

ABSTRAK

Saat ini *pastry* sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Khususnya di kota-kota besar yang ada di Indonesia, banyak yang menjual sepotong *cake* dengan harga yang cukup tinggi dan sebagian besar merupakan *pastry* modern yang merupakan modernisasi dari jenis *pastry* Perancis. Seiring dengan banyaknya pembisnis *pastry*, semakin banyak pula peminatnya yang ingin mempelajari cara membuat *pastry* tersebut. Hal ini dapat terlihat dari semakin banyaknya sekolah ataupun tempat kursus *pastry* yang bermunculan di kota Bandung. Namun belum ada yang tempat yang dapat mempelajari *pastry* Perancis secara khusus dan detail. Berdasarkan latar belakang di atas maka pembangunan *The French Pastry School* memiliki prospek yang cukup bagus. Hal ini dikarenakan sesuai dengan tren masyarakat dan juga banyaknya peminat pada dunia kuliner di bidang *pastry*.

Kata Kunci: desain, interior, *pastry*, sekolah.

ABSTRACT

Pastry has become part of the lifestyle in the society at the present time, particularly in the big cities in Indonesia. They are sold in a quite competitive price and most of the pastries are actually modernized from those of the French. The higher the demand of pastry business is, the more the number of people want to learn how to make pastry is. This can be clearly seen from the fact that there are more and more schools to training course for pastries in Bandung. However, only a few of them manage to learn how to make the French pastry specifically and meticulously.

Thus, the creation of the French Pastry School is highly prospective because of the trend currently developing in the society and more fans of pastries in the world of culinary.

Keywords: design, interior, pastry, school

DAFTAR ISI

Cover	i
Lembar Pengesahan	ii
Pernyataan Orisinalitas Laporan Penelitian	iii
Pernyataan Publikasi Laporan	iv
Kata Pengantar.....	vi
Abstrak	viii
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xiii
Daftar Duagram	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Gagasan Perancangan	3
1.4 Tujuan Perancangan	4
1.5 Manfaat Perancangan	4
1.6 Batasan Perancangan	5
1.7 Sistematika Penulisan	5

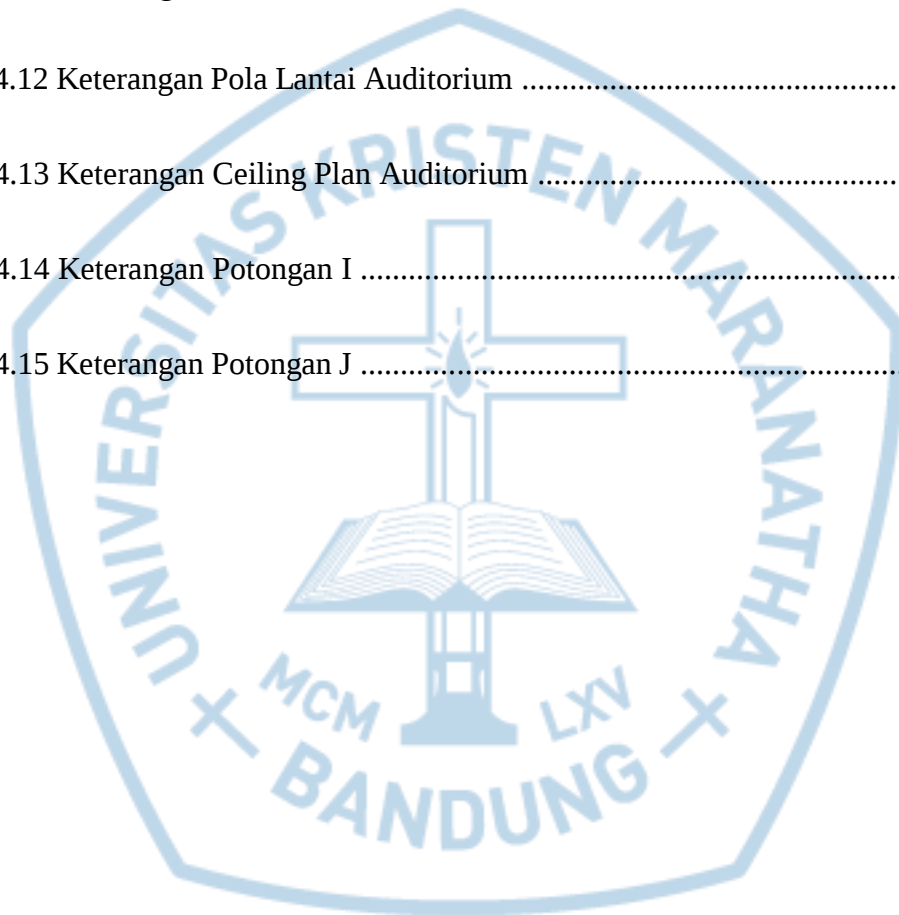
BAB 2 SCHOOL OF FRENCH PASTRIES	8
2.1 Definisi <i>Cooking School</i>	8
2.2 Definisi <i>Pastry</i>	9
2.3 Definisi <i>French Pastry</i>	10
2.4 Jenis-jenis <i>French Pastry</i>	11
2.5 Sejarah Singkat Pastry Perancis	16
2.6 Bistro	17
2.7 Retail	17
2.8 Peralatan Standar Dapur	18
2.9 Perancangan Fungsional Dapur.....	24
2.10 Tabel Relasi dan Layout	27
2.11 Layout Dapur	30
2.12 Sirkulasi	32
2.13 Ergonomi Dapur dan Ruang Makan	39
2.14 Loading Dock	44
2.15 Desain dan Konstruksi	45
2.16 Studi Banding	66
BAB 3 THE FRENCH PASTRY SCHOOL	
3.1 Deskripsi Objek	71

3.2	Deskripsi Site	72
3.3	Analisa Site	73
3.4	Analisa Bangunan	78
3.5	Analisa User.....	90
3.6	Flow Activity	91
3.7	Perancangan Desain	95
BAB 4 PERANCANGAN <i>THE FRENCH PASTRY SCHOOL</i>		106
4.1	Deskripsi Konsep	106
4.2	Penerapan Konsep	109
4.3	Studi Image	113
4.4	Perancangan Desain The French Pastry School	115
BAB 5 PENUTUP		140
5.1	Kesimpulan	140
5.2	Saran	142
DAFTAR PUSTAKA.....		143
LAMPIRAN		145

DAFAR TABEL

Tabel 2.1 Ratings	27
Tabel 2.2 Space Requirement	28
Tabel 2.3 Perbandingan Faktor Penentu Suhu Nyaman	53
Tabel 2.4 Suhu Nyaman Menurut Standar	55
Tabel 2.5 Shading Coefficient	60
Tabel 2.6 Jenis – jenis pembayangan.....	61
Tabel 2.7 Shading Coefficient untuk Elemen Lansekap	62
Tabel 2.8 Shading Coefficient untuk Material Kaca	64
Tabel 2.9 Minimum Maintenance.....	65
Tabel 3.2 Daftar Nama Ruangan	97
Tabel 4.1 Keterangan Material Lantai Lobby	120
Tabel 4.2 Keterangan Potongan C	121
Tabel 4.3 Keterangan Furniture Bistro	124
Tabel 4.4 Keterangan Pola Lantai	125
Tabel 4.5 Keterangan Potongan E	126
Tabel 4.6 Keterangan Potongan F	127

Tabel 4.7 Keterangan Furniture Retail	129
Tabel 4.8 Keterangan Pola Lantai Retail	130
Tabel 4.9 Keterangan Potongan G	131
Tabel 4.10 Keterangan Potongan H.....	133
Tabel 4.11 Keterangan Furniture Auditorium	134
Tabel 4.12 Keterangan Pola Lantai Auditorium	135
Tabel 4.13 Keterangan Ceiling Plan Auditorium	137
Tabel 4.14 Keterangan Potongan I	138
Tabel 4.15 Keterangan Potongan J	139



DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Flow Activity	24
Diagram 2.2 Relation Closeness	28
Diagram 2.3 Loading Dock	44
Diagram 3.1 Staff Lobby Flow Activity	91
Diagram 3.2 Student Flow Activity	91
Diagram 3.3 Teacher Flow Activity	92
Diagram 3.4 Staff Flow Activity	92
Diagram 3.5 Chef Flow Activity.....	92
Diagram 3.6 Staff Flow Activity	93
Diagram 3.7 Guest Flow Activity	93
Diagram 3.8 School Service Flow Activity	93
Diagram 3.9 Service Flow Activity	94
Diagram 3.10 Food suply Flow Activity.....	94