

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xiii
KATA PENGANTAR.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan.....	3
1.5 Batasan Perancangan.....	3
1.6 Metode Perancangan.....	5
1.6.1 Pengumpulan Data.....	5
1.6.2 Konsep Perancangan.....	7
1.6.3 Perancangan Desain Interior Pusat Kuliner Bandung.....	8
1.7 Sistematika Penulisan.....	8
1.8 Kerangka Berpikir.....	9
BAB II KAJIAN LITERATUR.....	10
2.1 Pusat Kuliner.....	10
2.1.1 Definisi Pusat Kuliner.....	10
2.1.2 Aktivitas Pusat Kuliner.....	10
2.1.3 Fasilitas Utama Pusat Kuliner.....	10
2.2 Sekolah.....	10

2.2.1 Definisi Sekolah.....	10
2.2.2 Fungsi dan Tujuan Sekolah.....	11
2.3 Sekolah Memasak.....	11
2.3.1 Definisi Sekolah Memasak.....	11
2.3.2 Sejarah Sekolah memasak.....	11
2.3.3 Jenis-jenis Sekolah Memasak.....	12
2.3.4 Aktivitas Sekolah Memasak.....	13
2.3.5 Fasilitas Sekolah Memasak.....	13
2.4 Restoran.....	19
2.4.1 Definisi Restoran.....	19
2.4.2 Jenis-jenis Restoran.....	19
2.4.3 Struktur Organisasi Restoran.....	21
2.4.4 Pedoman Luas Area Restoran.....	23
2.4.4 Furnitur Restoran.....	24
2.4.5 Material Furnitur Restoran.....	26
2.4.6 Pedoman Tata Letak Meja Dan Kursi.....	27
2.4.6 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran.....	31
2.5 Dapur.....	32
2.5.1 Definisi Dapur.....	32
2.5.3 Pembagian Dapur.....	34
2.5.4. Kegiatan Utama Dapur.....	39
2.5.5 Zona Aktivitas Dapur.....	40
2.5.6 Operasional Dapur.....	41
2.5.7 Jenis-jenis Pengaturan Dapur.....	42
2.5.8 Standar Dapur.....	43
2.6 Bar.....	45
2.6.1 Definisi Bar.....	45
2.6.2 Sejarah Bar.....	45

2.6.3	Macam-macam Bar.....	45
2.6.4	Furnitur Bar.....	46
2.7	Kantor.....	49
2.7.1	Definisi Kantor.....	49
2.7.2	Fungsi Kantor.....	49
2.7.3	Kategori Kantor.....	49
2.7.4	Tipe-tipe Kantor.....	50
2.7.5	Jenis Ruang Kantor.....	50
2.7.6	Tinjauan unsur tata kondisional.....	52
2.7.7	Standar Kantor.....	55
2.8	Perpustakaan.....	58
2.8.1	Definisi Perpustakaan.....	58
2.8.2	Layanan Perpustakaan.....	59
2.8.4	Ruang pada Perpustakaan.....	59
2.8.6	Standar Perpustakaan.....	60
2.9	Minimarket.....	61
2.9.1	Definisi Minimarket.....	61
2.9.2	Display Minimarket.....	61
2.9.3	Standar Minimarket.....	63
2.10	Auditorium.....	66
2.10.1	Definisi Auditorium.....	66
2.10.2	Persyaratan Ruang Auditorium.....	66
2.10.3	Bentuk Penataan Tempat Duduk.....	67
2.10.5	Standar Auditorium.....	69
2.11	Studi Banding.....	70
2.11.1	Jakarta Culinary Center.....	70
2.11.2	New York Wine & Culinary Center (New York Kitchen).....	76
2.11.3	Kursus Kijang Mas Bandung.....	79

2.11.4 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI.....	83
2.11.5 Papaya Supermarket.....	92
2.11.6 Kijang Mas Bakery Supplies.....	94
2.12 Tabel komparasi.....	96
2.13 Deskripsi proyek.....	98
2.13.1 Tinjauan Umum.....	98
2.13.2 Tinjauan Lokasi.....	99
2.13.3 Tinjauan Aktivitas Pusat Kuliner.....	101
<b>BAB III KONSEP PERANCANGAN DESAIN INTERIOR.....</b>	<b>102</b>
3.1 Tema.....	102
3.2 Konsep Perancangan.....	104
3.2.1 Konsep Perancangan Umum.....	104
3.2.2 Konsep Perancangan Khusus.....	105
3.2.2.1 Organisasi Ruang.....	105
3.2.2.2 Sirkulasi.....	105
3.2.2.3 Zoning dan Blocking.....	106
3.2.2 Konsep Visual.....	112
3.2.3 Persyaratan Umum Ruang.....	115
<b>BAB IV KONSEP PERANCANGAN VISUAL DENAH KHUSUS.....</b>	<b>120</b>
4.1. Indoor Dining Restaurant.....	120
4.1.1. Konsep Tata Ruang.....	121
4.1.2 Persyaratan Teknis Ruang.....	123
4.1.3 Penerapan Elemen Interior.....	124
4.2 Coffee Corner dan Lobby.....	127
4.2.1. Konsep Tata Ruang.....	127
4.2.12 Sirkulasi Ruang.....	128
4.2.2 Persyaratan Teknis Ruang.....	129
4.2.3 Penerapan Elemen Interior.....	130

4.3 Kursus Memasak.....	132
4.3.1.Konsep Tata Ruang.....	132
4.3.2 Persyaratan Teknis Ruang.....	134
4.2.3 Penerapan Elemen Interior.....	135
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	137
5.1 Kesimpulan.....	137
5.2 Saran.....	137
DAFTAR PUTAKA.....	138