

ABSTRAK

Pada tahun 1988, teknik memasak unik yang disebut Molecular Gastronomy muncul. Situasi Gastronomi Molekuler di Indonesia sendiri masih asing bagi masyarakat. Sebenarnya teknik ini Untuk mempelajari teknik memasak bukanlah yang utama, mulai dari bahan kimia yang disebut hydrocolloids, penggunaan peralatan laboratorium seperti rotary evaporator, serta metode pengukuran yang pasti sangat disukai. Kompleksitas dari metode ini membutuhkan praktik perlindungan jangka panjang, di samping peralatan memasak Molecular Gastronomy yang memiliki harga yang cukup tinggi untuk dijelajahi oleh para praktisi.

Salah satu solusinya adalah tempat yang memungkinkan koki informal belajar adalah Food Studio atau tempat untuk menyewa kamar untuk memasak, di luar kamar pribadi seperti rumah, atau juga dapur hotel tempat mereka bekerja. Namun, hingga saat ini belum ada Food Studio di Indonesia yang memfasilitasi kegiatan masyarakat, juga menyediakan resep, mencoba resep, dan mengeksplorasi resep, dan lainnya. Oleh karena itu, masalah Gastronomi Molekuler di Indonesia akan digunakan sebagai topik dalam Tugas Akhir dan direalisasikan sebagai tempat untuk pengembangan pengembangan Laboratorium Makanan Gastronomi Molekuler.

Kata kunci: Molekul Gatronomy, Studio Makanan, Laboratorium Makanan, Makanan, Masakan, Koki.

ABSTRACT

In 1988, a unique cooking technique called Molecular Gastronomy appeared. The Molecular Gastronomy situation in Indonesia itself is still unfamiliar to the public. Actually this technique To learn cooking techniques is not the main main, starting from chemicals called hydrocolloids, the use of laboratory equipment such as rotary evaporators, as well as measuring methods that must be very preferred. The complexity of this method requires a long-term practice of protection, in addition to Molecular Gastronomy cooking equipment that has a high enough price for the practice practitioners to explore.

One solution is a place that allows informal chefs to learn is a Food Studio or a place to rent a room for cooking, outside a private room such as a house, or also the hotel kitchen where they work. However, until now there has not been a Food Studio in Indonesia that facilitates community activities, also provides recipes, tried recipes, and explored recipes, and others. Therefore, the issue of Molecular Gastronomy in Indonesia will be used as a topic in the Final Project and realized as a place for the development of Molecular Gastronomy Food Laboratory development.

Keyword : Molecular Gatronomy, Food Studio, Food Laboratory, Food, Cuisine, Chefs.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Ide atau Gagasan Perancangan	3
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Peancangan	4
1.6 Manfaat Perancangan	4
1.7 Batasan Perancangan	4
1.8 Sistematika Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Molecular Gastronomy	7
2.1.1 Definisi Molecular Gastronomy	7
2.1.2 Sanitasi dan Keselamatan	10
2.1.2.1 Sanitasi kebersihan	10
2.1.2.2 Keselamatan	12

2.1.3 Aktivitas dan Kebutuhan.....	19
2.1.3.1 Aktivitas	19
2.1.3.1 Kebutuhan	21
2.2 Food Studio	25
2.2.1 Definisi Food Studio	25
2.2.2 Aktivitas dan Kebutuhan.....	25
2.2.2.1 Aktivitas	25
2.2.2.2 Kebutuhan	26
2.3 Perpustakaan	40
2.3.1 Definisi Perpustakaan.....	40
2.3.2 Jenis Perpustakaan	41
2.3.3 Kebutuhan Ruang.....	42
2.3.3.1 Pembagian Perpustakaan.....	42
2.3.3.2 Interior Perpustakaan	43
2.4 Community Center	46
2.4.1 Definisi Convention Center	46
2.4.2 Jenis Aktifitas	47
2.4.3 Kebutuhan Ruang.....	48
2.5 Fuction Room.....	52

2.5.1 Definisi Fuction Room.....	52
2.5.2 Jenis Aktivitas	52
2.5.3 Jenis Perjamuan.....	53
2.5.4 Kebutuhan Ruang.....	55
2.6 Supply Store	60
2.6.1 Definisi Supply Store	60
2.6.2 Kebutuhan Ruang.....	61
2.7 Fine Dining Restoran	62
2.7.1 Definisi Co-Working Space	62
2.7.2 Jenis Aktifitas.....	62
2.7.3 Kebutuhan Ruang	65
2.7.3.1 Restoran	65
2.7.3.2 Dapur.....	66
2.8 Sudi Banding.....	68
2.8.1 El Bulli Foundation	68
2.8.2 Food Lab Studio	70
BAB III PERANCANGAN	71
3.1 Analisa Proyek	71
3.1.1 Deskripsi Lapangan.....	71

3.1.2 Analisa Lapangan.....	72
3.1.3 Analisa User	73
3.2 Programing	74
3.2.1 Tabel Kebutuhan Ruang.....	74
3.2.2 Bubble Diagram	76
3.2.3 Zoning Blocking dan Flow Activity	77
3.3 Konsep Perancangan	78
3.3.1 Tema Perancangan	78
3.3.2 Konsep Perancangan	79
3.3.2.1 Konsep Bentuk	79
3.3.2.2 Konsep Material	80
3.3.2.3 Konsep Warna	81
3.3.2.4 Konsep Pencahayaan.....	81
3.3.3 Studi Image dan Sketsa Ide	82

BAB IV PERANCANGAN MOLECULAR GASTRONOMY FOOD

LABORATORY	84
4.1 Tema Perancangan	84
4.2 Konsep Perancangan	85
4.3 Konsep Perancangan	85

4.4 Perancangan Bangunan Khusus	89
4.1.1 Laboratory	89
4.1.1.1 Laboratory Unit 1	90
4.1.1.2 Laboratory Unit 2	93
4.1.1.3 Laboratory Unit 3	97
4.4.2 Library	100
4.4.3 Restauant	102
4.4.3.1 Restaurant Area	102
4.4.3.2 Kitchen Area	104
BAB IV KESIMPULAN	107
5.1 Kesimpulan	107
5.2 Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	109

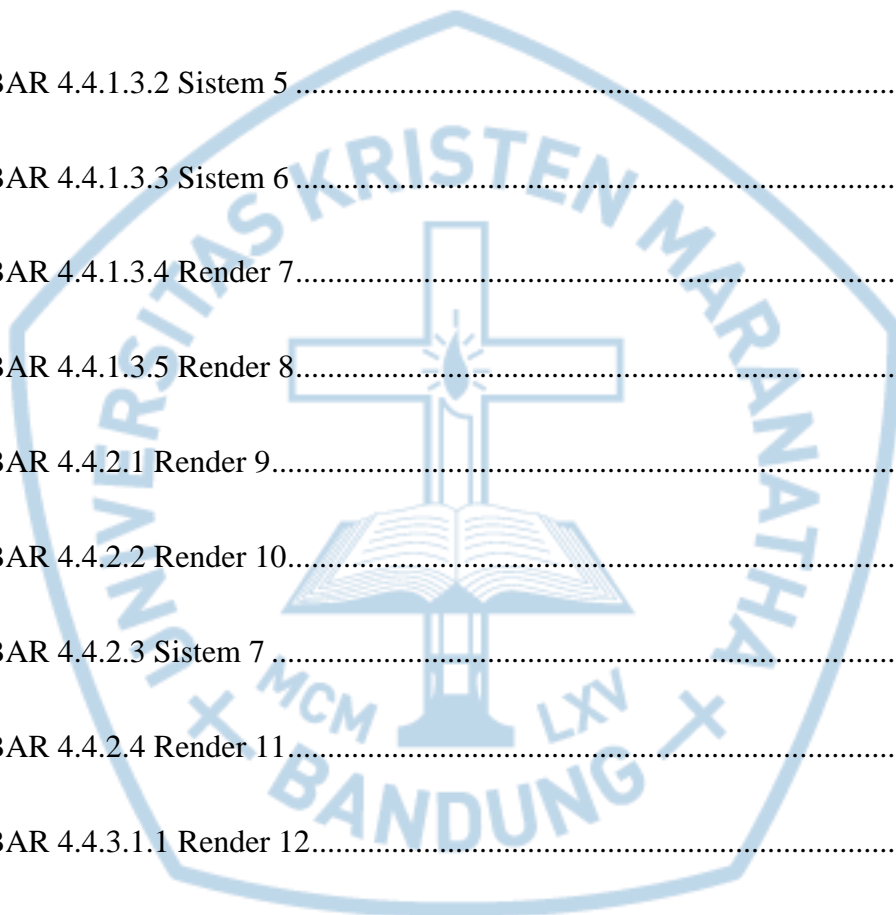
DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.2.2.1 Sirkulasi Aktivitas	23
GAMBAR 2.2.2.2 Ergonomi Storage	24
GAMBAR 2.2.2.3 Ergonomi Kabinet.....	25
GAMBAR 2.2.2.4 Ergonomi Storage	26
GAMBAR 2.2.2.5 Ergonomi Kabinet Dinding	27
GAMBAR 2.2.2.6 Ergonomi Laci dan Rak Kabinet	27
GAMBAR 2.2.2.7 Ergonomi Kedalaman Kabinet 1	28
GAMBAR 2.2.2.8 Ergonomi Kedalaman Kabinet 2	29
GAMBAR 2.2.2.9 Ergonomi Kedalaman Kabinet 3	30
GAMBAR 2.2.2.10 Pencahayaan Alami Dapur	32
GAMBAR 2.2.2.11 Pencahayaan Buatan Dapur	33
GAMBAR 2.2.2.12 Lubang Aerasi Dapur	34
GAMBAR 2.2.2.13 Lubang Stop Kontak.....	35
GAMBAR 2.2.2.14 Ergonomi Kabinet Gantung.....	36
GAMBAR 2.3.1 Library	37
GAMBAR 2.3.3.1 Ergonomi Wardrobe	40
GAMBAR 2.4.1 Community Center	42

GAMBAR 2.4.2 Ergonomi Meja Diskusi 1.....	44
GAMBAR 2.4.3 Ergonomi Meja Diskusi 2.....	45
GAMBAR 2.4.4 Ergonomi Meja Diskusi 3.....	46
GAMBAR 2.5.1 Function Room	48
GAMBAR 2.5.4.1 Theatre Style.....	50
GAMBAR 2.5.4.2 Classroom Style.....	51
GAMBAR 2.5.4.3 Chevron Style	52
GAMBAR 2.5.4.4 Reception Style.....	52
GAMBAR 2.5.4.5 Banquet Style.....	53
GAMBAR 2.5.4.6 Board Of Direction Style	53
GAMBAR 2.5.4.7 Hollow Square Style.....	54
GAMBAR 2.5.4.8 Horseshoe Style	54
GAMBAR 2.5.4.9 E-Shape Style	55
GAMBAR 2.5.4.10 T-Shape Style	56
GAMBAR 2.6.2.1 Ergonomi Rak Retail 1	57
GAMBAR 2.6.2.2 Ergonomi Rak Retail 2	57
GAMBAR 2.7.3.1 Flow Restaurant.....	60
GAMBAR 2.8.1.1 Ferran Andria	63
GAMBAR 2.8.1.2 Bangunan El Bulli Foundation	64

GAMBAR 2.8.1.3 Interior El Bulli Lab	64
GAMBAR 2.8.2.4 Food Lab Studio	65
GAMBAR 3.1.2.1 Denah Lokasi	66
GAMBAR 3.1.2.2 Bubble Diagram.....	71
GAMBAR 3.1.2.3 Zoning Blocking Lokasi 1	73
GAMBAR 3.1.2.4 Zoning Blocking Lokasi 2	74
GAMBAR 3.1.2.5 Image Konsep.....	74
GAMBAR 3.3.2.2.1 Material.....	75
GAMBAR 3.3.2.3.1 Warna.....	75
GAMBAR 3.3.2.4.1 Konsep Cahaya	76
GAMBAR 3.3.3.1 Studi Image.....	76
GAMBAR 4.3.1 Denah 1	80
GAMBAR 4.3.2 Denah 2.....	80
GAMBAR 4.4.1.1 Sistem Kerja	81
GAMBAR 4.4.1.1.1 Render 1.....	82
GAMBAR 4.4.1.1.2 Render 2.....	83
GAMBAR 4.4.1.1.3 Sistem 1	84
GAMBAR 4.4.1.1.4 Sistem 2	84
GAMBAR 4.4.1.2.1 Render 3.....	85

GAMBAR 4.4.1.2.2 Render 4.....	85
GAMBAR 4.4.1.2.3 Sistem 3	87
GAMBAR 4.4.1.2.4 Sistem 4	87
GAMBAR 4.4.1.2.5 Render 5.....	87
GAMBAR 4.4.1.3.1 Render 6.....	88
GAMBAR 4.4.1.3.2 Sistem 5	88
GAMBAR 4.4.1.3.3 Sistem 6	89
GAMBAR 4.4.1.3.4 Render 7	90
GAMBAR 4.4.1.3.5 Render 8.....	90
GAMBAR 4.4.2.1 Render 9.....	90
GAMBAR 4.4.2.2 Render 10.....	91
GAMBAR 4.4.2.3 Sistem 7	92
GAMBAR 4.4.2.4 Render 11.....	93
GAMBAR 4.4.3.1.1 Render 12.....	94
GAMBAR 4.4.3.1.2 Sistem 8	94
GAMBAR 4.4.3.1.3 Render 13.....	95
GAMBAR 4.4.3.1.4 Render 14.....	95
GAMBAR 4.4.3.2.1 Render 15.....	96
GAMBAR 4.4.3.2.2 Sistem 9	97



GAMBAR 4.4.3.2.3 Render 16..... 97

DAFTAR TABEL

TABEL 2.1.3.1 Cooking technique 18

TABEL 2.1.3.2 Molecular Equipment..... 21

TABEL 2.7.2 Kitchen Activity 59

TABEL 2.7.2 Kitchen Station..... 59

TABEL 2.7.3.1 Kitchen Equipment..... 61

TABEL 3.1.2 Site plan..... 67

TABEL 3.1.3 Analisa User 68

TABEL 3.2.1 Tabel Kebutuhan Ruang..... 71

TABEL 3.2.2 Zoning Blocking..... 72

TABEL 4.3.1 Aspect Table..... 79

TABEL 4.3.2 Akses Table..... 79

TABEL 4.4.1 Molecular cooking Technique 82

TABEL 4.4.1.1 Molecular cooking activity 83

TABEL 4.4.1.2 Molecular cooking Technique 86

TABEL 4.4.1.3 Station Table 89

TABEL 4.4.3.2 Kitchen Table Activity 96