

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.3.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	2
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Kerangka Penelitian.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Sejarah Memasak.....	4
2.2 Sejarah <i>Cooking Studio</i>	5

2.2.1	Kuliner.....	5
2.2.2	Pengertian <i>Cooking Studio</i>	5
2.3	Jenis-Jenis Dapur Berdasarkan Bentuk	5
2.4	Ergonomi dan Antropometri <i>Cooking Studio</i>	9
BAB III.....		13
METODE PENELITIAN.....		13
3.1	Metode Penelitian.....	13
3.1.1	Pendekatan Penelitian	13
3.1.2	Tempat dan Waktu Penelitian	13
3.1.3	Metode Pengumpulan Data.....	13
3.2	Objek Penelitian	14
3.3	Objek Perbandingan 1	17
3.4	Objek Perbandingan 2	19
3.5	Hipotesis.....	21
BAB IV		22
PROSES DESAIN		22
4.1	Lokasi Makro dan Mikro.....	22
4.2	<i>Siteplan</i>	23
4.3	Analisis Pengguna	23
4.4	Analisis Aktivitas dan Fasilitas	25
4.5	Kebutuhan Ruang.....	27
4.6	Diagram Hubungan Antar Ruang.....	39
4.7	<i>Bubble Diagram</i>	39
4.8	Analisis Konsep.....	40

4.9	Konsep Skematik.....	41
4.10	Denah Bangunan	42
4.11	Fasad Bangunan.....	43
4.12	<i>Zoning dan Grouping</i>	43
4.13	<i>Moodboard</i>	45
BAB V.....		47
PEMBAHASAN		47
5.1	Perancangan Ruang.....	47
5.1.1	<i>Layout</i> Berwarna.....	47
5.1.2	Tampak berwarna	49
5.1.3	Perspektif Ruang.....	52
BAB VI		58
PENUTUP.....		58
6.1	Kesimpulan.....	58
6.2	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN.....		60

DAFTAR TABEL

Tabel 4 1 Aktivitas Pengelola	23
Tabel 4 2 Aktivitas <i>Chef</i> Pengajar	24
Tabel 4 3 Aktivitas Pengunjung	24
Tabel 4 4 Aktivitas Murid Memasak	24
Tabel 4 5 Analisis Aktivitas Pengguna	26
Tabel 4 6 Analisis Aktivitas Pengguna Ruang	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Gambar Ilustrasi Dapur <i>Single Line</i>	5
Gambar 2. 2 Gambar Ilustrasi Dapur <i>Double Line</i>	6
Gambar 2. 3 Gambar Ilustrasi Dapur Peninsula.....	7
Gambar 2. 4 Gambar Ilustrasi Dapur L.....	7
Gambar 2. 5 Gambar Ilustrasi Dapur Island	8
Gambar 2. 6 Gambar Zona Kerja.....	9
Gambar 2. 7 Gambar Jarak Bersih Konter dan Lemari Kabinet	9
Gambar 2. 8 Gambar Tinggi Pencapaian Kabinet	10
Gambar 2. 9 Gambar Pusat Daerah Cuci	10
Gambar 2. 10 Gambar Pusat Area Kompor	11
Gambar 2. 11 Gambar Antropometri anak usia 7-9 tahun.....	11
Gambar 2. 12 Gambar Antropometri anak usia 9-12 tahun.....	12
Gambar 3. 1 Tampak depan Cokro Cooking Studio	14
Gambar 3. 2 Area memasak.....	14
Gambar 3. 3 Area Penyimpanan	15
Gambar 3. 4 <i>Preparing Area</i>	15
Gambar 3. 5 Sirkulasi Lalu Lalang	16
Gambar 3. 6 Ruang Tunggu.....	16
Gambar 3. 7 Lorong Masuk dan Ruang penyimpanan Alat Masak.....	17
Gambar 3. 8 Ruang kelas memasak Iruum	17
Gambar 3. 9 Meja Kerja Cooking Class	18
Gambar 3. 10 storage penyimpanan bahan dan alat masak	18
Gambar 3. 11 <i>Spot Display</i> Produk.....	18

Gambar 3. 12 Sisi Kiri Iruum Cooking Class	19
Gambar 3. 13 Ruang 1	19
Gambar 3. 14 Ruang Kelas Memasak.....	20
Gambar 3. 15 Dapur Kelas Memasak	20
Gambar 3. 16 Ruang Kelas Masak.....	20
Gambar 4. 1 Lokasi Kantor Graha Kirana	22
Gambar 4. 2 <i>Siteplan</i> Gedung Graha Kirana	23
Gambar 4. 3 Diagram Hubungan Antar Ruang.....	39
Gambar 4. 4 <i>Bubble Diagram</i>	39
Gambar 4. 5 <i>Mindmap</i> Analisis Konsep	40
Gambar 4. 6 Analisis Gaya dan Tema	40
Gambar 4. 7 <i>Color Scheme</i>	41
Gambar 4. 8 Konsep <i>Furniture</i>	42
Gambar 4. 9 Denah Kantor Graha Kirana.....	42
Gambar 4. 10 Fasad Gedung Graha Kirana	43
Gambar 4. 11 Zoning	43
Gambar 4. 12 Grouping.....	44
Gambar 4. 13 <i>Moodboard Lobby& Cafe</i>	45
Gambar 4. 14 <i>Moodboard Cooking Class</i>	45
Gambar 4. 15 <i>Moodboard Library</i>	46
Gambar 4. 16 <i>Moodboard Playroom</i>	46
Gambar5. 1 Layout Berwarna <i>Classroom</i>	47
Gambar5. 2 Layout Berwarna <i>Chef Room</i>	48
Gambar5. 3 Layout Berwarna <i>Café</i>	48

Gambar5. 4 Tampak Berwarna A-A' (<i>Classroom</i>)	49
Gambar5. 5 Tampak Berwarna B-B' (<i>Classroom</i>).....	49
Gambar5. 6 Tampak Berwarna C-C' (<i>Classroom</i>).....	49
Gambar5. 7 Tampak Berwarna D-D' (<i>Classroom</i>)	50
Gambar5. 8 Tampak Berwarna E-E' (<i>Chef Room</i>).....	50
Gambar5. 9 Tampak Berwarna F-F' (<i>Chef Room</i>)	50
Gambar5. 10 Tampak Berwarna G-G' (<i>Chef Room</i>).....	51
Gambar5. 11 Tampak Berwarna H-H' (<i>Chef Room</i>).....	51
Gambar5. 12 Tampak Berwarna I-I' (<i>Cafe</i>)	51
Gambar5. 13 Tampak Berwarna J-J' (<i>Cafe</i>).....	52
Gambar5. 14 Tampak Berwarna K-K' (<i>Cafe</i>)	52
Gambar5. 15 Tampak Berwarna L-L' (<i>Cafe</i>).....	52
Gambar5. 16 Perspektif <i>Classroom</i>	52
Gambar5. 17 Perspektif 2 <i>Classroom</i>	53
Gambar5. 18 Perspektif 1 <i>Café</i>	53
Gambar5. 19 Perspektif 2 <i>Café</i>	54
Gambar5. 20 Perspektif 1 <i>Chef Room</i>	55
Gambar5. 21 Perspektif 2 <i>Chef Room</i>	55
Gambar5. 22 Perspektif 3 <i>Chef Room</i>	56
Gambar5. 23 Perspektif Counter Masak Cokro Cooking Studio.....	56
Gambar5. 24 Perspektif Counter Masak Cokro Cooking Studio (Tampak Belakang)	57