

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Gasal, Tahun 2012 / 2013

LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

COOKING CLASS & KITCHEN STORE

PENEKANAN DESAIN

SMART KITCHEN

PERMASALAHAN DOMINAN

MENCEGAH KEBAKARAN SEBAGAI PRIORITAS UTAMA

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh Gelar Sarjana Teknik Arsitektur

Disusun oleh :



DHANY ERRAH BRILLIANTHA - 08.11.0109

Dosen Pembimbing :

Ir. FX. BAMBANG SUSKIYATNO, MT

NPP : 058.1.1992.124



PERPUSTAKAAN Universitas Katolik Soegijapranata	No. Inv. 0746 / S / TA / C.1
	Tanggal 29 Januari 2015
	Paraf 

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Oktober, 2012

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Gasal, Tahun 2012 / 2013

LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

COOKING CLASS & KITCHEN STORE

PENEKANAN DESAIN

SMART KITCHEN

PERMASALAHAN DOMINAN

MENCEGAH KEBAKARAN SEBAGAI PRIORITAS UTAMA

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh Gelar Sarjana Teknik Arsitektur

Disusun oleh :

DHANY ERRAH BRILLIANTHA - 08.11.0109

Dosen Pembimbing :

Ir. FX. BAMBANG SUSKIYATNO, MT



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Oktober, 2012

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Gasal, Tahun 2012/2013

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Judul : Cooking Class & Kitchen Store
Penekanan Desain : Smart Kitchen
Permasalahan Dominan : Mencegah Kebakaran sebagai Prioritas Utama
Penyusun : Dhany Errah Brilliantha (08.11.0109)
Pembimbing : Ir. FX. Bambang S., MT
Penguji : A. Girindra Wardhani, ST., MT

Ir. AMS Darmawan, MBldg

Ir. Ety Endang L., MT

Semarang, 19 Oktober 2012

Mengetahui dan mengesahkan :

Dosen Pembimbing,

Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT

NPP. 058.1.1989.046

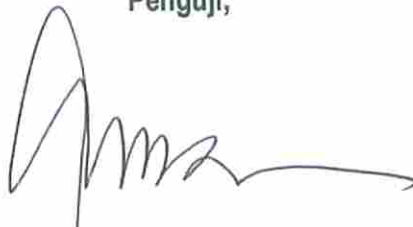
Penguji,



A. Girindra Wardhani, ST., MT

058.1.2001.247

Penguji,



Ir. AMS Darmawan, MBldg

NPP. 130.813.602

Penguji,



Ir. Ety Endang L., MT

058.1.1984.007

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXII, Semester Gasal, Tahun 2012/2013

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR, FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Judul : Cooking Class & Kitchen Store
Penekanan Desain : Smart Kitchen
Permasalahan Dominan : Mencegah Kebakaran sebagai Prioritas Utama
Penyusun : Dhany Errah Brilliantha (08.11.0109)
Pembimbing : Ir. FX. Bambang S., MT
Penguji : A. Girindra Wardhani, ST., MT
Ir. AMS Darmawan, MBldg
Ir. Ety Endang L., MT

Semarang, 19 Oktober 2012

Mengetahui dan mengesahkan :

Dekan

Ketua

Koordinator

Fakultas Arsitektur dan Desain

Program Studi Arsitektur

Proyek Akhir Arsitektur

Ir. IM. Tri Hesti Mulyani, MT

NPP. 058.1.1989.048

Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT

NPP. 058.1.1992.124

Ir. BPR. Gandhi, MSA

NPP.058.1.1986.015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT dengan seijin-NYA, atas segala Karunia dan limpahan RahmatNya dari awal hingga akhir penyusunan Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur ini, hingga dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur periode 62 semester gasal 2012/2013 dengan judul "*COOKING CLASS & KITCHEN STORE*" ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Teknik Arsitektur, Jurusan Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang – Jawa Tengah.

Penyusun telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyempurnakan materi Landasan Teori dan Program ini, tetapi penyusun juga menyadari keterbatasan sehingga terdapat kesalahan yang tidak disengaja dalam penyusunan materi dan penyajiannya.

Selain itu, tanpa bantuan pihak-pihak terkait, materi Landasan Teori dan Program Arsitektur ini tidak dapat diselesaikan. Karena itu, penyusun ingin menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada yang tercinta :

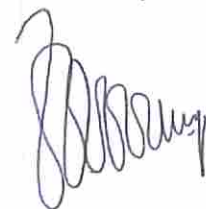
1. **Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT** selaku Dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, nasehat, kritik dan sarannya yang sangat membantu dan memotivasi selama penyusunan LTP ini.
2. **Ir. BPR. Gandhi, MSA** selaku Dosen Koordinator Proyek Akhir Arsitektur periode 62, yang membuat proses LTP menjadi urut dan teratur dengan baik.
3. **Tim Dosen Review** yang memberikan masukan penting bagi kesempurnaan Landasan Teori dan Program ini.

4. **Gourmet House Semarang**, yang telah memberikan informasi tentang kelas memasak dan gerai peralatan dapur.
5. **Keluarga penyusun**, yang selalu mendukung baik dalam materiil, doa, dan semangat untuk selalu belajar serta berjuang dan selalu mengingatkan untuk beribadah dan berdoa demi menyempurnakan materi.
6. Teman - teman **Kontrakan 2008** dan teman - teman **Arsitek Gembira 2008** yang telah memberi semangat dan masukan yang membangun.
7. **Rekan - rekan seperjuangan satu studio PAA 62** yang telah memberikan dukungan, doa dan semangat.
8. **Keluarga Besar FAD**, yang telah memberikan motivasi, doa dan semangat.
9. **Keluarga Alpharian Semarang**, yang telah memberikan dukungan dan pembelajaran serta arahan tentang pengambilan gambar (foto) dengan baik dan benar.
10. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Akhir kata dengan segala kerendahan hati, mengingat keterbatasan kemampuan penulis dalam menyusun laporan ini, maka LTP- PAA ini masih banyak kekurangan. Saran dan kritik yang membangun dari semua pihak akan sangat membantu penyempurnaan pada masa mendatang.

Semarang, 25 Oktober 2012

Hormat saya,



Dhany Errah Brilliantha

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	xvi
Daftar Diagram	xxiii
Daftar Tabel	xxiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Proyek	1
1.2. Tujuan dan Sasaran Pembahasan	1
1.3. Lingkup Pembahasan	2
1.4. Metoda Pembahasan	3
1.4.1. Metoda Pengumpulan Data	3
1.4.2. Metoda Penyusunan dan Analisa	3
1.4.3. Metoda Pemrograman	4
1.4.4. Metoda Perancangan Arsitektur	4
1.5. Sistematika Pembahasan	5
BAB II TINJAUAN PROYEK	7
2.1. Tinjauan Umum	7
2.1.1. Gambaran Umum	7
2.1.2. Latar Belakang, Perkembangan dan Trend	10

Latar Belakang	10
Perkembangan	11
Trend	11
2.1.3. Sasaran yang akan dicapai	12
2.2. Tinjauan Khusus	12
2.2.1. Terminologi	12
Pengertian epistemologis	12
Latar Belakang Sejarah	13
2.2.2. Kegiatan (pelaku, fasilitas, peralatan/prasarana)	15
2.2.3. Spesifikasi dan Persyaratan Desain	23
Arsitektur	23
Bangunan	23
Lingkungan	24
2.2.4. Deskripsi Konteks Kota	25
2.2.5. Studi Banding Kasus Proyek Sejenis	34
Analisis Pribadi terhadap Banding Kasus Proyek Sejenis	36
2.2.6. Permasalahan Desain	41
2.3. Kesimpulan, Batasan dan Anggaran	41
2.3.1. Kesimpulan	41
2.3.2. Batasan	42
2.3.3. Anggaran	43

BAB III ANALISA PENDEKATAN PROGRAM ARSITEKTUR	44
3.1. Analisa Pendekatan Arsitektur	44
3.1.a. Studi Aktifitas	44
3.1.a.1. Pengelompokan Kegiatan	44
Kegiatan Utama	44
Kegiatan Pendukung Utama	44
Kegiatan Penunjang	45
Kegiatan Pengelola	45
Kegiatan Servis	46
3.1.a.2. Kategorisasi	46
3.1.a.3. Pelaku – Pola Kegiatan – Sifat Kegiatan	49
Kelompok kegiatan Ruang Penerima	49
Kelompok kegiatan fasilitas Cooking Class	49
Kelompok kegiatan fasilitas Resto & Café	50
Kelompok kegiatan fasilitas Kitchen Store	50
Kelompok kegiatan fasilitas Aula	50
Kelompok kegiatan fasilitas Pengelola Utama	51
Kelompok kegiatan fasilitas Pengelola Marketing	51
Kelompok kegiatan fasilitas Pengelola Operasional	52
Kelompok kegiatan fasilitas Service	52
Pendekatan Jumlah Pelaku	53

3.1.b. Studi Fasilitas	56
3.1.b.1. Kebutuhan Ruang	56
3.1.b.2. Pola Ruang	57
Hubungan Ruang Secara Makro	57
Hubungan Ruang Secara Mikro	57
3.1.b.3. Besaran Ruang	60
Indoor	60
Outdoor	83
3.1.b.4. Studi Ruang Khusus	86
Studi Kebutuhan Besaran Ruang Bangunan dan Lahan	89
3.1.b.5 Studi Citra Arsitektural	90
Citra Kompleks Bangunan	90
Struktur Multifungsi	90
3.2. Analisa Pendekatan Sistem Bangunan	91
3.2.a. Studi sistem struktur	91
3.2.a.1. Struktur Bawah	92
3.2.a.2. Struktur Tengah	97
Konstruksi kolom (column) dan balok (beam)	97
Plat Lantai	99
Konstruksi Dinding	100

Konstruksi penutup lantai	105
3.2.a.3. Struktur Atas	108
3.2.a.4. Penutup Bangunan	109
3.2.b. Studi Sistem Utilitas	111
3.2.b.1. Jaringan Listrik	111
3.2.b.2. Jaringan Air Bersih	113
3.2.b.3. Jaringan Air Kotor	115
3.2.b.4. Jaringan Tabung Gas	118
3.2.b.5. Jaringan Telekomunikasi	118
Jaringan kabel telepon	118
Jaringan kabel tata suara	119
Jaringan kabel komputer/ data/ multimedia	120
Sistem otomatisasi bangunan	120
3.2.b.6. Jaringan Sampah	122
3.2.b.7. Sistem Transportasi Vertikal	124
3.2.b.8. Sistem Pemadam Kebakaran	125
Kelas kelas alat pemadam kebakaran	126
Peralatan Pencegahan Kebakaran	126
3.2.b.9. Sistem Keamanan	128

3.2.b.10. Sistem Penangkal Petir	130
3.2.b.11. Sistem Pencahayaan Alami	134
3.2.b.12. Sistem Pencahayaan Buatan	134
3.2.b.13. Sistem Penghawaan Alami	140
3.2.b.14. Sistem Penghawaan Buatan	142
Jenis mesin dan peralatan sistem tata udara	143
3.2.c. Studi Pemanfaatan Teknologi	148
3.2.c.1. Material Tahan Api	148
3.2.c.2. Green Roof	152
3.2.c.3. Panel Surya	153
3.2.c.4. Sun Control System	154
3.3. Analisa Konteks Lingkungan	157
3.3.a. Analisa Pemilihan Lokasi	157
Deskripsi Lokasi	157
Alternatif Lokasi Pertama	158
Studi Tentang Kekuatan Alami	160
Studi tentang kekuatan buatan	161
Studi tentang amenitas alami	161
Alternatif Lokas Kedua	162

Studi Tentang Kekuatan Alami	164
Studi tentang kekuatan buatan	164
Studi tentang amenitas alami	165
Matriks Kriteria Pemilihan Lokasi	166
3.3.b. Analisa Pemilihan Tapak	167
Deskripsi Tapak	167
Alternatif Tapak Pertama	168
Alternatif Tapak Kedua	169
Matriks Kriteria Pemilihan Tapak	170
Tapak terpilih	171
BAB IV PROGRAM ARSITEKTUR	175
4.1. Konsep Program	175
4.1.1. Aspek Citra	175
4.1.2. Apek Performance	176
4.1.3. Aspek Fungsi	176
4.1.4. Aspek Teknologi	176
4.1.5. Aspek Ramah Lingkungan	176
4.2. Tujuan Perancangan, Faktor Penentu & Faktor Persyaratan Perancangan	177
4.2.1. Tujuan Perancangan (design objective)	177

4.2.2. Faktor Penentu Perancangan (design determinant)	177
4.2.3. Faktor Persyaratan Perancangan (design requirement)	178
4.3. Program Arsitektur	180
4.3.1. Program Kegiatan	180
Program Ruang	180
Program Besaran Ruang	181
Pola Ruang Outdoor – Indoor.	184
Pola Ruang Outdoor	184
Pola Ruang Indoor	184
4.3.2. Program Sistem Struktur	186
Struktur Tahan Gempa	189
4.3.3. Program Sistem Utilitas	191
Jaringan listrik dan jaringan telekomunikasi	191
Jaringan Air Bersih	193
Jaringan Air Kotor	194
Jaringan Sampah	195
Jaringan Tabung Gas	196
Sistem Transportasi Vertikal	198
Sistem Pemadam Kebakaran	198

Sistem Keamanan	199
Sistem Penangkal Petir	200
Sistem Pencahayaan Alami	200
Sistem Pencahayaan Buatan	201
Sistem Penghawaan Alami	201
Sistem Penghawaan Buatan	201
Green Roof	202
Panel Surya	202
Sun Control	204
4.3.4. Program Lokasi dan Tapak	205
Analisa "SWOT"	206
Ruang Terbuka Hijau sebagai Penangkap Air	207
Perbaikan Iklim Mikro Setempat	209
Perlindungan Bangunan dan Penguat Tanah	210
BAB V KAJIAN TEORI	212
5.1. Kajian teori Penekanan Desain	212
Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Penekanan Desain	212
Pengertian Smart Kitchen	213
International Style	213

Ciri – ciri Arsitektural International Style	214
Kriteria Smart Kitchen	215
Studi Preseden	221
Kemungkinan Penerapan Teori Penekanan Desain	223
5.2. Kajian Teori Permasalahan Dominan	223
Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Permasalahan Dominan	223
Pola Ruang	224
Hubungan ruang	224
Urutan ruang	225
Pengelompokan ruang (Zonasi)	226
Penyusunan Ruang berdasarkan Struktur Pergerakan	226
Studi Preseden	230
Kemungkinan Penerapan Teori Permasalahan Dominan	233
Kepustakaan	234
Sumber Website	235

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peta Jawa Tengah.	25
Gambar 2.2. Peta Kota Semarang.	26
Gambar 2.3. Peta Rencana Jalur Kota Semarang.	33
Gambar 2.4. Lokasi Gourmet House.	34
Gambar 2.5. Ruang Office Gourmet House Semarang.	36
Gambar 2.6. Ruang Tunggu & Hall Gourmet House Semarang.	36
Gambar 2.7. Hall Gourmet House Semarang.	37
Gambar 2.8. Gourmet House Semarang.	38
Gambar 2.9. Ruang Office Gourmet House Semarang.	38
Gambar 2.10. Ruang Kelas Memasak Gourmet House Semarang.	39
Gambar 2.11. Ruang Bahan Dan Alat Gourmet House Semarang.	39
Gambar 2.12. Kitchen Store Gourmet House Semarang.	40
Gambar 3.1. Ibu – Ibu Mengikuti Kelas Memasak	86
Gambar 3.2 meja Peserta Didik Kelas Memasak	87
Gambar 3.3. Area Kichen Store	88
Gambar 3.4.Fondasi Menerus	94
Gambar 3.5. Fondasi Telapak	94
Gambar 3.6 Fondasi Plat	95

Gambar 3.7. Fondasi Kaki Gabungan	96
Gambar 3.8. Konstruksi Kolom	97
Gambar 3.9. Struktur Rangka	98
Gambar 3.10. Two Way Slab	99
Gambar 3.11. Waffle Slab	100
Gambar 3.12. Dinding Pengisi	101
Gambar 3.13. Dinding Partisi	102
Gambar 3.14. Cladding Wall	103
Gambar 3.15. Curtain Wall	104
Gambar 3.16. Tile	105
Gambar 3.17. Parquete	106
Gambar 3.18. Vinyl	107
Gambar 3.19. Genteng Keramik	109
Gambar 3.20. Genteng Beton	110
Gambar 3.21. Jaringan Listrik	111
Gambar 3.22. Pipa Logam.	112
Gambar 3.23. Pipa Aluminium Dan Pipa Plastik.	113
Gambar 3.24. Sistem Jaringan Air Bersih.	114
Gambar 3.25. Sistem Jaringan Pemanenan Air Hujan.	115

Gambar 3.26. Grease Trap.	116
Gambar 3.27. Leher Angsa.	116
Gambar 3.28. Lobang Kontrol Untuk Pembersihan Saluran Air.	117
Gambar 3.29. Jaringan Tabung Gas	118
Gambar 3.30. Pemasangan Pipa Kabel Pada Plat Lantai Maupun Plafond.	119
Gambar 3.31. Sistem Bangunan Pintar Gedung Bni 46.	121
Gambar 3.32. Saluran Pembuangan Sampah.	122
Gambar 3.33. Olahan Sampah Dapur	124
Gambar 3.34. Tabung Pemadam Api	128
Gambar 3.35. Tabung Pemadam Api	128
Gambar 3.36. Kamera Cctv.	129
Gambar 3.37. Speedy Home Monitoring.	130
Gambar 3.38. Security.	130
Gambar 3.39. Ujung Penangkal Petir, Kabel Berisolasi Nyy Dan Coaxial Cable.	132
Gambar 3.40. Pencahayaan Dari Atap Transparent	134
Gambar 3.41. Lampu Led .	139
Gambar 3.42. Penghawaan Alami.	141
Gambar 3.43. Penghawaan Alami.	141
Gambar 3.44. Air Conditioner Split.	143

Gambar 3.45. Sistem Tata Udara Tidak Langsung.	144
Gambar 3.46. Sistem Ahu.	145
Gambar 3.47. Chiller.	145
Gambar 3.48. Kondensor Dan Kompresor.	146
Gambar 3.49. Cooling Tower.	146
Gambar 3.50. Ducting.	147
Gambar 3.51. Kolom Tahan Api	148
Gambar 3.52. Material Fire Brick.	148
Gambar 3.53. Material Partisi Dan Ceiling Tahan Api Sementara.	149
Gambar 3.54. Papan Gypsum.	149
Gambar 3.55. Rockwool .	150
Gambar 3.56. Penerapan Rockwool Pada Atap.	150
Gambar 3.57. Penerapan Rockwool Blown Loft Insulation Pada Atap.	151
Gambar 3.58. Lapisan Rockwool Pada Penutup Atap Metal.	151
Gambar 3.59. Lapisan-Lapisan Green Roof.	152
Gambar 3.60. Modul Solar Sell 100 Wp Merk : Sunny Power.	153
Gambar 3.61 Panel Surya.	154
Gambar 3.62. Aerofin Sun Control.	155
Gambar 3.63. Sun Louvre Dan Alternatif Bidangnya .	155

Gambar 3.64. Tilt'n Stack Sun Control & Alternatif Bidang.	156
Gambar 3.65. Peta Cad Gajahmungkur.	167
Gambar 3.66. Peta Jalan Diponegoro Semarang.	168
Gambar 3.67. Peta Jalan S. Parman Semarang.	169
Gambar 3.68. Peta Jalan S. Parman Semarang.	171
Gambar 3.69. Foto Survey Nomor 1 – Nomor 11.	173
Gambar 3.70. Peta Cad Kawasan Jalan S. Parman Semarang.	173
Gambar 4.1. Penerapan Kolom – Kolom.	187
Gambar 4.2. Two Way Slab.	187
Gambar 4.3. Material Fire Brick.	188
Gambar 4.4. Papan Gypsum.	188
Gambar 4.5. Tile	188
Gambar 4.6. Penerapan Rockwool Pada Atap.	189
Gambar 4.7. Tipe Brasing Baja	190
Gambar 4.8. Penerapan Bracing Pada Kolom Baja Profil.	191
Gambar 4.9. Jaringan Listrik	192
Gambar 4.10. Pemasangan Pipa Kabel Pada Plat Lantai Maupun Plafond.	192
Gambar 4.11. Sistem Jaringan Air Pam.	193
Gambar 4.12. Sistem Jaringan Pemanenan Air Hujan.	194

Gambar 4.13. Grease Trap.	194
Gambar 4.14. Saluran Pembuangan Sampah.	195
Gambar 4.15. Jaringan Tabung Gas	196
Gambar 4.16. Hasil Olahan Sampah Dapur	197
Gambar 4.17. Tabung Pemadam Api	199
Gambar 4..18. Tabung Pemadam Api	199
Gambar 4.19. Ujung Penangkal Petir, Kabel Berisolasi Nyy Dan Coaxial Cable.	200
Gambar 4.20. Lapisan-Lapisan Green Roof.	202
Gambar 4.21.. Modul Solar Sell 100 Wp Merk : Sunny Power.	202
Gambar 4.22. Sun Louvre Dan Alternatif Bidangnya .	204
Gambar 4.23.Tilt'n Stack Sun Control & Alternatif Bidang.	205
Gambar 4.24.. Peta Jalan S. Parman Semarang.	205
Gambar 4.25. Macam – Macam Variasi Paving	208
Gambar 4.26. Grass Block	208
Gambar 4.27. Grass Block	209
Gambar 4.28 Panel Surya Pada Atap Dack Beton Bertanaman.	209
Gambar 4.29 Aerofin Sun Control	210
Gambar 4.30. Security System.	211
Gambar 5.1. Restaurant Style Range & Cooktops	216

Gambar 5.2. Modular Cooktops and Ovens	216
Gambar 5.3. Dedicared Task Stations	217
Gambar 5.4. Commercial Style and HER	217
Gambar 5.5. Universal Design	218
Gambar 5.6. Gorgeous and Functional Ventilation	218
Gambar 5.7. Flexible Small Appliances	219
Gambar 5.8. Cutting Edge Organization	219
Gambar 5.9. Stylish Workhorse Sinks	220
Gambar 5.9. Convenint, Hands Free Faucets	220
Gambar 5.11. Apple Store.	221
Gambar 5.12. Apple Store.	221
Gambar 5.13 Museum Georges Pompidou	222
Gambar 5.14 Museum Georges Pompidou	222

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3.1.Hubungan Ruang Secara Makro	57
Diagram 3.2.Cooking Class Area	57
Diagram 3.3.Kitchen Store Area	58
Diagram 3.4.Resto & Café Area	58
Diagram 3.5.Office Area	59
Diagram 3.6.Struktur - Konstruksi	92
Diagram 4.1.Pola Ruang Outdoor	184
Diagram 4.2.Cooking Class Area	184
Diagram 4.3.Kitchen Store Area	185
Diagram 4.4.Resto & Café Area	185
Diagram 4.5.Office Area	186
Diagram 5.1.Penekanan Desain : Smart Kitchen.	212

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kegiatan Pelaku, Fasilitas, Peralatan/Prasarana	15
Tabel 3.1. Kelompok Kegiatan Ruang Penerima	49
Tabel 3.2. Kelompok Kegiatan Fasilitas Cooking Class	49
Tabel 3.3. Kelompok Kegiatan Fasilitas Resto & Café	50
Tabel 3.4. Kelompok Kegiatan Fasilitas Kitchen Store	50
Tabel 3.5. Kelompok Kegiatan Fasilitas Aula	50
Tabel 3.6. Kelompok Kegiatan Fasilitas Pengelola Utama	51
Tabel 3.7. Kelompok Kegiatan Fasilitas Pengelola Marketing	51
Tabel 3.8. Kelompok Kegiatan Fasilitas Pengelola Operasional	52
Tabel 3.9. Kelompok Kegiatan Fasilitas Service	52
Tabel 3.10. Prediksi Jumlah Peserta Didik Kelas Memasak	53
Tabel 3.11. Prediksi Jumlah Pengelola Kompleks	54
Tabel 3.12. Prediksi Jumlah Pengunjung	55
Tabel 3.13. Prediksi Jumlah Petugas	55
Tabel 3.14. Kebutuhan Ruang	56
Tabel 3.15. Cooking Class Area	60
Tabel 3.16. Kitchen Store	71
Tabel 3.17. Office Area	75

Tabel 3.18. Resto & Café	79
Tabel 3.19. Outdoor	83
Tabel 3.20. Perbandingan Kolom Struktur	98
Tabel 3.21. Perbandingan Dinding Bata Dan Beton	100
Tabel 3.22. Perbandingan Penutup Lantai	107
Tabel 3.23. Perbandingan Atap Dan Penutup Atap	107
Tabel 3.24. Perbandingan Penutup Lantai	109
Tabel 3.25. Proses Datangnya & Keluarnya Sampah Di Kompleks Bangunan	123
Tabel 3.26. Elevator Menurut Beban Yang Ditanggung.	124
Tabel 3.27. Alat Pemadam Khusus Di Area Cooking Class & Resto.	127
Tabel 3.28. Pengelompokan Konstruksi/Material Tahan Api.	145
Tabel 3.29. Matriks Kriteria Pemilihan Lokasi	166
Tabel 3.30. Matriks Kriteria Pemilihan Tapak	170
Tabel 4.1. Program Ruang	180
Tabel 4.2. Program Besaran Ruang	181
Tabel 4.3. Proses Sampah Di Kompleks Bangunan	197
Tabel 4.4. Alat Pemadam Khusus Di Area Cooking Class & Resto.	199