LEMBAR PERSETUJUAN

PUSAT OLEH-OLEH DAN RESTO KHAS LUMAJANG

(Penekanan pada Interior Ruang Stan dan Ruang Makan)

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Teknik

Disusun oleh:
ARINI KARTIKASARI
NIM. 0710650062

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I	Dosen Pembimbing II
Ir. Triandi Laksmiwati	**Ir. Sigmawan Tri Pamungkas, MT**
NIP. 19550329 198002 2 001	**NIP. 19630630 198903 1 002**

LEMBAR PENGESAHAN

PUSAT OLEH-OLEH DAN RESTO KHAS LUMAJANG

(Penekanan pada Interior Ruang Stan dan Ruang Makan)

Disusun oleh:
ARINI KARTIKASARI
NIM. 0710650062

Skripsi ini telah diuji dan dinyatakan lulus pada 30 Januari 2012

DOSEN PENGUJI

Penguji 1	**Penguji II**
Ir. Ali Soekirno	**Ir. Damayanti Asikin, MT**
NIP. 19530312 198303 1 001	**NIP. 19681028 199802 2 001**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Arsitektur

Dr. Agung Murti Nugroho, ST ., MT.
NIP. 19740915 200012 1 001

repository.ub.ac.id

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya, yang tersebut di bawah ini :

Nama : ARINI KARTIKASARI

NIM : 0710650062

Mahasiswa Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya, Malang

Judul Skripsi : Pusat Oleh-Oleh dan Resto Khas Lumajang
(Penekanan pada Interior Ruang Stan dan Ruang Makan)

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang sepengetahuan saya, di dalam hasil karya Skripsi saya, baik berupa naskah maupun gambar tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya Skripsi yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, serta tidak terdapat karya atau pendapat orang lain yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan gelar Sarjana Teknik yang telah diperoleh dibatalkan serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003 Pasal 25 Ayat 2 dan Pasal 70).

Malang, Mei 2012

Yang membuat pernyataan,

ARINI KARTIKASARI

NIM. 0710650062

Tembusan :

1. Kepala Laboratorium Dokumentasi dan Tugas Akhir Jurusan Arsitektur FTUB
2. Dosen pembimbing skripsi – desain yang bersangkutan
3. Dosen Penasehat Akademik yang bersangkutan

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

Manusia diciptakan paling sempurna oleh Allah SWT,

namun kesempurnaan seorang manusia tak berarti tanpa kehadiran orang-orang yang mengasihi dan membuat hidup penuh makna,

Bapak Ibu terima kasih telah memberikan hidup yang tak terganti,

Kakak-kakak dan adik,

Dan sahabat-sahabat yang senantiasa menghadirkan cerita.

repository.ub.ac.id

RINGKASAN

ARINI KARTIKASARI, Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya, Maret 2012, Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang (Penekanan Pada Interior Ruang Stan dan Ruang Makan), Dosen Pembimbing: Ir. Triandi Laksmiwati dan Ir. Sigmawan Tri Pamungkas, MT.

Kota Lumajang merupakan salah satu daerah yang menjadikan sektor pertanian sebagai penggerak perekonomian setempat. Selama ini keberadaan sentra-sentra industri yang berbasis hasil olahan dari pertanian di kota Lumajang kurang kondusif untuk melakukan promosi dan pemasaran. Oleh karena itu, perlu adanya sebuah tempat yang mewadahi aktivitas pemasaran hasil usaha masyarakat dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang difokuskan pada komoditas unggulan kota Lumajang yaitu pisang agung, baik itu dalam bentuk oleh-oleh siap bawa maupun olahan yang dapat dinikmati secara langsung pada sebuah restoran.

Tahap awal perancangan berupa penemuan masalah yang kemudian dianalisa sehingga menghasilkan konsep yang dikembangkan dalam bentuk desain. Analisa yang dilakukan yaitu analisa komparasi, fungsi, aktifitas, kebutuhan ruang, interior ruang utama, tapak, dan analisa bangunan.

Oleh karena kota Lumajang mayoritas terdiri dari persawahan, maka tema alami diambil sebagai tema utama untuk menyesuaikan dengan lingkungan sekitarnya. Tema ini diterapkan pada fasade dan juga interior di dalamnya, terutama ruang utama yaitu ruang stan dan ruang makan. Tema interior juga disesuaikan dengan fungsi dan sasaran yang dituju untuk dikembangkan dalam desain interior berdasarkan unsur dan prinsip interior dan diterapkan pada dinding, lantai, plafond, perabot, dan aksesoris.

Dalam kajian ini diharapkan dapat memberikan masukan desain mengenai bangunan dengan fungsi yang sama dengan mempertimbangkan faktor-faktor perancangan interior terutama untuk bangunan pusat promosi terkait dengan fungsinya yang merupakan bangunan komersial.

Kata kunci: komoditas unggulan, pusat oleh-oleh, restoran, alami, interior

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

SUMMARY

ARINI KARTIKASARI, *Department of Architecture, Engineering Faculty, Brawijaya University, March 2012, Gift Center and Resto of Lumajang Characteristically (Emphasis in Interior of Booth Space and Dining Room), Supervisors:* Ir. Triandi Laksmiwati *and* Ir. Sigmawan Tri Pamungkas, MT.

Lumajang city is one of the areas which makes agricultural sector as a driver of local economy. So far, the existence of the industrial centers of produce-based agricultural is less conducive to the promotion and marketing. Therefore, there should be a place to accomodate the marketing activity of business community in the field of processing agricultural products focused on the commodity, that is Pisang Agung*, whether in the form of ready gift or processed which could be enjoyed in the restaurant.*

The early stage of designing is discover problem which is then analyzed to produce a concept developed in the form of design. The analysis are comparative analysis, functions, activities, space requirements, the main interior space, tapak*, and building analysis.*

Because Lumajang comprise the majority of rice fields, the natural theme is taken as the main theme to adjust the surrounding environment. This theme is also applied to the facade and the interior, especially in the main rooms,which are booth space and dining room. The interior theme is also adjusted to the functions and the objectives to be developed in the interior design based on the interior elements and principles which will be applied in walls, floors, ceilings, furniture, and accessories.

This study is expected to provide design input about the building with the same function by considering the factors of interior design, especially for promotion center building related to its function which is a commercial building.

Keywords*: commodity, gift center, restaurant, nature, interior*

repository.ub.ac.id
UNIVERSITAS BRAWIJAYA

KATA PENGANTAR

Terima kasih dipanjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga skripsi yang berjudul ”Pusat Oleh-oleh dan Resto Khas Lumajang (Penekanan pada Interior Ruang Stan dan Ruang Makan)” dapat diselesaikan.

Penulisan ini berisikan tentang segala hal yang melatarbelakangi terbentuknya gagasan pemilihan judul, yang kemudian dirumuskan masalahnya menjadi sebuah penekanan. Untuk menjawab permasalahan yang telah ditetapkan, dibutuhkan teori-teori yang dapat mendukung, teori-teori umum serta teori khusus yang berkaitan dengan penyelesaian masalah interior. Proses ini tercantum pada metode kajian-perancangan hingga proses perancangan nantinya.

Dalam penyelesaian skripsi ini, penulis mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, orang tua yang senantiasa mendoakan, ibu Triandi Laksmiwati dan bapak Sigmawan Tri Pamungkas selaku dosen pembimbing, bapak Ali Soekirno dan ibu Damayanti Asikin selaku dosen penguji, teman-teman yang memberi dukungan dan masukan, serta pihak-pihak lain yang membantu terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, sehingga kritik, saran dan masukan akan sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca khususnya, dan bagi arsitektur umumnya.

Malang, Maret 2012

Penyusun