

**HUBUNGAN DESAIN INTERIOR DENGAN POLA AKTIVITAS  
PENGUNJUNG RESTORAN CEPAT SAJI DI KOTA MALANG**

**Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik



Disusun oleh :

**AMELIA SEPTIFANI**  
**NIM. 0610650011-65**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL**  
**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**MALANG**  
**2010**

LEMBAR PERSETUJUAN

**HUBUNGAN DESAIN INTERIOR DENGAN POLA AKTIVITAS  
PENGUNJUNG RESTORAN CEPAT SAJI DI KOTA MALANG**  
**Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik



Disusun oleh :  
**AMELIA SEPTIFANI**  
**NIM. 0610650011-65**

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

**Susilo Kusdiwanggo ST. MT.**  
NIP. 19740918 199903 1 001

**Triandriani Mustikawati, ST, MT**  
NIP. 19740430 200012 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

HUBUNGAN DESAIN INTERIOR DENGAN POLA AKTIVITAS  
PENGUNJUNG RESTORAN CEPAT SAJI DI KOTA MALANG

Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken

Disusun oleh:

AMELIA SEPTIFANI  
NIM. 0610650011-65

Skripsi ini telah diuji dan dinyatakan lulus pada  
Tanggal 22 Juli 2010

DOSEN PENGUJI

Ir. Rusdi Tjahjono. MSA.  
NIP. 19581124 1987 011 003

Indyah Martiningrum, ST.,MT  
NIP. 19720301 2000 122 001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Arsitektur

Herry Santosa ST. MT.

NIP. 19730525 2000 031 004



## SURAT PERNYATAAN

### ORISINALITAS SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Saya yang tersebut di bawah ini :

Nama : Amelia Septifani  
NIM : 0610650011-65

Mahasiswa Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

Judul Skripsi/Tugas Akhir : **Hubungan Desain Interior Dengan Pola Aktivitas Pengunjung Restoran Cepat Saji Di Kota Malang (Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken)**

Menyatakan dengan sebenar-benarnya, bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam hasil karya Skripsi/Tugas Akhir saya, baik berupa naskah maupun gambar, tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya Skripsi/Tugas Akhir yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi. Serta, tidak terdapat karya atau pendapat 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/Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Skripsi/Tugas Akhir 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, 16 Agustus 2010

Yang membuat pernyataan,

Materai  
Rp. 6000

( Amelia Septifani )

NIM. 0610650011-65

Tembusan :

1. Kepala Laboratorium Tugas Akhir Jurusan Arsitektur FTUB
2. 2 Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang bersangkutan
3. Dosen Pembimbing Akademik yang bersangkutan

## RINGKASAN

**Amelia Septifani**, Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Brawijaya, Agustus 2010, *Hubungan Desain Interior Dengan Pola Aktivitas Pengunjung Restoran Cepat Saji Di Kota Malang (Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken)*, Dosen Pembimbing : Susilo Kusdiwanggo, ST., MT., dan Triandriani Mustikawati, ST., MT.

Dahulu, banyak dijumpai konsumen restoran yang memilih menu cepat saji karena keterbatasan waktu maupun fasilitas untuk menyiapkan makanannya sendiri. Namun saat ini fasilitas keruangan pada restoran cepat saji mengalami pergeseran pemaknaan penggunaan ruang sebagai akibat aktivitas pengunjung yang semakin beragam. Oleh sebab itu, aktivitas pengunjung restoran cepat saji merupakan kegiatan manusiawi yang kadang pula perlu diakomodir secara keruangan.

Pada restoran cepat saji KFC, interior ruang makan merupakan ruang yang paling dekat dengan pengunjung. Ruang makan sebagai salah satu karya arsitektur dirancang untuk mengakomodasi aktivitas pengunjung. Desain pola penataan sirkulasi dan jenis perabot yang digunakan dalam ruang makan restoran cepat saji turut serta mempengaruhi aktivitas pengunjung.

Berangkat dari kebijaksanaan dan fenomena di atas, maka diperlukan suatu penelitian mengenai hubungan timbal balik antara perwujudan desain interior, terutama pada sirkulasi dan perabot dengan pola aktivitas pengunjung restoran cepat saji KFC.

Hasil dari penelitian skripsi ini adalah klasifikasi / tabelisasi hasil analisis sirkulasi, perabot dan pola aktivitas pengunjung pada empat objek studi restoran cepat saji KFC sehingga dapat diperoleh pola-pola analisis hubungan desain interior antara sirkulasi dan perabot dengan pola aktivitas pengunjung

**Kata kunci:** restoran cepat saji, perabot, aktivitas pengunjung



## SUMMARY

**Amelia Septifani**, Architecture Departement, Engineering Faculty of Brawijaya University. August 2010. *Hubungan Desain Interior Dengan Pola Aktivitas Pengunjung Restoran Cepat Saji Di Kota Malang (Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken)*. By Guidance of : Susilo Kusdiwanggo, ST., MT., and Triandriani Mustikawati, ST., MT.

In the past, many consumers found restaurants that choose a fast-food menus because of the limited time and facilities to prepare their own food. However, the current facilities at fast food restaurants spatial shift of meaning as a result of the use of space in an increasingly diverse visitor activities. Therefore, the activities of visitors to fast-food restaurant is a human activity that sometimes also need to be accommodated in a space.

In the fast-food restaurant KFC, interior dining room is the room closest to the visitors. Dining room as one piece of architecture designed to accommodate the activities of visitors. Design circulation patterns and types of furniture arrangement used in fast food restaurants dining participate affects the activity of visitors.

Departure from the wisdom and the above phenomena, we need a study of the reciprocal relationship between the embodiment of the interior design, especially in the circulation and furnishings with visitor activity patterns of fast food restaurant KFC.

Results from studies of this thesis is the classification / tabelisasi the circulation analysis results, fixtures and patterns of visitor activity on the four objects of study so that the KFC fast-food restaurants can be obtained from analysis of patterns of relationships between the circulation of the interior design and furnishings with the pattern of visitor behavior.

**Key words:** fast-food restaurants, furniture, visitor behavior.



## Assalamualaikum Wr.Wb

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala petunjuk, rahmat, taufik serta hidayah-Nya sehingga penyusunan skripsi dengan judul “Hubungan Desain Interior Dengan Pola Aktivitas Pengunjung Restoran Cepat Saji Di Kota Malang (Studi Kasus : Kentucky Fried Chicken)” ini akhirnya dapat terselesaikan.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Teknik. Skripsi dengan topik restoran cepat saji dan mengambil tema bahasan yang terfokus pada hubungan desain interior antara sirkulasi dan perabot dengan pola aktivitas pengunjung restoran cepat saji yang saat ini mengalami pergeseran.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan terutama kepada Allah SWT, Mama tersayang yang tiada henti memberi motivasi, semangat, dan dorongan finansial (you’re my inspiration mom). mbak Riva dan adik Nabilla yang mau nemenin saya survey (i love you all my sist), keponakan tersayang Riyu, dan seluruh keluarga besar Alm. Kakek Tauchid. Ucapan terima kasih tak lupa penulis sampaikan kepada Bapak Susilo Kusdiwanggo ST., MT., dan Ibu Triandriani Mustikawati, ST., MT., selaku dosen pembimbing yang selama ini telah memberikan bimbingan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini, Ir. Rinawati P. dan Ir. Damayanti Asikin, MT., selaku dosen pengelola skripsi, Ir. Rusdi Tjahjono, MSA., dan Ir. Indyah M., MT., selaku evaluator dalam proses penyusunan skripsi ini, seluruh staf dan keluarga besar gedung arsitektur yang telah memberikan bantuan dalam pelaksanaan skripsi, sahabat arsitektur UB angkatan 2006 yang telah memberikan bantuan, inspirasi, motivasi selama penyusunan skripsi ini, seluruh pihak yang turut serta dalam membantu kelancaran penyusunan skripsi sehingga dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Sebagai manusia biasa, dengan segala keterbatasan sebagai makhluk, penulis menyadari banyaknya kekurangan ataupun kesalahan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun guna kesempurnaan tugas ini di masa yang akan datang.

Akhir kata, penulis berharap agar hasil Laporan Skripsi ini bermanfaat bagi banyak pihak. Amin.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Malang, 16 Agustus 2010

**Penulis**



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING .....</b>	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI .....</b>	iii
<b>LEMBAR ORISINALITAS.....</b>	iv
<b>RINGKASAN .....</b>	v
<b>SUMMARY .....</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xi
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	xv

<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Identifikasi Masalah.....	5
1.3    Rumusan Masalah.....	5
1.4    Pembatasan Masalah.....	6
1.5    Tujuan dan Kontribusi Penelitian.....	6
3.6.1    Tujuan Penelitian.....	6
3.6.2    Kegunaan Penelitian.....	6
1.6    Sistematika Penulisan.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	9
2.1    Ruang Makan Restoran Sebagai Rona Perilaku ( <i>Behavior Setting</i> ).....	9
2.2.    Kajian Hubungan Desain Interior dengan Aktivitas Pengunjung Restoran Cepat Saji .....	10
2.3.    Kajian Restoran Cepat Saji .....	11
2.4.    Kajian Tata Ruang Restoran Cepat Saji.....	13
2.5.    Kajian Elemen Pembentuk Ruang .....	14
A.    Lantai.....	14
B.    Dinding.....	14



C.	Langit-langit .....	15
D.	Bentuk Ruang .....	15
E.	Pintu dan Jendela .....	15
F.	Warna .....	16
G.	Hiasan/Aksesoris.....	17
H.	Pengkondisian Ruang .....	17
I.	Perabot Restoran Cepat Saji .....	18
2.6.	Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Desain Layout Sebuah Restoran....	19
2.7.	Persyaratan Ruang – Dalam Restoran Cepat Saji.....	22
2.8	Hasil Penelitian Terdahulu .....	30
2.3.1	Pengaruh sistem pelayanan terhadap desain interior restoran jepang	30
2.3.2.	Interior Restoran Cepat Saji sebagai Identitas Perusahaan dan Pendukung Citra Perusahaan (Studi Kasus : Dundee Fried Chicken Plasa Tunjungan III Surabaya) .....	32
2.9	Kerangka Teori .....	34

### **BAB III METODA PENELITIAN.....**

3.1	Rancangan Penelitian.....	35
3.2	Definisi Operasional .....	36
3.3.	Waktu Penelitian.....	36
3.4	Metode Pengumpulan Data .....	37
3.5.	Pola Unit Analisis .....	39
3.6.	Metode Analisis Data.....	41
3.6.1	Analisis Objek Penelitian.....	41
3.6.2	Analisis Sirkulasi dan Perabot pada Interior Restoran Cepat Saji....	42
3.6.3	Analisis Hubungan Sirkulasi Dan Pola Perilaku Pengunjung.....	42
3.7.	Diagram Alir Penelitian .....	44

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....**

4.1	Deskripsi Objek Penelitian.....	46
4.1.1.	Kondisi fisik objek studi KFC Kawi .....	46
4.1.2.	Kondisi Fisik Objek Studi KFC Mitra II.....	54
4.1.3.	Kondisi Fisik Objek Studi KFC Malang Town Square.....	58

4.1.4. Kondisi Fisik Objek Studi KFC Mall Olympic Garden .....	64
4.2. Analisis Sirkulasi .....	67
4.2.1. <i>Entry Area</i> (Area Masuk) .....	67
4.2.2. Analisis <i>Counter Area</i> .....	71
4.2.3. Konfigurasi Jalur .....	74
A. Alur Pergerakan Pada Ruang Makan .....	75
B. Analisis Pola Lantai.....	78
C. Dimensi Jarak Antar Meja Makan dan Sirkulasi pada Ruang Makan .....	80
4.4.3. <i>Lay Out</i> (Denah).....	86
A. Analisis Zoning .....	86
B. Analisis Bentuk, Kapasitas dan Hubungan Antar Ruang .....	89
4.3. Analisis Perabot .....	93
4.3.1. Jenis Perabot .....	93
4.3.2. Pola Penataan Perabot .....	97
4.4. Analisis Pola Aktivitas Pengunjung .....	101
4.4.1. Pola Aktivitas Pengunjung KFC Kawi.....	102
4.4.2. Pola Aktivitas Pengunjung KFC Mitra II.....	103
4.4.3. Pola Aktivitas Pengunjung KFC Matos .....	105
4.4.4. Pola Aktivitas Pengunjung KFC MOG .....	106
4.5. Simpulan Hasil Analisis Sirkulasi, Perabot dan Pola Aktivitas Pengunjung .....	108
4.6. Analisis Hubungan Desain Interior Antara Sirkulasi dan Perabot dengan Pola Aktivitas Pengunjung.....	110
4.6.1. Hubungan Sirkulasi dengan Aktivitas Pengunjung.....	110
4.6.2. Hubungan Sirkulasi dengan Aktivitas Pengunjung.....	111
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>113</b>
5.1. Kesimpulan.....	113
5.2. Saran .....	115

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Alur sirkulasi pada pintu.....	16
Gambar 2.2	Lingkar warna .....	16
Gambar 2.3	Arah sirkulasi .....	19
Gambar 2.4	Pedoman ukuran meja empat sisi.....	22
Gambar 2.5	Ukuran meja/lebar meja minimal dengan kedalaman meja, serta optimal dan minimal yang diinginkan.....	23
Gambar 2.6	Pedoman ukuran kursi untuk pemakaian singkat.....	23
Gambar 2.7	Pedoman ukuran meja panjang empat sisi.....	24
Gambar 2.8	Pedoman ukuran tata letak meja dan kursi .....	24
Gambar 2.9	Pedoman ukuran tata letak meja dan kursi .....	24
Gambar 2.10	Area yang dibutuhkan bagi karyawan dan tamu .....	25
Gambar 2.11	Lebar dan tinggi meja kursi makan .....	26
Gambar 2.12	Dimensi tempat duduk sofa untuk dua orang .....	26
Gambar 2.13	Ukuran sirkulasi horizontal.....	27
Gambar 2.14	Macam kebutuhan ruang gerak pada sirkulai vertikal.....	28
Gambar 2.15	Ukuran sirkulasi vertikal .....	29
Gambar 2.16	Bagan hubungan antara jenis makanan, sistem pelayanan, dan ruang makan .....	31
Gambar 2.17	Kerangka Teori .....	34
Gambar 3.1	Diagram analisis hubungan desain interior dan pola aktivitas pengunjung.....	43
Gambar 3.2	Diagram Alir Penelitian.....	44
Gambar 4.1	Layout penataan ruang-ruang KFC Kawi.....	46
Gambar 4.2	Potongan A-A' KFC Kawi .....	46
Gambar 4.3	Potongan B-B' KFC Kawi.....	47
Gambar 4.4	Area parkir mobil dan parker motor KFC Kawi .....	48
Gambar 4.5	Penataan perabot dan sirkulasi pada KFC Kawi Lantai 1 .....	49
Gambar 4.6	Lay out area wastafel.....	49



Gambar 4.7	Fasilitas area wastafel yang bersebelahan dengan janitor (kiri) ...	50
Gambar 4.8	Ruang <i>all food display/counter</i> , dapur dan staff dalam satu area..	50
Gambar 4.9	Tangga pilin sebagai sirkulasi vertikal KFC Kawi .....	51
Gambar 4.10	Penataan perabot dan sirkulasi pada KFC Kaki Lantai 2 .....	52
Gambar 4.11	Penataan perabot pada area wastafel lantai 2.....	52
Gambar 4.12	Fasilitas area wastafel lantai 2 .....	53
Gambar 4.13	Penataan perabot dan sirkulasi pada toilet lantai 2 .....	53
Gambar 4.14	Counter lt. 2 yang berfungsi sebagai gudang.....	54
Gambar 4.15	Penataan ruang-ruang KFC Mitra II.....	54
Gambar 4.16	Potongan A-A' KFC Mitra II.....	55
Gambar 4.17.	Potongan B-B' KFC Mitra II .....	55
Gambar 4.18	Fasade depan KFC Mitra II dan area motor mall.....	56
Gambar 4.19	Penataan perabot dan sirkulasi pada KFC Mitra II .....	56
Gambar 4.20	Area wastafel pada KFC Mitra II .....	57
Gambar 4.21	Area <i>counter</i> pada KFC Mitra II .....	57
Gambar 4.22	Penataan ruang KFC Matos .....	58
Gambar 4.23	Potongan A-A' KFC Matos .....	59
Gambar 4.24	Potongan B-B' KFC Matos .....	59
Gambar 4.25	Entrance dari luar mal (kiri) dan entrance dari dalam mal (kanan)	. 60
Gambar 4.26	Penataan perabot dan sirkulasi lantai 1 KFC Matos .....	60
Gambar 4.27	Area wastafel lantai 1 KFC Matos .....	61
Gambar 4.28	Area <i>counter</i> pada KFC Matos .....	62
Gambar 4.29	Tangga penghubung lantai dan lantai 2 .....	62
Gambar 4.30	Penataan perabot dan sirkulasi lantai 2 KFC Matos .....	63
Gambar 4.31	Area wastafel lantai 2 KFC Matos .....	63
Gambar 4.32	Penataan ruang-ruang pada KFC MOG .....	64
Gambar 4.33	Potongan A-A' KFC MOG.....	64
Gambar 4.34	Potongan B-B' KFC MOG .....	64
Gambar 4.35	Penataan perabot dan sirkulasi pada KFC MOG .....	65
Gambar 4.36	Area wastafel pada KFC MOG .....	65

Gambar 4.37	Area <i>counter</i> pada KFC MOG .....	66
Gambar 4.38	Pintu masuk KFC Kawi .....	67
Gambar 4.39	Pintu masuk KFC Mitra II .....	68
Gambar 4.40	Pintu masuk dari dalam mall KFC Matos .....	68
Gambar 4.41	Pintu masuk dari luar mall KFC Matos .....	69
Gambar 4.42	Pintu masuk dari daalam mall KFC MOG .....	69
Gambar 4.43	Pintu masuk side entrance mall KFC MOG .....	70
Gambar 4.44	Dimensi penataan perabot dan sirkulasi pada KFC Kawi Lantai 1	81
Gambar 4.45	Penataan meja dan kursi makan menjelang acara ulang tahun	81
Gambar 4.46	Suasana pada saat acara ulang tahun .....	82
Gambar 4.47	Suasana anak kecil memanfaatkan fasilitas <i>play kids area</i> .....	82
Gambar 4.48	Dimensi penataan perabot dan sirkulasi pada KFC Mitra II (kiri)	83
Gambar 4.49	Dimensi sirkulasi pada KFC Matos lantai 1 (kiri) .....	84
Gambar 4.50	Dimensi penataan pada KFC Matos lantai 2 (kiri) .....	85
Gambar 4.51	Dimensi penataan perabot dan sirkulasi pada KFC MOG (kiri)	85
Gambar 4.52	Zoning pada KFC Kawi .....	86
Gambar 4.53	Zoning pada KFC Mitra II .....	87
Gambar 4.54	Zoning pada KFC Matos .....	87
Gambar 4.55	Zoning pada KFC MOG .....	88
Gambar 4.56	Bagan pola penataan ruang linier .....	90
Gambar 4.57	Bagan pola penataan ruang menyebar pada restoran KFC Kawi .	90
Gambar 4.58	Bagan pola penataan ruang menyebar pada restoran KFC Mitra II	91
Gambar 4.59	Bagan pola penataan ruang menyebar pada restoran KFC Matos	92
Gambar 4.60	Bagan pola penataan ruang menyebar pada restoran KFC MOG .	93
Gambar 4.61	Pola penataan perabot KFC Kawi lantai 1 .....	98
Gambar 4.62	Pola penataan perabot KFC Kawi lantai 2 .....	98
Gambar 4.63	Pola penataan perabot KFC Mitra II .....	99
Gambar 4.64	Pola penataan perabot KFC Mitra II .....	99
Gambar 4.65	Pola penataan perabot KFC Mitra II .....	100
Gambar 4.66	Pola penataan perabot KFC Mitra II .....	101



**DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1	Pelaksanaan penelitian.....	36
Tabel 3.2	Pola unit analisis desain interior.....	39
Tabel 3.3	Pola unit analisis aktivitas pengunjung.....	40
Tabel 4.1	Analisis pola penataan perabot dan alur pergerakan pada ruang makan	75
Tabel 4.2	Analisis pola lantai pada restoran KFC .....	78
Tabel 4.3	Analisis dimensi jarak antar meja makan dan sirkulasi ruang makan lantai 1 KFC Kawi .....	80
Tabel 4.4	Analisis dimensi jarak antar meja makan dan sirkulasi ruang makan KFC Mitra II.....	83
Tabel 4.5	Analisis dimensi jarak antar meja makan dan sirkulasi ruang makan lantai 1 KFC Matos .....	83
Tabel 4.6	Analisis dimensi jarak antar meja makan dan sirkulasi ruang makan lantai 2 KFC Matos .....	84
Tabel 4.7	Analisis dimensi jarak antar meja makan dan sirkulasi ruang makan lantai 2 KFC MOG.....	85
Tabel 4.8	Analisis Sirkulasi.....	108
Tabel 4.9	Analisis Perabot.....	108
Tabel 4.10	Analisis pola aktivitas pengunjung.....	109



# UNIVERSITAS BRAWIJAYA



*Teriring Ucapan Terima Kasih kepada :*

*Alm. Ayahanda dan Ibunda tercinta*

