

## KATA PENGANTAR

Puji Tuhan penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas berkat dan rahmatnya sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir yang penulis beri judul “**BAKEOLOGY Bread Course, Retail and Bakery**” ini disusun untuk memenuhi syarat menjalani sidang tugas akhir yang nantinya merupakan syarat utama menyelesaikan program studi S1 Teknik Telekomunikasi Universitas Telkom Bandung.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis juga sadar masih banyak kekurangan akan banyak hal yang terutama dari segi materi. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka akan adanya kritik maupun saran yang membangun agar dapat diperbaiki dan menjadi lebih baik lagi.

Penulis berharap dengan adanya tugas akhir ini bisa menjadi manfaat untuk orang banyak. Dan juga penulis berharap tugas akhir ini bisa dipertimbangkan untuk dikembangkan lebih lanjut.

Akhir kata penulis mengucapkan permohonan maaf bila dalam proses penulisan banyak pihak yang merasa tersita waktunya untuk penulis, dan juga mungkin dalam tugas akhir ini mungkin saja terdapat banyak kesalahan penulisan atau kata-kata yang kurang berkenan. Semoga tugas akhir ini tetap menjadi manfaat untuk banyak orang.

Bandung, 4 Desember 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB 1 .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Gagasan Perancangan.....	8
1.4 Rumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Perancangan.....	10
1.6 Manfaat Perancangan.....	10
1.7 Ruang Lingkup Perancangan.....	11
1.7.1 Fasilitas Utama.....	11
1.7.2 Fasilitas Pendukung.....	12
1.8 Sistematika Penulisan.....	13
BAB 2.....	14
2.1 Tinjauan Umum Roti.....	14
2.1.1 Prasejarah Roti.....	14
2.1.2 Roti di Mesir.....	16
2.1.3 Mesin penggiling di Mesopotamia.....	19
2.1.4 Roti di Yunani dan Romawi Kuno.....	20
2.1.5 Roti di Eropa.....	24
2.1.6 Roti di Indonesia.....	28
2.1.7 Roti di Bandung.....	31
2.1.8 Pengertian Roti.....	32
2.1.9 Bahan Baku Roti.....	33
2.1.9.1 Tepung Terigu.....	33
2.1.9.2 Garam Dapur.....	33

2.1.9.3	Gula .....	34
2.1.9.4	Ragi Roti .....	34
2.1.9.5	Ragi Alami .....	36
2.1.9.6	Prinsip Ragi .....	38
2.1.9.7	Membuat Ragi Alami .....	39
2.1.9.8	Membuat Ragi Biang (Cair) .....	40
2.1.9.9	Shortening .....	41
2.1.9.10	Susu .....	41
2.2	Proses Pembuatan Roti .....	42
2.2.1	Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	42
2.2.2	Peragian ( <i>Yeasting</i> ) .....	42
2.2.3	Pengadonan ( <i>Kneading</i> ) .....	43
2.2.4	Pencetakan ( <i>Molding</i> ) .....	43
2.2.5	Pemanggangan ( <i>Baking</i> ) .....	43
2.3	Peralatan yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Roti .....	44
2.4	Tinjauan Umum <i>Bread Course</i> .....	51
2.4.1	Pengertian <i>Course</i> .....	51
2.4.2	Jenis Kursus .....	52
2.4.3	Karakteristik Kursus .....	53
2.4.4	Tujuan Kursus .....	54
2.4.5	Kurikulum Kursus .....	56
2.4.6	Kurikulum Kursus Pembuatan Roti .....	56
2.4.7	Unsur-unsur Kursus .....	71
2.4.8	Konsep Mutu .....	77
2.4.8.1	Pengertian Mutu .....	77
2.4.8.2	Standar dan Indikator Mutu Pendidikan Kursus dan Pelatihan .....	77
2.5	Tinjauan Umum <i>Retail</i> .....	79
2.5.1	Pengertian <i>Retail</i> .....	79
2.5.2	Sejarah <i>Retail</i> .....	79
2.5.3	Jenis <i>Retail</i> .....	80
2.5.4	Jenis <i>Retail</i> .....	83

2.5.5	Sirkulasi <i>Retail</i> .....	85
2.5.5.1	Sistem Sirkulasi.....	85
2.5.5.2	Sistem pencahayaan .....	87
2.5.5.3	Sistem Penghawaan.....	89
2.5.6	Standar Ergonomi Retail.....	90
2.6	Tinjauan Umum <i>Bakery</i> .....	93
2.6.1	Pengertian <i>Bakery</i> .....	93
2.6.2	Sejarah <i>Bakery</i> .....	94
2.6.3	Sejarah <i>Bakery</i> di Bandung.....	95
2.6.4	Tipe Industri <i>Bakery</i> .....	96
2.6.5	Klasifikasi produk <i>Bakery</i> .....	97
2.7	Tinjauan Umum Bread Making Process.....	97
2.7.1	Pengertian <i>Bread</i> .....	97
2.7.2	Pengertian <i>Making</i> .....	98
2.7.3	Pengertian <i>Process</i> .....	98
2.7.4	Tinjauan Tema Bread Making Process.....	98
2.8	Tinjauan Umum Konsep Instant Dry Yeast & Cream Yeast.....	99
2.8.1	Instant dry yeast.....	99
2.8.2	Compressed Yeast ( Cream Yeast).....	99
2.8.3	Penerapan Konsep Instant Dry Yeast & Compressed Yeast .....	99
2.9	Tinjauan Umum <i>Contemporer</i> .....	100
2.9.1	Pengertian Kontemporer secara Umum.....	100
2.9.2	Pengertian Kontemporer secara Desain.....	100
2.9.3	Kontemporer dalam penerapan interior .....	100
2.10	Studi Banding .....	101
2.10.1	Rasa <i>Bakery</i> .....	101
2.10.1.1	Informasi Umum Rasa <i>Bakery</i> .....	101
2.10.1.2	Desain dan Fasilitas Rasa <i>Bakery</i> .....	102
2.10.1.3	Analisa Rasa <i>Bakery</i> .....	104
2.10.2	Baker Street.....	104
2.10.2.1	Informasi Umum Baker Street.....	104

2.10.2.2	Desain dan Fasilitas Baker Street .....	105
2.10.2.3	Analisa Baker Street .....	109
2.10.3	<i>Bread Course</i> Bank Indonesia .....	110
2.10.3.1	Informasi Umum Bread Course Bank Indonesia.....	110
BAB 3	.....	118
3.1	Deskripsi Proyek .....	118
3.2	Deskripsi Tapak dan Bangunan.....	119
3.2.1	Analisis Tapak .....	120
3.2.1.1	Lokasi.....	120
3.2.1.2	Tabel Data Eksisting Tapak .....	122
3.2.2	Analisa Bangunan.....	127
3.2.2.1	Tabel Data Eksisting Bangunan .....	127
3.2.3	Identifikasi User.....	130
3.2.4	Struktur Organisasi .....	131
3.2.5	Jobdesk.....	131
3.2.6	Flow Activity .....	136
3.3	Fungsi dan Kebutuhan Ruang .....	138
3.3.1	Jam Operasional.....	138
3.3.2	Tabel Kebutuhan Ruang .....	142
3.3.3	Zoning dan Blocking.....	146
3.4	Konsep Perancangan .....	148
BAB 4	.....	154
4.1	Konsep Perancangan .....	154
4.2	Penerapan Konsep dan Tema Perancangan.....	154
4.3	Perancangan Bread Course, Retail dan Bakery.....	155
4.3.1	Analisa Tapak .....	155
4.3.2	General Layout.....	155
4.4	Denah Khusus .....	157
4.4.1	Main Lobby Bakery Area .....	157
4.4.2	Bakery and Café Area.....	159
4.4.3	Practice Area.....	161

4.4.4 Auditorium.....	163
4.5 Perspektif <i>Interior</i> .....	166
BAB 5 .....	168
5.1 Kesimpulan.....	168
5.2 Saran.....	169
DAFTAR PUSTAKA.....	170



## DAFTAR GAMBAR

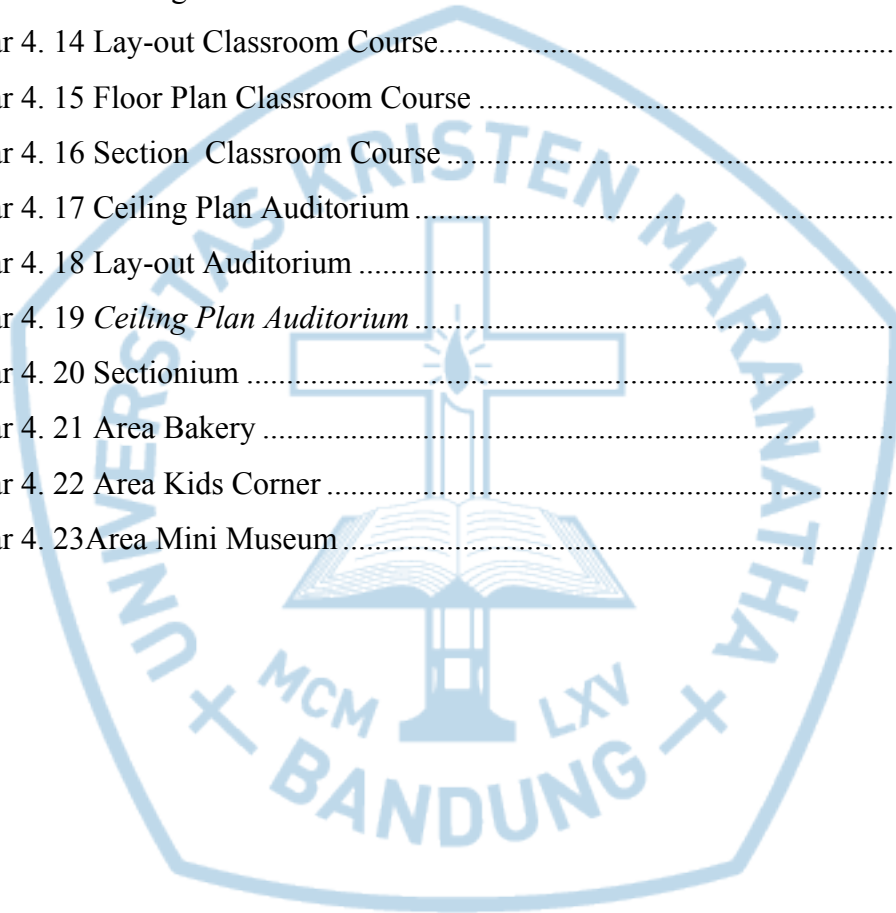
Gambar 1. 1 PD Kijang Mas Bandung .....	3
Gambar 1. 2 Tous Les Jours Bandung .....	4
Gambar 1. 3 Colette & Lola Mall Puri Indah Jakarta .....	4
Gambar 1. 4 Nessa Bakery Kursus Masak Bandung .....	6
Gambar 1. 5 Kursus Masak Ny. Liem Bandung .....	6
Gambar 2. 1 Alat Penggilingan dan Penghancur Jagung .....	16
Gambar 2. 2 Roti Mesir .....	17
Gambar 2. 3 Wanita Mesir mengolah biji menjadi tepung .....	17
Gambar 2. 4 Pria Mesir menguleni adonan roti .....	17
Gambar 2. 5 Penjual kue keliling .....	18
Gambar 2. 6 Lukisan di dinding kuburan Senet .....	18
Gambar 2. 7 Ilustrasi lukisan di dinding kuburan Senet .....	19
Gambar 2. 8 Perkembangan alat penggiling batu kuno .....	20
Gambar 2. 9 Reruntuhan <i>Baker's Guild Collegium Pistorum</i> di Pompeii .....	21
Gambar 2. 10 Kegiatan Memangang oleh Budak di Roma .....	22
Gambar 2. 11 Monumen makam Eurysaces .....	22
Gambar 2. 12 Tahapan produksi roti di relief makam Eurysaces .....	23
Gambar 2. 13 Roti Romawi kuno .....	23
Gambar 2. 14 Roti Begel .....	25
Gambar 2. 15 Italian Breadsticks .....	26
Gambar 2. 16 Corn Rye Bread .....	26
Gambar 2. 17 Roti Murfin .....	27
Gambar 2. 18 Roti Rye .....	27
Gambar 2. 19 Perkembangan roti di Indonesia .....	29
Gambar 2. 20 Roti gerobak di Indonesia .....	30
Gambar 2. 21 Roti isi di Indonesia .....	30
Gambar 2. 22 Sumber: Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami .....	39
Gambar 2. 23 <i>Hand Mixer</i> .....	44
Gambar 2. 24 <i>Planetary Mixer</i> .....	45
Gambar 2. 25 <i>Whisk</i> .....	45

Gambar 2. 26 <i>Dough Sheeter</i> .....	46
Gambar 2. 27 <i>Dough Sheeter</i> .....	46
Gambar 2. 28 <i>Proofer</i> .....	47
Gambar 2. 29 <i>Chiller</i> .....	47
Gambar 2. 30 <i>Freezer</i> .....	48
Gambar 2. 31 Timbangan.....	48
Gambar 2. 32 <i>Tray</i> .....	49
Gambar 2. 33 Rak <i>Tray</i> .....	50
Gambar 2. 34 Pemotong Roti.....	50
Gambar 2. 35 Loyang.....	51
Gambar 2. 36 Pola aktivitas dalam sebuah <i>Retail</i> .....	83
Gambar 2. 37 Contoh bentuk <i>Shop Front</i> .....	84
Gambar 2. 38 <i>One Way Service Road</i> .....	85
Gambar 2. 39 <i>Two Way Service Road to shops</i> .....	86
Gambar 2. 40 Sistem T.....	86
Gambar 2. 41 Pola <i>Loading Deck</i> .....	87
Gambar 2. 42 Jarak Visual " <i>Display</i> ".....	92
Gambar 2. 43 Jarak pandang nyaman.....	93
Gambar 2. 44 Penjual roti di jalan Roma.....	94
Gambar 2. 45 Lokasi Rasa Bakery.....	101
Gambar 2. 46 Fasad Rasa Bakery.....	102
Gambar 2. 47 Display roti dan kue Rasa Bakery.....	103
Gambar 2. 48 Display roti dan kue Rasa Bakery.....	103
Gambar 2. 49 Lokasi <i>Baker Street</i> .....	104
Gambar 2. 50 Fasad Baker Street.....	105
Gambar 2. 51 Fasad Baker Street.....	106
Gambar 2. 52 Fasad Baker Street.....	106
Gambar 2. 53 Fasad Baker Street.....	107
Gambar 2. 54 Fasad Baker Street.....	107
Gambar 2. 55 Fasad Baker Street.....	108
Gambar 2. 56 Area makan non-smoking <i>Baker Street</i> .....	109
Gambar 2. 57 Lokasi <i>Bread Course</i> Bank Indonesia.....	110



Gambar 2. 58 Fasad <i>Bread Course</i> Bank Indonesia.....	111
Gambar 2. 59 Kaca Patri pada Museum Bank Indonesia .....	112
Gambar 2. 60 Interior Museum Bank Indonesia.....	112
Gambar 2. 61 <i>Lay-out</i> Lantai 1 Museum Bank Indonesia.....	113
Gambar 2. 62 <i>Lay-out</i> Lantai 2 Museum Bank Indonesia.....	114
Gambar 2. 63 <i>Interior</i> Museum Bank Indonesia .....	115
Gambar 2. 64 <i>Interior</i> Museum Bank Indonesia .....	115
Gambar 2. 65 <i>Interior</i> Museum Bank Indonesia .....	116
Gambar 3. 1 The Secret Factory Outlet .....	120
Gambar 3. 2 Lokasi The Secret Factory Outlet Bandung.....	120
Gambar 3. 3 <i>The Secret Factory</i> Outlet Bandung.....	123
Gambar 3. 4 Area parkir <i>The Secret Factory</i> Outlet Bandung.....	125
Gambar 3. 5 Area Outdoor.....	126
Gambar 3. 6 Fasad <i>The Secret Factory</i> Outlet Bandung .....	128
Gambar 3. 7.....	128
Gambar 3. 8.....	129
Gambar 3. 9.....	129
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi <i>Museum, Course and Bakery</i> .....	131
Gambar 3. 11 <i>Zoning</i> lantai 1 <i>Bread Course, Retail and Bakery</i> .....	146
Gambar 3. 12 <i>Zoning</i> lantai 2 <i>Bread Course, Retail and Bakery</i> .....	146
Gambar 3. 13 <i>Blocking</i> lantai 1 <i>Bread Course, Retail and Bakery</i> .....	147
Gambar 3. 14 <i>Blocking</i> lantai 2 <i>Bread Course, Retail and Bakery</i> .....	148
Gambar 3. 15 Bentuk Gelembung dan rongga fermentasi ragi .....	149
Gambar 3. 16 Bentuk Jamur Mikroskopis Ragi.....	149
Gambar 3. 17 Bread Colour Palette .....	150
Gambar 3. 18 Pola partisi organis berulang tidak teratur .....	150
Gambar 3. 19 Organis Up Ceiling Retail PD Kijang Mas.....	153
Gambar 4. 1 Denah General lt.1 .....	155
Gambar 4. 2 Denah General lt.2 .....	156
Gambar 4. 3 Potongan A Denah General.....	156
Gambar 4. 4 Potongan B Denah General.....	157
Gambar 4. 5 <i>Ceiling Plan</i> bakery .....	158

Gambar 4. 6 <i>Layout Bakery</i> .....	158
Gambar 4. 7 Floor Plan Bakery .....	159
Gambar 4. 8 Section A Bakery .....	159
Gambar 4. 9 <i>Ceiling Plan Bakery &amp; Cafe</i> .....	160
Gambar 4. 10 Layout Bakery & Cafe .....	160
Gambar 4. 11 Floor Bakery & Cafe.....	160
Gambar 4. 12 <i>Section B</i> .....	161
Gambar 4. 13 Ceiling Plan Classroom Course .....	161
Gambar 4. 14 Lay-out Classroom Course.....	162
Gambar 4. 15 Floor Plan Classroom Course .....	162
Gambar 4. 16 Section Classroom Course .....	163
Gambar 4. 17 Ceiling Plan Auditorium .....	163
Gambar 4. 18 Lay-out Auditorium .....	164
Gambar 4. 19 <i>Ceiling Plan Auditorium</i> .....	164
Gambar 4. 20 Sectionium .....	165
Gambar 4. 21 Area Bakery .....	166
Gambar 4. 22 Area Kids Corner .....	166
Gambar 4. 23 Area Mini Museum .....	167



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Capaian Kursus.....	57
Tabel 2. 2 Materi Kursus Pembuatan Roti.....	59
Tabel 2. 3 Materi Kegiatan Kursus Pembuatan Roti .....	62
Tabel 2. 4 Jenis SNP .....	78
Tabel 2. 5 Standar dan Jenis Pencahayaan.....	88
Tabel 3. 1 Data Eksisting Analisis Tapak <i>The Secret Factory Outlet</i> Bandung.....	122
Tabel 3. 2 Data Eksisting Analisis Bangunan <i>The Secret Factory Outlet</i> Bandung	127
Tabel 3. 3 Kegiatan pengguna dan ruang yang dibutuhkan.....	139
Tabel 3. 4 Tabel Kebutuhan Ruang .....	142

