
C Suasana Ruang	102
D Pola Penataan Ruang	102
E Elemen Pembentuk Ruang	103
1. Lantai	103
2. Dinding	104
3. Elemen Dekoratif	104
4. Tata Suara	107
5. Sistem Penghawaan	107
6. Sistem Komunikasi	107
7. Sistem Proteksi Kebakaran	108
8. Sistem Keamanan	108
BAB VI PENUTUP	109
A Kesimpulan	109
B Saran	109
DAFTAR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

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>Sniffler</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)**

Lamia¹

Drs. Ken Sunarko, M.Si² Ambar Mulyono, S.Sn, MT³

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 sexofon 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.

¹ Mahasiswa Jurusan Desain Interior dengan NIM C 0807025

² Dosen Pembimbing 1

commit to user

³ Dosen Pembimbing 2

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

Lamia¹

Drs. Ken Sunarko, M.Si² ⁴Ambar Mulyono, S.Sn, MT³

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.

¹ Interior Design student with NIM C0807025

² Guide Lecturer 1

³ Guide Lecturer 2



commit to user