

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	
HALAMAN PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
SINOPSIS	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah Perancangan	1
1.2 Rumusan masalah perancangan	3
1.3 Ruang lingkup perancangan	4
1.4 Tujuan perancangan	5
1.5 Sistematika penulisan	6
BAB II DASAR PEMIKIRAN	8
2.1 Tinjauan Umum	8
2.1.1 Pengertian Desain Interior	8
2.1.2 Pertimbangan Situasi Pandemi Terhadap Fasilitas Umum	8
2.1.3 Pengertian <i>Culinary Art School</i>	9
2.1.4 Sejarah <i>Culinary Art School</i>	10
2.1.5 Perbedaan <i>Culinary Art</i> dengan <i>Baking & Pastry</i>	10
2.1.6 Prospek kerja atau karir <i>Culinary Art</i>	11
2.1.7 Alat atau <i>Equipment</i> Kursus Kuliner	12

2.2 Tinjauan Khusus	21
2.2.1 Profil Perusahaan Maison Bleu	21
2.2.2 Logo Perusahaan Maison Bleu	22
2.2.3 Struktur Organisasi Maison Bleu	22
2.2.4 Visi, Misi, Dan Slogan Maison Bleu	24
2.2.5 Sejarah Maison Bleu	24
2.2.6 Persentase Siswa Maison Bleu	25
2.2.7 Layanan Dan Kurikulum Pedoman Maison Bleu	26
2.2.8 Jadwal Kegiatan Kelas Maison Bleu	30
2.2.9 Analisis Studi Pemandangan Maison Bleu	31
2.2.10 Analisis Pemandangan <i>Interior</i> Maison Bleu	33
2.2.11 <i>Image Eksisting Interior</i> Maison Bleu	36
BAB III METODE DESAIN	40
3.1 Pendekatan Penelitian	40
3.2 Teknik Pengumpulan Data	43
BAB IV ANALISIS DATA	44
4.1 Analisis Citra/ <i>Image</i> (Fisik/Non-Fisik)	44
4.2 Analisis Potensi Lingkungan/Tapak	47
4.2.1 Analisis Lokasi Makro	47
4.2.2 Analisis Pola Sirkulasi	51
4.2.3 Analisis Matahari	53
4.2.4 Analisis Orientasi Angin	54
4.2.5 Analisis Kebisingan	56
4.2.6 Analisis Potensi <i>View</i>	57
4.2.7 Analisa Lokasi Mikro	59
4.3 Analisis Bangunan	60
4.4 Analisa Pengguna	64
4.4.1 Pengguna	64
4.4.2 Alur Sirkulasi/Kegiatan	65
4.4.3 Analisis Ukuran tubuh manusia/Antropometri	69
a. Pengguna <i>Lounge</i>	69

b. Pengguna <i>Bar</i>	71
c. Pengguna kelas	72
d. Pengguna Sirkulasi Koridor	74
e. Pengguna Kursiroda/Disabilitas	76
f. Konsep <i>Layout</i>	77
g. Material <i>Finishing Interior</i>	78
4.5 Analisis Fungsi, Aktivitas, fasilitas, dan besaran ruang	79
4.5.1 Analisis Kebutuhan Ruang	79
4.5.2 Analisis Fungsi, Aktivitas, fasilitas, dan Besaran ruang	82
4.6 Analisis Organisasi dan sirkulasi ruang	88
4.6.1 Analisis <i>Matrix & Bubble Diagram</i>	88
4.6.2 Sirkulasi Ruang	90
4.6.3 Alternatif <i>Zoning & Blocking</i>	92
BAB V KONSEP	97
5.1 Konsep Programatik	97
5.2 Konsep Desain	104
5.2.1 Konsep Umum Perancangan/Citra	104
5.2.2 Konsep Umum Perancangan/Konsep Tema	105
5.2.3 Konsep Organisasi Ruang	109
5.2.4 Konsep <i>Layout/Peletakan Furniture</i>	110
5.2.5 Konsep Pola Sirkulasi Horizontal	111
5.2.6 Konsep Pola sirkulasi Verikal	113
5.2.7 Konsep <i>Furniture</i>	114
5.2.8 Konsep bentuk elemen ruang	115
5.2.9 Konsep elemen <i>interior</i>	118
5.2.10 Konsep Material dan Warna	122
5.2.11 Konsep elemen dekoratif	123
5.2.12 konsep Pengkondisian ruang	125
5.2.13 Konsep Keamanan, keselamatan dan Kesehatan	127
5.2.14 konsep Sistem informasi/ <i>signage</i>	127
5.2.15 konsep studi perilaku	128

BAB VI IMPLEMENTASI DESAIN	130
6.1 <i>Information Area</i>	130
6.2 <i>Lounge</i>	134
6.3 <i>Baking Class</i>	139
6.4 <i>Cooking Class</i>	143
BAB VII ESTIMASI BIAYA PELAKSANAAN	147
7.1 BOQ Area Informasi	147
7.2 BOQ Area <i>Lounge</i>	149
7.3 BOQ <i>Baking & Pastry</i>	153
7.4 BOQ <i>Cooking</i>	155
7.5 Rekapitulasi	157
BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN	158
8.1 Kesimpulan	158
8.2 Saran	159