

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Standar Layout Kelas Pola Persegi 1.....	23
Gambar 2.2	Standar Layout Kelas Pola Persegi 2.....	23
Gambar 2.3	Standar Layout Kelas Pola Pelana Kuda.....	24
Gambar 2.4	Standar Layout Kelas Pola <i>Round Table</i>	24
Gambar 2.5	Besaran Ruang Kelas Teori Pada Perancangan.....	25
Gambar 2.6	Besaran Ruang Kelas <i>Training</i> dan <i>Meeting</i> Pada Perancangan.....	25
Gambar 2.7	Besaran Ruang Kelas Seminar Pada Perancangan.....	25
Gambar 2.8	Besaran Ruang Kelas Linen Pada Perancangan.....	26
Gambar 2.9	Standar Sudut Penglihatan Horizontal.....	27
Gambar 2.10	Standar Sudut Penglihatan Vertikal.....	27
Gambar 2.11	Ergonomi Meja dan kursi.....	28
Gambar 2.12	Aplikasi Layout Ruang Kelas Demonstrasi memasak Pada Perancangan.....	28
Gambar 2.13	Standar Jarak Pandang Demonstrasi Memasak.....	29
Gambar 2.14	Aplikasi Layout <i>Individual Kitchen</i> Pada Perancangan.....	30
Gambar 2.15	Ergonomi Area Kerja Sink.....	31
Gambar 2.16	Ergonomi Tampak Samping.....	31
Gambar 2.17	<i>Bubble Diagram Front Office</i>	31
Gambar 2.18	Layout <i>Front Office</i>	32
Gambar 2.19	Standar Area Resepsionis (<i>Front Office</i>).....	33
Gambar 2.20	Aplikasi Ruang Simulasi <i>Front Office</i> Pada Perancangan.....	33
Gambar 2.21	Ergonomi Resepsionis.....	34
Gambar 2.22	Layout Kamar Standar.....	35
Gambar 2.23	Layout Kamar <i>Suites</i>	35
Gambar 2.24	Aplikasi Layout <i>Making Bed Room</i> Pada Perancangan.....	36
Gambar 2.25	Aplikasi Layout <i>Modeling Room</i> Pada Perancangan.....	36
Gambar 2.26	Standar Layout <i>Laundry</i> 1.....	37
Gambar 2.27	Standar Layout <i>Laundry</i> 2.....	38
Gambar 2.28	Standar Layout Linen.....	38

Gambar 2.29	Aplikasi Layout Linen Pada Perancangan.....	39
Gambar 2.30	Aplikasi Layout <i>Laundry</i> Pada Perancangan.....	39
Gambar 2.31	<i>Typical Kitchen Product/ Traffict Flow</i>	40
Gambar 2.32	<i>Chop's Kitchen Plan 8200-Square-Foot Steakhouse Atlant ..</i>	41
Gambar 2.33	<i>Redesigned Kitchen in a Country Clun with Server Station ..</i>	42
Gambar 2.34	<i>Layout Worktable</i>	42
Gambar 2.35	<i>Restroom with Employee Locker and Linen Storage Room ...</i>	42
Gambar 2.36	<i>Acces to Raw Material</i>	43
Gambar 2.37	<i>Cold Kitchen</i>	43
Gambar 2.38	<i>Relationship Dishwashing to other Function</i>	43
Gambar 2.39	<i>Dishwasher Room Konfiguration</i>	43
Gambar 2.40	<i>Dishwasher with Two-Tank Dish Machine</i>	43
Gambar 2.41	<i>Layout Pantry</i>	44
Gambar 2.42	<i>Meat Preparation Flow Chart</i>	44
Gambar 2.43	<i>Meat Preparation Layout</i>	44
Gambar 2.44	<i>Vegetable Preparation Flow Chart</i>	45
Gambar 2.45	<i>Vegetable Preparation Layout</i>	45
Gambar 2.46	<i>Bakery Layout</i>	45
Gambar 2.47	Aplikasi Layout <i>Bakery dan Pastry</i> Pada Perancangan.....	45
Gambar 2.48	Aplikasi Layout <i>Dapur</i> Pada Perancangan.....	46
Gambar 2.49	Ergonomi <i>Dapur</i>	46
Gambar 2.50	<i>Layout Restoran</i>	50
Gambar 2.51	<i>Layout Bar</i>	47
Gambar 2.52	Ergonomi <i>Restoran dan Bar</i>	49
Gambar 2.53	Standar Layout <i>Laboratorium Komputer</i>	49
Gambar 2.54	Standar Layout <i>Laboratorium Bahasa</i>	50
Gambar 2.55	Standar Layout <i>Aula</i>	51
Gambar 2.56	Standar Layout <i>Kantor Direktur</i>	53
Gambar 2.57	Standar Layout <i>Kantor Kepala Bagian</i>	54
Gambar 2.58	Standar Layout <i>Ruang Dosen</i>	54
Gambar 2.59	Standar Layout <i>Kantor Staf</i>	55
Gambar 2.60	Standar Layout <i>Ruang Rapat</i>	55

Gambar 2.61	Ergonomi Toilet Umum.....	56
Gambar 2.62	Pengelompokkan Warna.....	59
Gambar 2.63	Warna Netral.....	60
Gambar 2.64	Karpet.....	61
Gambar 2.65	Penyerap Panel.....	61
Gambar 2.66	MDF dan Triplek.....	61
Gambar 2.67	Jendela Kaca Ganda.....	62
Gambar 2.68	Jendela UPVC.....	62
Gambar 2.69	<i>Serenity Coating</i>	62
Gambar 2.70	Ceiling Peredam Suara.....	62
Gambar 2.71	Kujang Ciung	64
Gambar 2.72	Kujang Kuntul	64
Gambar 2.73	Kujang Bangkong	64
Gambar 2.74	Pola Dasar Kujang Ciung.....	64
Gambar 2.75	Transformasi Kujang Ciung.....	65
Gambar 2.76	Pola Dasar Kujang Kuntul.....	65
Gambar 2.77	Transformasi Kujang Kuntul.....	65
Gambar 2.78	Pola Dasar Kujang Bangkong.....	66
Gambar 2.79	Transformasi Kujang Bangkong.....	66
Gambar 2.80	<i>Shopping Centre Expansion</i>	69
Gambar 2.81	<i>Montessori College Oost</i>	70
Gambar 2.82	Logo AKPAR NHI.....	71
Gambar 2.83	Logo AKPAR Majapahit.....	75
Gambar 2.84	Logo Telkom University.....	79
Gambar 2.85	Dokumentasi Survey AKPAR NHI.....	87
Gambar 2.86	Dokumentasi Survey AKPAR Majapahit.....	88
Gambar 2.87	Dokumentasi Survey D3 Telkom University.....	88
Gambar 2.88	<i>Siteplan</i>	89
Gambar 3.1	Motif Buka-an Jendela.....	94
Gambar 3.2	Pola Ceiling.....	94
Gambar 3.3	Perancangan <i>Artwork</i> Lampu dan Cahaya.....	94
Gambar 3.4	Penerapan List HPL motif Aluminium berwarna emas.....	94

Gambar 3.5	Penerapan Material Alam Ruang simulasi kamar.....	94
Gambar 3.6	Suasana <i>Luxury</i>	95
Gambar 3.7	Penerapan Dinding.....	95
Gambar 3.8	Suasana <i>Ruang Kelas</i>	95
Gambar 3.9	Suasana <i>Ruang Kantor 1</i>	95
Gambar 3.10	Suasana <i>Ruang Kantor 2</i>	95
Gambar 3.11	Pola Sirkulasi Linier.....	114
Gambar 3.12	Pola Sirkulasi Radial.....	114
Gambar 3.13	<i>Bubble Diagram</i>	115
Gambar 3.14	<i>Matrix</i> Lantai 1.....	116
Gambar 3.15	<i>Matrix</i> Lantai 2.....	116
Gambar 3.16	Zoning Lantai 1.....	117
Gambar 3.17	<i>Blocking</i> Lantai 1.....	118
Gambar 3.18	Zoning Lantai 2.....	119
Gambar 3.19	<i>Blocking</i> Lantai 2.....	120
Gambar 3.20	Bentuk Geometris.....	121
Gambar 3.21	Bentuk Lengkung.....	121
Gambar 3.22	Proses Transformasi Kujang Ciung.....	122
Gambar 3.23	Proses Transformasi Kujang Bangkong.....	123
Gambar 3.24	Proses Transformasi Kujang Kuntul	123
Gambar 3.25	Bata.....	124
Gambar 3.26	<i>Plywood</i>	124
Gambar 3.27	Kayu.....	124
Gambar 3.28	Keramik.....	124
Gambar 3.29	Marmer.....	125
Gambar 3.30	Kaca.....	125
Gambar 3.31	Karpet.....	125
Gambar 3.32	Pengaplikasian Material.....	126
Gambar 3.33	Pengaplikasian Lampu Sorot 1	127
Gambar 3.34	Pengaplikasian Lampu Sorot 2	127
Gambar 3.35	Pengaplikasian Lampu Dinding	127
Gambar 3.36	Pengaplikasian <i>Hidden Lamp</i>	128

Gambar 3.37	Pengaplikasian Bukaian dan <i>Exhaust Fan</i>	129
Gambar 3.38	Pengaplikasian AC	129
Gambar 3.39	Bentuk Gabungan Persegi dan Lengkung	130
Gambar 3.40	Proses Transformasi Rak Buku	130
Gambar 4.1	Letak Area Lobby Utama.....	137
Gambar 4.2	Sirkulasi Lobby.....	139
Gambar 4.3	Layout Lobby Utama.....	140
Gambar 4.4	Tampak Lobby Utama.....	140
Gambar 4.5	Cahaya Alami.....	141
Gambar 4.6	Cahaya Buatan.....	141
Gambar 4.7	Penghawaan Alami.....	142
Gambar 4.8	Denah Sistem Keamanan	143
Gambar 4.9	Penyelesaian Lantai	144
Gambar 4.10	Dinding <i>Main Entrance</i>	144
Gambar 4.11	Dinding Perbatasan Lobby dan Simulasi <i>Front Office</i>	144
Gambar 4.12	Dinding <i>Artifisial</i> belakang area resepsionis.....	145
Gambar 4.13	Plafon Modul Kujang.....	145
Gambar 4.14	Penyelesaian Furnitur.....	146
Gambar 4.15	Perspektif Lobby Utama.....	146
Gambar 4.16	<i>Keyplan</i> Denah Khusus Simulasi Restoran.....	147
Gambar 4.17	Sirkulasi Ruang Simulasi Restoran.....	149
Gambar 4.18	Fungsi Ruang Simulasi Restoran.....	150
Gambar 4.19	Pencahayaan Alami.....	152
Gambar 4.20	Pencahayaan Buatan.....	153
Gambar 4.21	Penghawaan Alami.....	153
Gambar 4.22	Sistem Keamanan.....	154
Gambar 4.23	Penyelesaian Lantai Ruang Simulasi Restoran.....	155
Gambar 4.24	Penyelesaian Dinding Ruang Simulasi Restoran 1.....	156
Gambar 4.25	Penyelesaian Dinding Ruang Simulasi Restoran 2.....	157
Gambar 4.26	Penyelesaian Plafon Ruang Simulasi Restoran 1.....	157
Gambar 4.27	Penyelesaian Plafon Ruang Simulasi Restoran 2.....	158
Gambar 4.28	Penyelesaian Plafon Ruang Simulasi Restoran 3.....	158

Gambar 4.29	Penyelesaian Furnitur Ruang Simulasi Restoran 1.....	159
Gambar 4.30	Penyelesaian Furnitur Ruang Simulasi Restoran 2.....	159
Gambar 4.31	Penyelesaian Furnitur Ruang Simulasi Restoran 3.....	159
Gambar 4.32	Penyelesaian Furnitur Ruang Simulasi Restoran 4.....	160
Gambar 4.33	Penyelesaian Furnitur Ruang Simulasi Restoran 5.....	160
Gambar 4.34	Tampak A-A'.....	160
Gambar 4.35	Tampak B-B'.....	160
Gambar 4.36	Tampak C-C'.....	161
Gambar 4.37	Perspektif Ruang Simulasi Restoran 1.....	161
Gambar 4.38	Perspektif Ruang Simulasi Restoran 2.....	161
Gambar 4.39	Perspektif Ruang Simulasi Restoran 3.....	161