

**STUDI TENTANG  
ORGANISASI RUANG DAN SIRKULASI  
DI RESTORAN OMAH DHUWUR KOTA GEDE YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Melengkapi Persyaratan Guna Mencapai  
Gelar Sarjana Seni Program Studi Interior



Disusun oleh :

Nama : Rina Epianti  
NIM : 2007012004

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR  
UNIVERSITAS SAHID SURAKARTA  
2008**

# HALAMAN PERSETUJUAN

## STUDI TENTANG ORGANISASI RUANG DAN SIRKULASI DI RESTORAN OMAH DHUWUR KOTA GEDE YOGYAKARTA

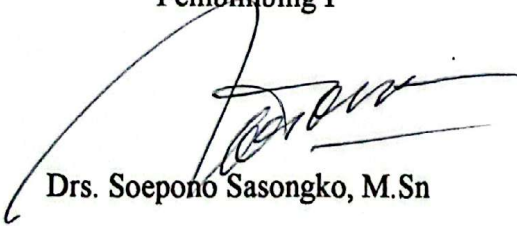
Oleh :

RINA EPIANTI  
2007012004

Dipertahankan dihadapan Panitia Penguji Skripsi  
Program Studi Desain Interior  
Universitas Sahid Surakarta

Pada tanggal : 23 Oktober 2008

Pembimbing I



Drs. Soepono Sasongko, M.Sn

Pembimbing II



R. Kusbimantoro Setyojati, S.Sn

# HALAMAN PENGESAHAN

## STUDI TENTANG ORGANISASI RUANG DAN SIRKULASI DI RESTORAN OMAH DHUWUR KOTA GEDE YOGYAKARTA

Oleh :

RINA EPIANTI  
2007012004

Dipertahankan dihadapan Panitia Penguji Skripsi  
Program Studi Desain Interior  
Universitas Sahid Surakarta

Pada tanggal : 23 Oktober 2008

Dosen Penguji

1. Drs. Suepono Sasongko, M.Sn

(.....)

2. R. Kusbimantoro Setyojati, S.Sn

(.....)

3. Drs. Henri Cholis M.Sn

(.....)

Mengetahui,  
Rektor  
Universitas Sahid Surakarta



Dr. H. Sujoko, MA

## HALAMAN PERSEMBAHAN

- ❖ *Skripsi ini kupersembahkan kepada Bunda dan Ayahanda tercinta nun jauh di Lampung sana ...sebagai salah satu bukti otentik rasa terima kasih ananda atas curahan kasih sayang, doa dan dukungannya yang senantiasa terurai tanpa batas. Special kepada mas Joni tercinta yang senantiasa sabar menanti dan selalu memberikan support untuk menyelesaikan studi ini.*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “ STUDI TENTANG ORGANISASI RUANG DAN SIRKULASI DI RESTORAN OMAH DHUWUR KOTA GEDE YOGYAKARTA “ dengan baik dan lancar.

Dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini, penulis tentunya terdapat berbagai kendala, hambatan, kesulitan, serta persoalan yang dihadapi. Disebabkan adanya keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki, sehingga dalam prosesnya tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, sudah sepantasnya penulis menhaturkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ;

1. Dr. H. Sujoko, MA, selaku Rektor Universitas Sahid Surakarta.
2. Drs. Suepono Sasongko, M.Sn, selaku Dosen Pembimbing I atas pengarahan dan bimbingan yang telah di berikan selama penyusunan skripsi.
3. R.Kusbimantoro Setyojati, S.Sn selaku Dosen Pembimbing II atas pengarahan dan bimbingan yang telah di berikan selama penyusunan skripsi.
4. Drs. Henri Cholis, M.Sn, selaku Dosen Penguji Skripsi.
5. Bapak/Ibu dosen pengajar beserta staf Universitas Sahid Surakarta khususnya Program Studi Desian Interior, atas tranfer ilmu pengetahuan dan pengalaman yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
6. Kedua orangtua tercinta untuk segenap kasih sayang, doa restu dan dukungannya baik moril maupun materiil serta untuk Mas Joni yang tak henti-hentinya memberikan suport, motivasi dan separuh nyawanya untuk penulis.

7. Pihak Restoran Omah Dhuwur Kotagede Yogyakarta dan segenap staf karyawan yang telah memberikan kerja sama yang baik selama penelitian ini berlangsung.
8. Teman-teman seperjuangan Desain Interior Tahun 2008 dan seluruh teman-teman civitas USAHID atas segala semangat, bantuan dan dukungannya selalu.
9. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas bantuan dan dukungannya dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini.

Segenap daya dan upaya telah penulis lakukan dalam penyelesaian skripsi ini, namun penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangannya. Karenanya, segala saran dan kritik yang membangun akan selalu penulis harapkan. Akhir kata penulis berharap, semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat dan sumbangan ilmu yang berarti bagi seluruh pihak. Amin.

Surakarta, 20 Oktober 2008

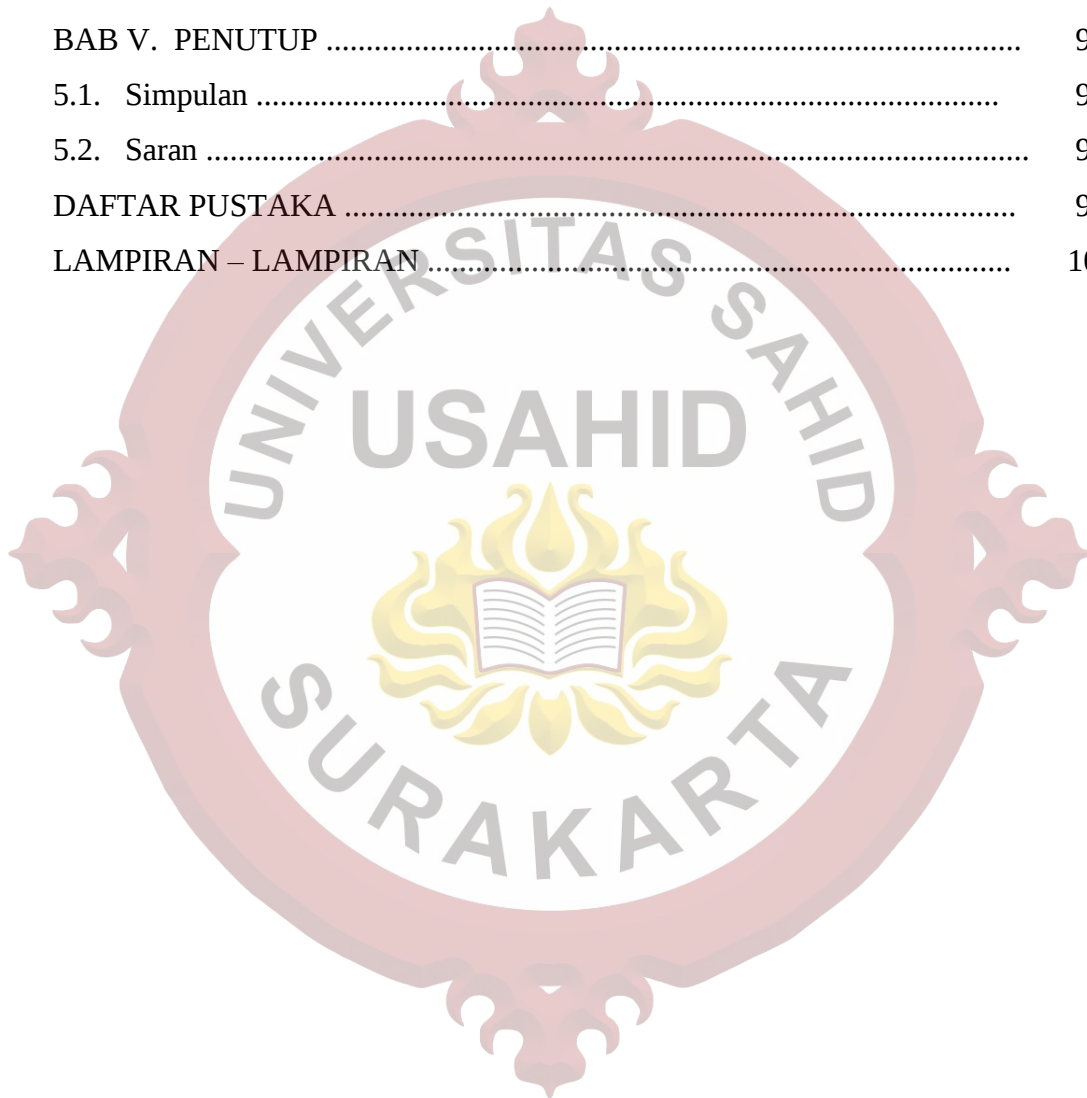
Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL .....                              | i    |
| HALAMAN PERSETUJUAN .....                        | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                         | iii  |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....                        | iv   |
| KATA PENGANTAR .....                             | v    |
| DAFTAR ISI .....                                 | vii  |
| DAFTAR GAMBAR .....                              | x    |
| DAFTAR TABEL .....                               | xiii |
| ABSTRAK .....                                    | xiv  |
| BAB I. PENDAHULUAN .....                         | 1    |
| 1.1. Latar Belakang Masalah .....                | 1    |
| 1.2. Pembatasan Masalah .....                    | 3    |
| 1.3. Perumusan Masalah .....                     | 3    |
| 1.4. Tujuan Penelitian .....                     | 4    |
| 1.5. Manfaat Penelitian .....                    | 4    |
| 1.6. Sistematika Penulisan .....                 | 5    |
| BAB II. LANDASAN TEORI .....                     | 7    |
| 2.1. Restoran .....                              | 7    |
| 2.1.1. Pengertian Restoran .....                 | 7    |
| 2.1.2. Jenis Restoran .....                      | 7    |
| 2.1.3. Tipe Dasar Pelayanan .....                | 9    |
| 2.1.4. Klasifikasi Metode Pelayanan .....        | 10   |
| 2.1.5. Menu .....                                | 13   |
| 2.2. Organisasi Ruang .....                      | 14   |
| 2.2.1. Pengertian Ruang .....                    | 14   |
| 2.2.2. Peran Ruang dalam Kehidupan Manusia ..... | 15   |

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| 2.2.3. Ruang Interior Restoran .....                   | 15 |
| 2.2.4. Jenis Organisasi Ruang .....                    | 16 |
| 2.3. Sirkulasi Restoran .....                          | 19 |
| 2.3.1. Pengertian Sirkulasi Restoran .....             | 19 |
| 2.3.2. Sirkulasi dalam Tatahan Interior Restoran ..... | 21 |
| 2.3.3. Sistem Sirkulasi .....                          | 22 |
| 2.4. Ergonomi .....                                    | 23 |
| 2.4.1. Kenyamanan Sirkulasi .....                      | 25 |
| BAB III. METODOLOGI .....                              | 30 |
| 3.1. Jenis Penelitian .....                            | 30 |
| 3.2. Lokasi Penelitian .....                           | 30 |
| 3.3. Sumber Data .....                                 | 31 |
| 3.4. Teknik Pengumpulan Data .....                     | 32 |
| 3.5. Populasi dan Sampel Penelitian .....              | 32 |
| 3.6. Metode Pengumpulan Data .....                     | 33 |
| 3.7. Metode Analisis Data .....                        | 36 |
| BAB IV ORGANISASI RUANG.....                           | 37 |
| 4.1. Deskripsi Objek Penelitian .....                  | 37 |
| 4.1.1. Identifikasi Restoran Omah Dhuwur .....         | 37 |
| 4.1.2. Pengunjung .....                                | 38 |
| 4.1.4. Pemilik .....                                   | 38 |
| 4.1.5. Operasional .....                               | 38 |
| 4.2. Sistem Organisasi Ruang .....                     | 39 |
| 4.2.1. Pola Ruang .....                                | 39 |
| 4.2.2. Jenis Organisasi Ruang .....                    | 57 |
| BAB V SIRKULASI RESTORAN.....                          | 63 |
| 5.1. Sistem Sirkulasi .....                            | 63 |
| 5.1.1 Sirkulasi Pengunjung dan Pelayanan .....         | 83 |

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 5.2. Sistem Organisasi Ruang Kaitannya dengan Faktor Pengelompokan |     |
| Fungsi Ruang di Restoran Omah Dhuwur .....                         | 84  |
| 5.3. Sirkulasi Ruang Kaitannya dengan Faktor Ergonomi untuk dalam  |     |
| Beraktivitas di Restoran Omah Dhuwur .....                         | 88  |
| BAB V. PENUTUP .....                                               | 96  |
| 5.1. Simpulan .....                                                | 96  |
| 5.2. Saran .....                                                   | 97  |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                               | 99  |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN .....                                          | 100 |

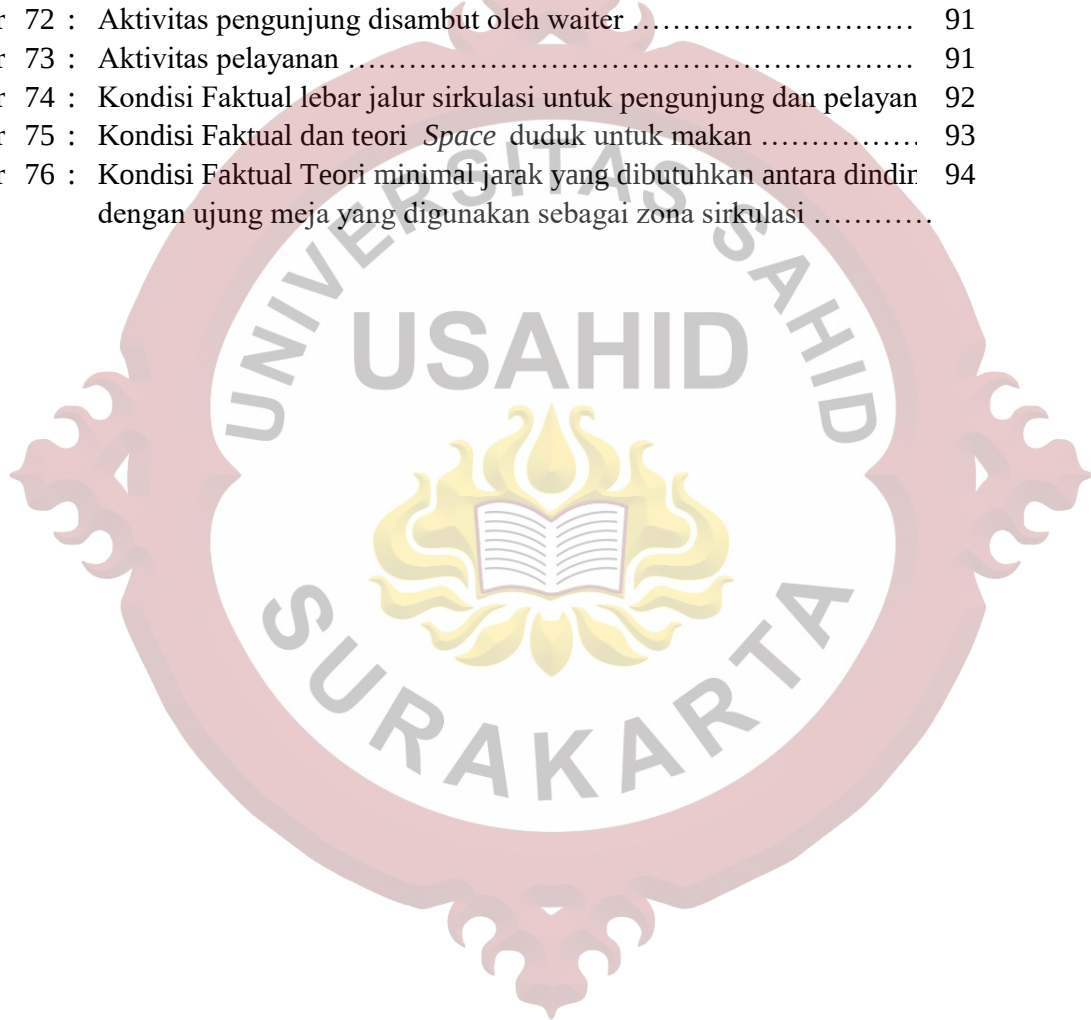


## DAFTAR GAMBAR

|                                                                              | Hal |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gambar 1 : Organisasi Ruang Berpusat .....                                   | 17  |
| Gambar 2 : Organisasi Ruang Linier .....                                     | 17  |
| Gambar 3 : Organisasi Ruang Radial .....                                     | 18  |
| Gambar 4 : Organisasi Ruang Mengelompok .....                                | 18  |
| Gambar 5 : Organisasi Ruang Grid .....                                       | 19  |
| Gambar 6 : Sirkulasi Ruang Wadah Secara Mikro Radial Spiral .....            | 19  |
| Gambar 7 : Cara Pencapaian .....                                             | 20  |
| Gambar 8 : Melewati Ruang .....                                              | 20  |
| Gambar 9 : Menembus Ruang .....                                              | 20  |
| Gambar 10 : Berakhir Pada Ruang .....                                        | 20  |
| Gambar 11 : Sirkulasi Linier .....                                           | 22  |
| Gambar 12 : Sirkulasi Radial .....                                           | 22  |
| Gambar 13 : Sirkulasi Langsung .....                                         | 23  |
| Gambar 14 : Tempat Duduk Minimum .....                                       | 26  |
| Gambar 15 : Tempat Duduk Optimum .....                                       | 26  |
| Gambar 16 : Lebar Meja Minimum .....                                         | 27  |
| Gambar 17 : Lebar Meja Optimum .....                                         | 27  |
| Gambar 18 : Setting Meja Makan Bulat .....                                   | 28  |
| Gambar 19 : Jarak Bersih antar Meja Makan dengan Dinding .....               | 29  |
| Gambar 20 : Jarak Bersih Meja Makan dengan Bufet .....                       | 29  |
| Gambar 21 : Denah Lokasi Restoran Omah Dhuwur .....                          | 31  |
| Gambar 22 : Denah Restoran Omah Dhuwur .....                                 | 39  |
| Gambar 23 : Ruang Tamu a. Almari Display dan Kursi Kayu kuno .....           | 41  |
| Gambar 24 : Ruang Tamu b. Sofa, Meja dan Almari Displai .....                | 37  |
| Gambar 25 : Ruang Tamu c. Piano Kuno .....                                   | 37  |
| Gambar 26 : Restoran Privat 1a. Meja Makan dengan 3 Unit Kursi .....         | 43  |
| Gambar 27 : Restoran Privat 1b. Meja Makan dengan 3 Unit Kursi .....         | 43  |
| Gambar 28 : Restoran Privat 1c. Almari Displai dan Meja Makan 6 Unit Kursi . | 43  |
| Gambar 29 : Restoran Privat 1d. Plafon Menggunakan Kain Hitam .....          | 44  |
| Gambar 30 : Suasana Restoran Privat 2 Dengan Meja Oval dan 16 Kursi Makan    | 45  |
| Gambar 31 : Suasana Restoran Privat 3 Dengan Meja Bulat 6 Kursi Makan.....   | 46  |
| Gambar 32 : Restoran Umum, Sebuah Meja Bar Dengan 2 Buah Kursi Bar .....     | 47  |
| Gambar 33 : Restoran Umum a. Meja Oval Dengan 10 Kursi Oval .....            | 49  |

|             |                                                                                                                                     |    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 34 : | Restoran Umum b. Meja Makan 4 Kursi dan 1 Buah Biola .....                                                                          | 49 |
| Gambar 35 : | Restoran Umum c. Meja Makan 2 Kursi.....                                                                                            | 49 |
| Gambar 36 : | Suasana Santai Pada Restoran Terbuka Dengan Pemandangan<br>Taman yang ada dibawah yang di hubungkan dengan tangga<br>Melingkar..... | 50 |
| Gambar 37 : | Ruang Terbuka Pada Area Panggung Untuk Hiburan .....                                                                                | 51 |
| Gambar 38 : | Meja Display Bahan-bahan Mentah Seperti Padi Dan Berbagai<br>Bumbu Dapur Pada Area Restoran Terbuka.....                            | 52 |
| Gambar 39 : | Suasana Meja Dan Kursi Makan Pada Restoran Terbuka .....                                                                            | 53 |
| Gambar 40 : | Foto Suasana Ruang Istirahat Restoran Omah Dhuwur.....                                                                              | 54 |
| Gambar 41 : | Foto Suasana KM/MC Restoran Omah Dhuwur.....                                                                                        | 55 |
| Gambar 42 : | Pola Denah Pengelompokan Ruang Restoran Omah Dhuwur.....                                                                            | 58 |
| Gambar 43 : | Kondisi Faktual Pola Organisasi Ruang Linier.....                                                                                   | 59 |
| Gambar 44 : | Bagan Pola Organisasi Ruang Linier .....                                                                                            | 59 |
| Gambar 45 : | Kondisi Faktual Pola Organisasi Ruang Radial .....                                                                                  | 60 |
| Gambar 46 : | Bagan Pola Organisasi Ruang Radial .....                                                                                            | 60 |
| Gambar 47 : | Kondisi Faktual Denah Sistim Sirkulasi Restoran Omah Dhuwur ..                                                                      | 64 |
| Gambar 48 : | Bagan Cara Pencapaian Langsung .....                                                                                                | 65 |
| Gambar 49 : | Bagan Jalan Pencapaian Menembus Ruang .....                                                                                         | 65 |
| Gambar 50 : | Denah Bentang Ruang yang terukur sesuai Kondisi Faktual .....                                                                       | 67 |
| Gambar 51 : | Kondisi Faktual Jalur utama dengan lebar 150 cm .....                                                                               | 68 |
| Gambar 52 : | Bagan antropometri sirkulasi jalur ganda 91,4 – 172,7 cm .....                                                                      | 69 |
| Gambar 53 : | Kondisi Faktual Lebar Jalur pelayanan dalam ruang 120-180 cm<br>Pada Ruang Restoran Umum .....                                      | 70 |
| Gambar 54 : | Bagan Lebar Jalur Pelayanan dalam ruang 90-1.350 cm .....                                                                           | 70 |
| Gambar 55 : | Kondisi Faktual <i>Space</i> duduk untuk makan 70 cm pada meja<br>Restoran Umum.....                                                | 71 |
| Gambar 56 : | Bagan <i>Space</i> tempat duduk Minimum dan Optimum .....                                                                           | 72 |
| Gambar 57 : | Kondisi Faktual Jarak Dinding dengan Ujung Meja 120-160 cm<br>pada Ruang Restoran Privat 2 dan Restoran Privat 3 .....              | 73 |
| Gambar 58 : | Bagan Minimal Jarak yang dibutuhkan antara Dinding dengan<br>Ujung Meja yang digunakan sebagai Zona Sirkulasi .....                 | 73 |
| Gambar 59 : | Kondisi Faktual antara Meja dan Almari Display pada ruang<br>Restoran Prifat 1.....                                                 | 74 |
| Gambar 60 : | Bagan Kebutuhan Jarak Bersih antara Meja Makan dan Bufet .....                                                                      | 74 |
| Gambar 61 : | Grafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Ruang Tamu.....                                                                           | 76 |
| Gambar 62 : | Grafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 1....                                                                     | 77 |
| Gambar 63 : | Grafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 2....                                                                     | 78 |

|             |                                                                                                                                    |    |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 64 : | Grafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 3....                                                                    | 79 |
| Gambar 65 : | Gafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Umum.....                                                                        | 80 |
| Gambar 66 : | Gafik Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Terbuka....                                                                      | 81 |
| Gambar 67 : | Aktivitas pengunjung disambut oleh waiter .....                                                                                    | 83 |
| Gambar 68 : | Aktivitas pelayanan .....                                                                                                          | 83 |
| Gambar 69 : | Denah Pegelompokan ruang dan arah sirkulasi .....                                                                                  | 85 |
| Gambar 70 : | Kondisi Empirik Suasana Pengelompokan Ruang .....                                                                                  | 86 |
| Gambar 71 : | Denah Sirkulasi Aktifitas Di Restoran Omah Dhuwur .....                                                                            | 90 |
| Gambar 72 : | Aktivitas pengunjung disambut oleh waiter .....                                                                                    | 91 |
| Gambar 73 : | Aktivitas pelayanan .....                                                                                                          | 91 |
| Gambar 74 : | Kondisi Faktual lebar jalur sirkulasi untuk pengunjung dan pelayan                                                                 | 92 |
| Gambar 75 : | Kondisi Faktual dan teori <i>Space</i> duduk untuk makan .....                                                                     | 93 |
| Gambar 76 : | Kondisi Faktual Teori minimal jarak yang dibutuhkan antara dindir<br>dengan ujung meja yang digunakan sebagai zona sirkulasi ..... | 94 |



## DAFTAR TABEL

|    |                                                                                           |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | Tabel 1 : Hasil Penelitian tentang Tingkat Risiko Kepadatan Yang Ideal<br>Per Ruang ..... | 66 |
| 2  | Tabel 2 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Ruang Tamu .....                             | 76 |
| 3  | Tabel 3 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 1.....                       | 77 |
| 4  | Tabel 4 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 2.....                       | 78 |
| 5  | Tabel 5 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Privat 3.....                       | 79 |
| 6. | Tabel 6 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Umum.....                           | 80 |
| 7. | Tabel 7 : Hasil Responden Tingkat Kenyamanan Restoran Terbuka.....                        | 81 |
| 3  | Tabel 8 : Tabel Aktivitas dan Kegiatan .....                                              | 83 |
| 4  | Tabel 9: Aktivitas Pengunjung dan Pelayanan .....                                         | 91 |

## **ABSTRAK**

**Oleh : Rina Epianti**

Penelitian ini mengambil judul "STUDI TENTANG ORGANISASI RUANG DAN SIRKULASI DI RESTORAN OMAH DHUWUR KOTA GEDE YOGYAKARTA". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh sistem organisasi ruang kaitannya dengan faktor pengelompokan fungsi ruang serta pengaruh sirkulasi kaitannya dengan faktor ergonomi dalam beraktivitas di Restoran Omah Dhuwur terhadap pemakai, dalam hal ini pertimbangan pengelola, pekerja dan konsumen. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan model penelitian deskriptif. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan langsung dengan cara wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa sistem organisasi ruang yang dianut oleh restoran ini yakni kombinasi antara organisasi linier dan organisasi radial. Sistem organisasi ruang ini membentuk pola ruang yang mengelompok sehingga sangat jelas fungsi masing-masing ruangnya. Restoran ini menganut sirkulasi yang ideal sesuai dengan orientasi teoritik. Jadi dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini membuktikan bahwa Restoran Omah Dhuwur merupakan salah satu restoran yang memperhatikan pengaruh sistem organisasi ruang kaitannya dengan faktor pengelompokan fungsi ruang dan pengaruh sirkulasi kaitannya dengan faktor ergonomi dalam beraktivitas.