

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR

TUGAS AKHIR KARYA



Disusun Oleh:
CATARINA PRASETYO PUTRI
NIM. 15150120

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA
SURAKARTA
2019**

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Mencapai Derajat Sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain



Disusun Oleh:

CATARINA PRASETYO PUTRI

NIM. 15150120

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA
SURAKARTA
2019**

PENGESAHAN

KARYA TUGAS AKHIR

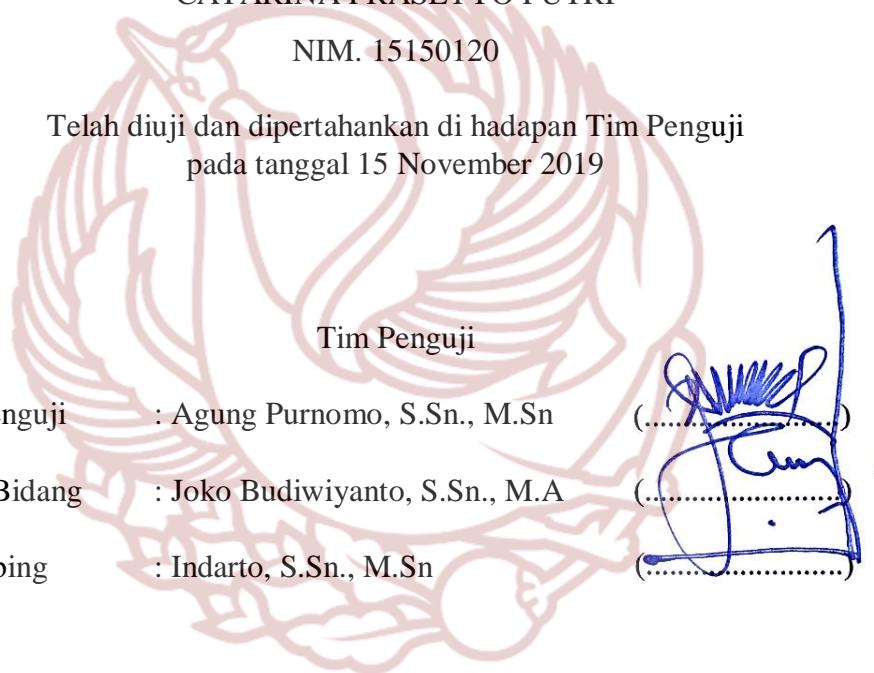
PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR

Oleh

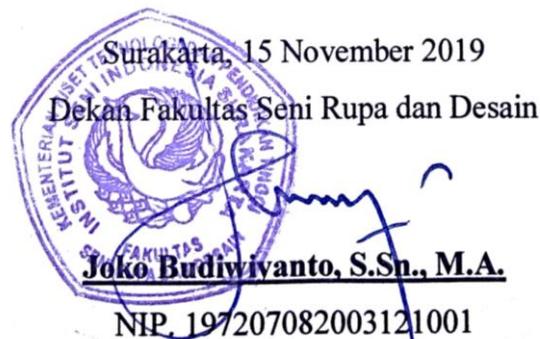
CATARINA PRASETYO PUTRI

NIM. 15150120

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 15 November 2019



Deskripsi karya ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Desain (S.Ds) pada Institut Seni Indonesia Surakarta



PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Catarina Prasetyo Putri

NIM : 15150120

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya dengan judul:

Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” Bergaya *Indische Empire*

dengan Tema Nuansa Hujan di Kota Bogor

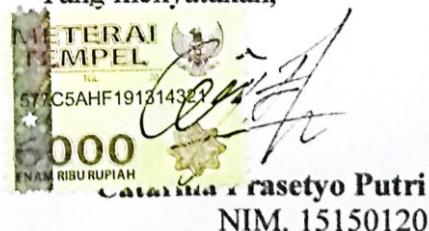
adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiarisme dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti hasil jiplakan atau plagiarisme, maka saya bersedia mendapat sanksi dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu saya menyetujui laporan Tugas Akhir ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 15 November 2019

Yang menyatakan,



MOTTO

“Aku menjaganya dengan persis. Hanya saja aku tak lagi punya keberuntungan. Tapi siapa tahu? Mungkin hari ini. Setiap hari adalah hari yang baru. Memang lebih baik kalau beruntung. Tapi aku lebih suka menjadi tepat. Sehingga saat keberuntungan datang kau sudah siap”

(Ernest Hemingway, dari buku *The Old Man and The Sea*,)

“Ketakutan akan penderitaan lebih buruk daripada penderitaan itu sendiri, tidak ada hati yang pernah menderita ketika ia mencari impiannya.”

(Paulo Coelho, dari buku *The Alchemist*)

ABSTRAK

PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN “*PLUVIO HUIS*” BERGAYA *INDISCHE EMPIRE* DENGAN TEMA NUANSA HUJAN DI KOTA BOGOR (Catarina Prasetyo Putri, 2019). Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.

Kota Bogor yang terkenal dengan sebutan Kota Hujan, mengalami peningkatan jumlah wisatawan setiap tahunnya. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan, pembangunan sarana pun juga ikut meningkat. Salah satu sarana bisnis komersial yang berkembang di Bogor yaitu restoran. Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” bergaya *Indische Empire* dengan Tema Nuansa Hujan di Kota Bogor merupakan kegiatan merancang ruang interior restoran menggunakan gaya *Indische Empire* agar para pengunjung dapat merasakan suasana *tempoe doeloe* yang sesuai dengan sejarah Kota Bogor pada saat zaman kolonial Belanda dulu, serta memberikan ambien hujan yang sejuk dan menenangkan sesuai dengan kondisi iklim Kota Bogor pada zaman dulu. Metode pendekatan yang digunakan yaitu pendekatan fungsi, teknik, ergonomi, dan estetika. Perancangan ini nantinya akan menghasilkan wujud visual dan kesan visual dari gaya *indische* dan bernuansa hujan. Restoran “*Pluvio Huis*” ini memiliki fasilitas yang terdiri dari lima *private room*, *indoor dining room*, *outdoor dining room*, *bar*, *dapur*, *office*, *stage area*, *toilet*, ruang karyawan, gudang.

Kata Kunci: Interior, restoran, *Indische Empire*, hujan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir perancangan karya desain interior dengan judul: Perancangan Interior Restoran “*Pluvio Huis*” Bergaya *Indische Empire* dengan Nuansa Hujan di Kota Bogor. Tugas Akhir Kekaryaan ini diajukan dalam rangka memenuhi syarat untuk meraih gelar sarjana S-1 Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Kekaryaan ini tidak akan terselesaikan, tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga baik secara moril dan materil, terutama kepada:

1. Indarto., S.Sn. M.Sn. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir penulis yang dengan kesabaran, semangat, pengingat, dan masukan yang diberikan kepada penulis.
2. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan secara materil, mendampingi, memberi perhatian dan doa-doa sehingga dapat meraih apa yang penulis cita-citakan.
3. Ahmad Fajar Ariyanto., S.Sn., M.Sn, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan semangat, masukan dan nasehat serta selaku Ketua Program Studi Desain ISI Surakarta.

4. Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain ISI Surakarta.
5. Seluruh Dosen Program Studi Desain Interior yang telah memberikan ilmu kepada penulis dari semester pertama hingga akhir yang sangat bermanfaat bagi penulis.
6. Hammad Ahmed alias Mamet, dari Dewan Kesenian Kota Bogor yang telah meluangkan waktu untuk diwawancara seputar kehidupan sosial Kota Bogor, serta menginspirasi penulis dalam pembuatan karya tugas akhir ini.
7. Ken Bimo Ramadhana dan Alqiz Lukman, arkeolog yang bersedia menjadi narasumber tentang sejarah Indonesia pada masa kolonialisme.
8. Eva, Mia, Indah, Kartika, Rasyid, Anam, Faris, Fajar, Fafa, Mas Denis, Lala, Janice, Heni, Andin, Safitri, Ule, Miul, Sarah, Mumtaz, Irma, yang selalu memberikan usulan, pencerahan, memberi bantuan dan semangat.
9. Seluruh teman-teman Program Studi Desain Interior angkatan 2015 yang berjuang bersama untuk meraih gelar sarjana.
10. Keluarga besar Himpunan Mahasiswa Desain Interior ISI Surakarta, Kelompok Kerja Kuliah Nyata, sebagai tempat berkarya, belajar, beraktivitas dan bermasyarakat.
11. Serta pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut memberikan semangat kepada penulis.

Penulis selalu mendoakan segala kebaikan dan keikhlasan bantuan yang telah diberikan dari segenap pihak senantiasa mendapat balasan dari Tuhan YME.

Laporan ini masih banyak kekurangan oleh karena itu masih memerlukan saran dan kritik yang bersifat membangun. Mohon maaf apabila terdapat kesalahan, semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat untuk kita semua.

Surakarta, 15 November 2019

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	ii
PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN	iv
MOTTO.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xviii
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide / Gagasan Perancangan	8
C. Tujuan Perancangan.....	8
D. Manfaat Perancangan	8
E. Tinjauan Sumber Perancangan.....	9
F. Landasan Perancangan.....	11
G. Metode Perancangan.....	22
BAB II : DASAR PEMIKIRAN DESAIN.....	27
A. Tinjauan Data Literatur Objek Perancangan.....	27
1. Tinjauan Objek Perancangan Restoran.....	27
2. Tinjauan Interior Obyek Perancangan	55
B. Tinjauan Data Lapangan Obyek Perancangan	95

1. Data Lapangan Objek (Restoran AMIGOS)	95
2. Interior Obyek Perancangan.....	101
3. Siteplan.....	109
BAB III : TRANSFORMASI DESAIN	110
A. Pengertian Restoran	110
B. Batasan Ruang Lingkup Garap.....	113
C. Site Plan	113
1. Potensi Lingkungan dan Tapak	115
2. Aksesibilitas	117
3. Lintasan Matahari.....	118
D. Waktu Operasional	118
E. Sistem Pelayanan	119
F. Struktur Organisasi	120
G. Pengguna, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang.....	126
H. Program Ruang	128
1. Kapasitas dan besaran ruang	128
2. Hubungan Antar Ruang	137
3. <i>Grouping - Zoning</i> Restoran	138
4. Organisasi Ruang	140
5. Sirkulasi	142
6. <i>Layout</i>	144
I. Tema dan Gaya.....	147
J. Elemen Pembentuk Ruang	164

1.	Lantai	164
2.	Dinding	169
3.	<i>Ceiling</i>	175
K.	Elemen Pengisi Ruang	179
1.	Mebel	179
2.	Aksesoris Interior	200
L.	Tata Kondisi Ruang	203
1.	Pencahayaan.....	203
2.	Penghawaan	207
3.	Akustik.....	210
M.	Sistem Keamanan	211
BAB IV : HASIL DESAIN.....		214
A.	Gambar Denah Existing	214
B.	Gambar Denah Keyplan.....	215
C.	Gambar Denah <i>Layout</i>	216
D.	Gambar Rencana Lantai.....	222
E.	Gambar Rencana Ceiling	257
F.	Gambar Potongan	232
G.	Gambar Detail Konstruksi Millwork	239
H.	Gambar Detail Konstruksi Elemen Pembentuk Ruang.....	244
I.	Gambar Furniture Terpilih	246
J.	Skema Bahan dan Warna	250
K.	Perspektif	252

BAB V : PENUTUP	257
A. Kesimpulan	257
B. Saran	258
DAFTAR PUSTAKA.....	259



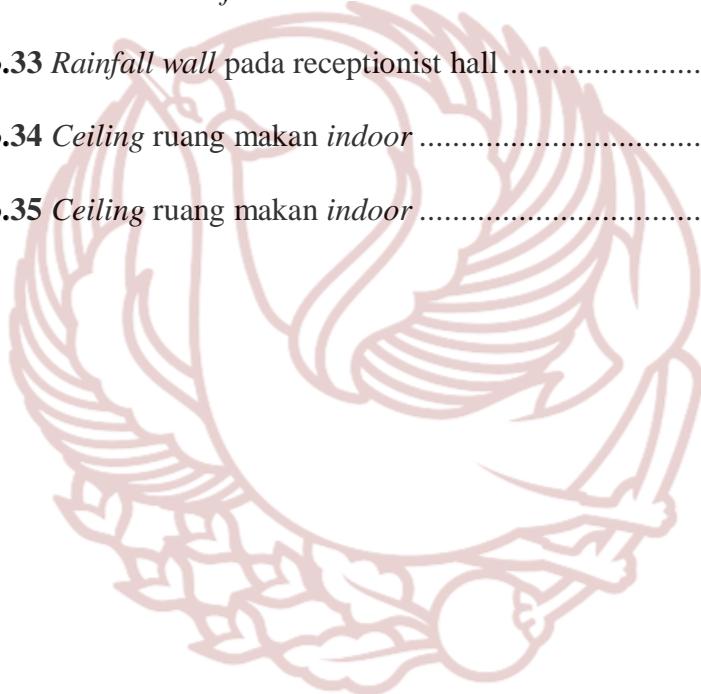
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Perkembangan Jumlah Wisatawan Nusantara yang Berkunjung ke Kota Bogor (Ribu Orang) Tahun 2013-2016	3
Gambar 1.2 Dimensi kursi dan meja makan	18
Gambar 1.3 Dimensi kursi dan meja makan	18
Gambar 1.4 Dimensi kursi dan meja makan	19
Gambar 1.5 Dimensi kursi dan meja bar	19
Gambar 1.6 Dimensi kursi dan meja bar	20
Gambar 1.7 Dimensi area dapur.....	20
Gambar 1.8 Dimensi area dapur.....	21
Gambar 1.9 Dimensi area dapur.....	21
Gambar 1.10 Skema pemrograman Kurtz	22
Gambar 2.1 Struktur organisasi restoran	45
Gambar 2.2 Produk dapur/ lalu lintas dapur	65
Gambar 2.3 Dari diagram kasar, oleh arsitek atau perencana ruang menggambar tata letak ruang awal	68
Gambar 2.4 Logo Amigos	95
Gambar 2.5 Organisasi restoran Amigos Kemang	98
Gambar 2.6 Grouping Zoning Restoran Amigos	101
Gambar 2.7 Pola sirkulasi Restoran Amigos	102
Gambar 2.8 <i>Layout</i> Lantai 1 Restoran Amigos.....	103
Gambar 2.9 <i>Layout</i> Lantai 2 Restoran Amigos.....	103
Gambar 2.10 Lantai Restoran Amigos	104

Gambar 2.11 Lantai Restoran Amigos	104
Gambar 2.12 Dinding Restoran Amigos	105
Gambar 2.13 Dinding Restoran Amigos	105
Gambar 2.14 Dinding Restoran Amigos	105
Gambar 2.15 <i>Ceiling</i> Restoran Amigos.....	106
Gambar 2.16 <i>Ceiling</i> Restoran Amigos.....	106
Gambar 2.17 Pencahayaan Restoran Amigos	107
Gambar 2.18 Pencahayaan Restoran Amigos	107
Gambar 2.19 Pencahayaan Restoran Amigos	107
Gambar 2.20 Penghawaan Restoran Amigos.....	108
Gambar 2.21 Penghawaan Restoran Amigos.....	108
Gambar 2.22 <i>siteplan</i> Restoran Amigos di Kemang.....	109
Gambar 3.1 Peta rencana pola ruang kota Bogor.....	114
Gambar 3.2 Lokasi perancangan	115
Gambar 3.3 arah matahari lokasi.....	118
Gambar 3.4 Struktur organisasi perancangan	120
Gambar 3.5 Hubungan antar ruang restoran <i>Pluvio Huis</i>	137
Gambar 3.6 <i>Zoning Grouping</i> ruang restoran <i>Pluvio Huis</i>	138
Gambar 3.7 <i>Zoning Grouping</i> ruang restoran <i>Pluvio Huis</i>	139
Gambar 3.8 Organisasi ruang restoran <i>Pluvio Huis</i>	141
Gambar 3.9 Sirkulasi keseluruhan restoran <i>Pluvio Huis</i>	142
Gambar 3.10 Sirkulasi pengunjung restoran <i>Pluvio Huis</i>	143
Gambar 3.11 Sirkulasi karyawan restoran <i>Pluvio Huis</i>	143

Gambar 3.12 Sirkulasi barang restoran <i>Pluvio Huis</i>	144
Gambar 3.13 <i>Layout</i> awal restoran <i>Pluvio Huis</i>	145
Gambar 3.14 <i>Layout</i> tahap terakhir restoran <i>Pluvio Huis</i>	146
Gambar 3.15 Saat tetesan hujan semakin besar, hujan semakin deras dan pada satu titik terbagi menjadi dua tetes.	150
Gambar 3.16 Tetes kecil berbentuk bulat, tetapi saat mereka membesar, mereka berbentuk seperti roti hamburger	150
Gambar 3.17 Foto mikro dari tetes hujan	150
Gambar 3.18 Bentuk tetesan hujan yang ditransformasikan ke dalam furnitur meja resepsionis	151
Gambar 3.19 Bentuk tetesan hujan ditransformasikan menjadi bentuk meja bar	151
Gambar 3.20 Bentuk rintik hujan ditransformasikan menjadi dekorasi untuk meja bar	152
Gambar 3.21 Bentuk tetesan air hujan yang jatuh mengenai kaca kemudian dibuat partisi dengan bahan kaca motif <i>raindown</i>	152
Gambar 3.22 <i>Rainfall wall</i> pada <i>receptionist hall</i>	153
Gambar 3.23 Interior Istana Bogor.....	160
Gambar 3.24 Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “ <i>Indische Empire</i> ”.....	161
Gambar 3.25 Hotel Binnenhof atau Dibbets tahun 1856, lalu pada tahun 1998 berganti nama menjadi Hotel Salak The Heritage.	161
Gambar 3.26 Gedung Bakorwil Bogor tahun 1870 menjadi 2 lantai.	162

Gambar 3.27 Teras depan maupun belakang merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam rumah gaya “ <i>Indische Empire</i> ”.....	162
Gambar 3.28 Istana Bogor 1825	163
Gambar 3.29 Balaikota Bogor tahun 1868	163
Gambar 3.30 Lantai marmer teras istana Bogor	165
Gambar 3.31 Lantai marmer putih	165
Gambar 3.32 <i>Indoor Waterfalls</i>	170
Gambar 3.33 <i>Rainfall wall</i> pada receptionist hall	170
Gambar 3.34 <i>Ceiling</i> ruang makan <i>indoor</i>	176
Gambar 3.35 <i>Ceiling</i> ruang makan <i>indoor</i>	176



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Urutan pelayanan menurut John Cousins.....	41
Tabel 2.2 Jenis pelayanan menurut John Cousins.....	42
Tabel 2.3 Tabel organisasi ruang menurut pamudji suptandar	60
Tabel 2.4 Tabel sirkulasi menurut Pamudji Suptandar	62
Tabel 2.5 Tabel macam material lantai menurut Pamudji Suptandar	69
Tabel 2.6 Jabatan beserta Jobdesk karyawan restoran Amigos	98
Tabel 3.1 Jadwal Operasional restoran <i>Pluvio Hui</i>	119
Tabel 3.2 Jabatan dan Jobdesk di restoran <i>Pluvio Huis</i>	121
Tabel 3.3 Tabel pengguna, aktivitas, dan kebutuhan ruang	126
Tabel 3.4 Tabel program ruang	129
Tabel 3.5 Tabel Zoning-Grouping Restoran <i>Pluvio Huis</i>	139
Tabel 3.6 Tabel Organisai Ruang menurut Pamudji Suptandar	140
Tabel 3.7 Tabel desain awal lantai restoran <i>Pluvio Huis</i>	166
Tabel 3.8 Tabel desain terpilih lantai restoran <i>Pluvio Huis</i>	168
Tabel 3.9 Tabel Analisis dinding Receptionist hall	171
Tabel 3.10 Tabel analisis dinding ruang private 1 &2	172
Tabel 3.11 Tabel analisis dinding ruang private 3&4	172
Tabel 3.12 Tabel analisis dinding ruang private 5	173
Tabel 3.13 Tabel analisis dinding toilet restoran	173
Tabel 3.14 Tabel Analisis dinding ruang makan indoor	174
Tabel 3.15 Tabel analisis dinding ruang kantor.....	174
Tabel 3.16 Tabel analisis ceiling restoran	177

Tabel 3.17 Tabel Analisis Mebel di receptionist hall.....	181
Tabel 3.18 Tabel analisis mebel di ruang privat 1&2	182
Tabel 3.19 Tabel analisis mebel di ruang privat 3&4	183
Tabel 3.20 Tabel analisis mebel di ruang privat 5	184
Tabel 3.21 Tabel Analisis mebel di ruang makan indoor.....	186
Tabel 3.22 Tabel analisis mebel di ruang makan outdoor.....	191
Tabel 3.23 Tabel analisis mebel di bar	194
Tabel 3.24 Tabel analisis mebel di ruang karyawan	196
Tabel 3.25 Tabel analisis mebel di ruang kantor	197
Tabel 3.26 Tabel analisis mebel di toilet pengunjung	199
Tabel 3.27 Tabel analisis aksesoris	201
Tabel 3.28 Tabel analisis pencahayaan	206
Tabel 3.29 Tabel analisis penghawaan	208
Tabel 3.30 Tabel analisis akustik	211
Tabel 3.31 Tabel Analisis sistem keamanan.....	211

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Aluline Group. *Guidelines for the safe Design of a Commercial Kitchen.*
- Budiwiyanto, Joko. 2011. *Bahan Ajaran Desain Interior 1 Institut Seni Indonesia Surakarta.*
- Cousins dkk, 2010. *Food and Beverage Service 9th Edition.* London: Hodder Education, an Hachette UK Company.
- Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior.* Jakarta: Erlangga.
- Danasasmita, Saleh. 1983. *Sejarah Bogor.*
- Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa Pada Masa Kolonial.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jacquemart, Albert. 1980. *A History of Furniture.* London: Reeves and Turner.
- Katsigris, Costas & Chris Thomas. 2009. *Design and equipment and food service.* New Jersey : John Wiley & Sons, inc.
- Kilmer, Rosemary & W.Otie Kilmer. 2014. *Designing Interior.* New Jersey : Wiley.
- Kuspriyanto & Sulistinah. 2018. *Pendalaman Materi Geografi Modul 13 “Cuaca” , Kemenristek 2018*
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurants, Club, and Bars : Planning, Design, and Investment for Food Service Facilities.* United Kingdom : Architectural Press.
- Panero, Julius & Martin Zelnik. 1979. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior.* Jakarta : Erlangga.
- Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher. 2012. *Successful Restaurant Design.*
- Saifullah, Ahmad dan Yoyok Wahyu. 2013. Bahan Ajar Metode Penyusunan Program Desain Arsitektur dari Universitas Gadjah Mada, prodi Arsitektur.
- Sari, Nurul Wulan. 2010. *Ragam Gaya Interior Sesuai Kepribadian.* Jakarta: Griya Kreasi.

- Soekiman, Djoko. 2014. *Kebudayaan Indis, dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*. Depok: Komunitas Bambu.
- Suptandar, J. Pamudji. 1999. *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan.
- Suptandar, J. Pamudji. 2004. *Faktor Akustik dalam Perancangan Desain Interior*. Jakarta: Djambatan.
- Walker, John A. 2010. *Desain, Sejarah, Budaya; Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta : Jalasutra.
- Walker, John R. 2008. *The Restaurant from Concept to Operation*. New Jersey: John Wiley & Sons, inc.

WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahanya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

B. Jurnal

Tohjiwa, Agus Dharma, dkk. 2010. “*Kota Bogor dalam Tarik Menarik Kekuatan Lokal dan Regional*” dalam seminar Seminar Nasional Riset Arsitektur dan Perencanaan (SERAP) 1 HUMANISME, ARSITEKTUR DAN PERENCANAAN, Universitas Gadjah Mada, Yogyakaarta, 16 Januari 2010.

C. Internet

Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. *Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat tahun 2013-2016*. Diakses 3 Desember 2018

Radar Bogor <http://www.radarBogor.id/2017/08/12/phri-bidik-seluruh-hotel-dan-restoran/>, “*PHRI Bidik Seluruh Hotel dan Restoran*”. Oleh Radnogmin2. 12 Agustus 2017. Diakses 3 Desember 2018

Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “*Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?*” (<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)

Kumparan. <https://kumparan.com/@kumparannews/rijsttafel-sajian-indonesia-yang-populer-di-belanda-1549152930468733178>, 3 Februari 2019, diakses 19 Agustus 2019.

Snagjob, oleh Kshafer. 2013. “*Restaurant Assistant Manager Job Description*”, (<https://www.snagajob.com/job-descriptions/restaurant-assistant-manager/>, diakses 1 September 2019, pukul 19.05WIB)

Baker, Sandy. 2019. *Job Description for a Restaurant Hostess* (https://jobs.lovetoknow.com/Job_Description_for_a_Restaurant_Hostess, diakses 27 Agustus 2019, pukul 15.46 WIB)

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

<https://www.thebalancesmb.com/restaurant-design-2888629>. *Restaurant Desing and Interior Layout*. Oleh Lorri Mealey. 25 maret 2018. Diakses 14 januari 2019

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

<https://www.urbandictionary.com/define.php?term=Pluviophile>

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian Tema.

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian Nuansa.

<https://kbbi.web.id/kota> . Pengertian Kota

<http://www.lovelyBogor.com/rumah-gaya-belanda-di-jalan-ahmad-yani/> . Oleh Anton Adryanto. Diakses 9 mei 2019. Pukul 22.00

<https://www.kompasiana.com/rbwirawan/55292357f17e61d53f8b4592/wisata-Bogor-dari-jalan-daendels-sampai-hitler>. Oleh Rizka Bayu Wirawan. Diakses 9 mei 2019. Pukul 23.00

Republika, oleh Budi Raharjo. 2010. “*Tahukah Anda, dari Mana Asal Rusa di Istana Bogor?*” (<https://www.republika.co.id/berita/senggang/unik/10/06/16/119936-tahukah-anda-dari-mana-asal-rusa-di-istana-bogor->, diakses 25 April 2018)

Scienceabc. 2016. “*What is the shape of a raindrop?*” oleh Ishan Daftardar (<https://www.scienceabc.com/pure-sciences/shape-falling-raindrop-pressure-sphere-surface-tension-hydrostatics-aerodynamics-gravity-myth.html>, diakses 6 Januari 2019, pukul 12.17 WIB)

<https://www.kbbi.web.id/>. Pengertian mebel.

Komunitas Historia Indonesia, oleh Yuli Setyawan. 2017. “*Ketika Belanda, Perancis, dan Inggris Berebut Tanah Jawa*”, (<https://www.komunitashistoria.com/article/2017/05/28/ketika-belanda-perancis-inggris-menguasai-tanah-ja/>, diakses 24 September 2019, pukul 21.23 WIB)

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/restaurant-design-guidelines-to-achieve-the-optimum-utilisation-of-floor-area-in-restaurants.html>. *The Restaurant Times: Restaurant Layout And Design Guidelines To Create A Great Restaurant Layout*. Diakses 14 Januari 2019.

Website Resmi Pemerintah Kota Bogor . 2016. “*Letak Geografis Kota Bogor 2016*” (<https://kotaBogor.go.id/index.php/page/detail/9/letak-geografis>., diakses 25 April 2018)

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2017. “*Kecamatan Bogor Dalam Angka 2010*”⁷ (<https://Bogorkota.bps.go.id/>, diakses 24 April 2018)

D. Lembaga

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2019. “*Kota Bogor dalam Angka*”. Hal. 262

Badan Pusat Statistik Kota Bogor. 2018. *Produk Domestik Regional Bruto Kota Bogor Menurut Lapangan Usaha 2014-2018*. Hal.99.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, No. 11 Tahun 2014, Tentang Standar Usaha Restoran

E. Wawancara

Hammad Ahmed, dari Dewan Kesenian Kota Bogor. Wawancara pada tanggal 4 Juni 2018

Vitri Melani, dari Manager Restoran Amigos. Wawancara pada tanggal 13 Oktober 2018