

ABSTRAK

Dessert merupakan hidangan penutup yang sedang populer dan berkembang saat ini. Namun *dessert* merupakan salah satu makanan yang tidak sehat apabila sering dikonsumsi. Maka dari itu, *low-calories dessert house* dapat menjadi salah satu solusi dimana pengunjung dapat menikmati makanan penutup tanpa merasa takut akan dampaknya terhadap kesehatan dan bertambahnya berat tubuh. Selain itu, *dessert house* ini juga berfungsi sebagai sarana rekreasi untuk melepaskan kejenuhan dimana pengunjung dapat melakukan praktik membuat *dessert*, dan berbelanja aneka ragam jenis makanan yang mengandung kalori rendah. Selain itu, pengunjung juga bisa mendapatkan edukasi tentang bagaimana membuat *dessert* yang sehat. Adapun *dessert* yang dijual pada *café* ini adalah *dessert* yang berasal dari Paris dengan menggunakan sistem pelayanan *table service* dimana pengunjung dapat duduk dan menunggu makanan untuk diantarkan kepadanya. Sebagai tambahan, terdapat pula *dessert bar* yang ditujukan kepada pengunjung yang ingin *take a way*.

Low calories dessert house dirancang dengan mempertimbangkan kenyamanan, kesehatan dan edukasi yang akan didapatkan oleh pengunjung. Hal ini berkaitan dengan konsep yang diambil yaitu "*Healthy as Arabinose*" dimana arabinose merupakan molekul gula dasar yang sehat. Penerapan konsep pada perancangan dimulai dari proses pembentukan molekul gula dasar dari gabungan atom sampai pengolahan gula itu sendiri melalui proses karamelisasi. Bentuk yang diterapkan pada interior tugas akhir ini adalah bentuk organik yang terinspirasi dari bentuk molekul dan geometri dari gula dengan tujuan untuk memberikan daya tarik pada interior terhadap pengunjung.

ABSTRACT

A dessert – the Sweet confection after meal – has now become essential and is considered one of the most favored dishes these days. On the contrary, it is considered as one of the unhealthy food to be consumed. Therefore, low-calories dessert house can be one step solution for the dilemma. It is the place where customer can savor the taste of the sweetness of dessert without concerning the after effect on their health and body weight. Furthermore, dessert house has another function for recreation facility to relieve stresses such as practice in making dessert, and purchasing many kinds of low calory food. Moreover, visitor can gain the education in how to make a healthy dessert. The dessert sold at this café is a dessert originating from Paris using a table service system where visitors can sit and wait for the food to be delivered to him. In addition, there is a dessert bar for the customer who wants to take a way the food.

Low calories dessert house is designed by taking into account the comfort, health and education which the visitor will get. This is related to the concept taken, namely "Healthy as Arabinose" where arabinose is a healthy basic sugar molecule. The implementation of the concept in the design starts from the process of forming basic sugar molecules from a combination of atoms to the processing of the sugar itself through caramelization. The form applied to the interior of this final project is an organic form inspired by molecular formation and the geometry of sugar with the purpose of emphasizing the interior's charm to the visitor.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
ABSTRAK	II
DAFTAR ISI	IV
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR TABEL	XIII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 IDENTIFIKASI MASALAH	2
1.3 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.4 TUJUAN PERANCANGAN	3
1.5 IDE/GAGASAN PERANCANGAN	3
1.6 MANFAAT PERANCANGAN.....	4
1.7 RUANG LINGKUP PERANCANGAN	4
1.8 SISTEMATIKA PENULISAN	5
BAB II STUDI LITERATUR PERANCANGAN INTERIOR <i>LOW CALORIES DESSERT HOUSE</i>	6
2.1 DEFINISI JUDUL	6
2.2 <i>DESSERT</i>	7
2.2.1 <i>Sejarah Dessert</i>	7
2.2.2 <i>Definisi Dessert</i>	8
2.2.3 <i>Jenis-Jenis Dessert</i>	8
2.2.4 <i>Klasifikasi Dessert</i>	9
2.3 <i>DESSERT PARIS</i>	16
2.3.1 <i>Kebiasaan Makan masyarakat Paris</i>	16
2.3.2 <i>Jenis Dessert Paris</i>	17
2.4 ORGANISASI RUANG	20
2.5 <i>CAFÉ</i>	20

2.5.1	<i>Pengertian Café</i>	20
2.5.2	<i>Sejarah Café dan Perkembangannya</i>	21
2.5.3	<i>Kegiatan Pada Café</i>	21
2.5.4	<i>Sistem Pelayanan</i>	22
2.5.5	<i>Klasifikasi Standar Café</i>	22
2.5.6	<i>Material</i>	24
2.5.7	<i>Furnitur</i>	25
2.5.8	<i>Faktor-Faktor Place Attachment Pada Café</i>	27
2.6	<i>DESSERT BAR</i>	29
2.7	<i>DAPUR</i>	30
2.7.1	<i>Fungsi dan peranan dapur</i>	30
2.7.2	<i>Klasifikasi dapur</i>	31
2.7.3	<i>Peralatan dapur (Kitchen Equipment)</i>	31
2.7.4	<i>Standar Dapur dan gudang makanan</i>	33
2.8	<i>RETAIL</i>	36
2.8.1	<i>Pengertian Retail</i>	36
2.8.2	<i>Tipe-tipe Retail</i>	37
2.8.3	<i>Layout Retail</i>	37
2.8.4	<i>Standar Retail</i>	40
2.9	<i>LOBBY</i>	40
2.10	<i>KURSUS</i>	42
2.11	<i>RUANG PRIVASI</i>	42
2.12	<i>PENGARUH WARNA TERHADAP NAFSU MAKAN</i>	43
2.13	<i>GULA</i>	45
2.13.1	<i>Jenis-Jenis gula</i>	45
2.13.2	<i>Olahan gula</i>	48
2.14	<i>HEALTHY</i>	50
2.15	<i>ARABINOSE</i>	51
2.16	<i>STUDI BANDING</i>	54
2.16.1	<i>Baker Street</i>	54
2.16.2	<i>Nara Bar</i>	55
2.16.3	<i>Please Please Please</i>	57

2.16.4	<i>Madame Sisca</i>	58
2.16.5	<i>Shugaa</i>	60
2.16.6	<i>L'occitane x PIERRE HERMÉ</i>	61
2.16.7	<i>ABC Cooking Class</i>	62

BAB III IDENTIFIKASI DAN PROGRAM PERANCANGAN INTERIOR

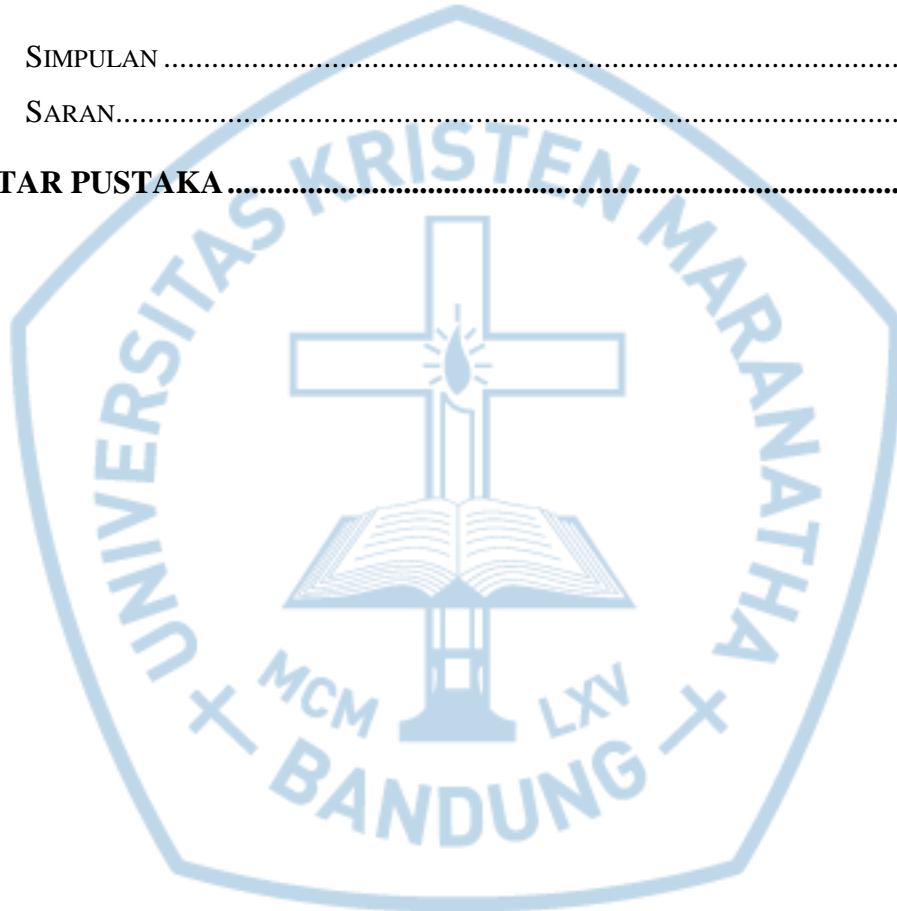
***LOW CALORIES DESSERT HOUSE* DI BANDUNG..... 64**

3.1	DESKRIPSI PROYEK STUDI	64
3.2	DESKRIPSI <i>SITE</i> DAN BANGUNAN.....	64
3.2.1	<i>Analisis Lokasi</i>	64
3.2.2	<i>Analisis Bangunan</i>	70
3.3	ANALISIS FUNGSIONAL.....	73
3.3.1	<i>Identifikasi User</i>	73
3.3.2	<i>Struktur Organisasi</i>	74
3.3.3	<i>Job description & flow activity</i>	74
3.4	PROGRAMMING.....	77
3.4.1	<i>Bubble Diagram</i>	77
3.4.2	<i>Tabel Kebutuhan Ruang</i>	78
3.4.3	<i>Zoning Blocking</i>	79
3.5	IMPLEMENTASI KONSEP.....	82
3.5.1	<i>Konsep Bentuk</i>	83
3.5.2	<i>Konsep Warna</i>	83
3.5.3	<i>Konsep Material</i>	84
3.5.4	<i>Konsep Teksture</i>	87
3.5.5	<i>Konsep Pencahayaan</i>	88
3.5.6	<i>Konsep Penghawaan</i>	88

BAB IV PERANCANGAN *LOW CALORIES DESSERT HOUSE* DENGAN KONSEP “*HEALTHY AS ARABINOSE*” 89

4.1	DENAH GENERAL.....	90
4.2	DENAH KHUSUS.....	93
4.2.1	<i>Area Lobby dan Cashier + Ice cream bar</i>	93
4.2.2	<i>Area Bakery</i>	96

4.2.3	<i>Area Retail</i>	98
4.2.4	<i>Area Café</i>	102
4.3	SKEMA MATERIAL.....	106
4.3.1	<i>Area Lobby dan Cashier + Ice cream bar</i>	106
4.3.2	<i>Area Bakery</i>	107
4.3.3	<i>Area Retail</i>	107
4.3.4	<i>Area Café</i>	108
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		109
5.1	SIMPULAN	109
5.2	SARAN.....	110
DAFTAR PUSTAKA		111



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Cold Dessert</i>	8
Gambar 2. 2 <i>Hot Dessert</i>	9
Gambar 2. 3 Buah-buahan.....	9
Gambar 2. 4 <i>Panna Cota</i>	10
Gambar 2. 5 Pudding Coklat.....	10
Gambar 2. 6 Sago Pudding	10
Gambar 2. 7 <i>Lemon steam pudding</i>	11
Gambar 2. 8 <i>Black forest cake</i>	11
Gambar 2. 9 <i>Cream puff</i>	11
Gambar 2. 10 <i>Cherry pie</i>	12
Gambar 2. 11 Es krim	12
Gambar 2. 12 <i>Coupe</i>	12
Gambar 2. 13 <i>Candy cane sundaes</i>	13
Gambar 2. 14 <i>Peach melba</i>	13
Gambar 2. 15 <i>Banana split</i>	13
Gambar 2. 16 <i>Baked Alaska</i>	14
Gambar 2. 17 <i>Strawberry sherbets</i>	14
Gambar 2. 18 <i>Naturi strawberry and honey parfaits</i>	14
Gambar 2. 19 <i>Fun S'mores Milk shake</i>	15
Gambar 2. 20 <i>Mousses</i>	15
Gambar 2. 21 <i>Raspberry souffle</i>	15
Gambar 2. 22 <i>Crepes</i>	16
Gambar 2. 23 <i>Macaroon</i>	17
Gambar 2. 24 <i>Éclair</i>	17
Gambar 2. 25 <i>Millefeuille</i>	18
Gambar 2. 26 <i>Paris-brest</i>	18
Gambar 2. 27 <i>Berthillon Es krim</i>	18
Gambar 2. 28 <i>Opera</i>	19
Gambar 2. 29 <i>Tarte aux Fruit</i>	19
Gambar 2. 30 <i>Saint-Honoré</i>	19
Gambar 2. 31 <i>Oeufs á la Neige</i>	20

Gambar 2. 32 <i>Montblanc</i>	20
Gambar 2. 33 Antropometri pelayan pramusaji.....	26
Gambar 2. 34 Antropometri area makan.....	26
Gambar 2. 35 Standar ukuran meja <i>Café</i>	26
Gambar 2. 36 Standar Bar.....	29
Gambar 2. 37 Sirkulasi bar.....	30
Gambar 2. 38 <i>Standart kitchen set</i>	35
Gambar 2. 39 <i>Layout</i> dapur.....	35
Gambar 2. 40 <i>Snack</i> rendah kalori.....	36
Gambar 2. 41 Tipe-tipe <i>retail</i>	37
Gambar 2. 42 <i>Straight plan</i>	38
Gambar 2. 43 <i>Pathway plan</i>	38
Gambar 2. 44 <i>Diagonal plan</i>	39
Gambar 2. 45 <i>Curved plan</i>	39
Gambar 2. 46 <i>Varied plan</i>	39
Gambar 2. 47 <i>Geometric plan</i>	40
Gambar 2. 48 Standar <i>counter</i>	40
Gambar 2. 49 Standar <i>display</i> makanan.....	40
Gambar 2. 50 Standar receptionis meja pendek.....	41
Gambar 2. 51 Standar receptionis meja tinggi.....	41
Gambar 2. 52 Standar tempat duduk area tunggu.....	42
Gambar 2. 53 Standar <i>Private room</i>	43
Gambar 2. 54 Kombinasi Warna.....	44
Gambar 2. 55 Jenis Gula.....	45
Gambar 2. 56 Gula Pasir.....	45
Gambar 2. 57 Gula Kastor.....	45
Gambar 2. 58 Gula Bubuk.....	46
Gambar 2. 59 Gula Dadu.....	46
Gambar 2. 60 <i>Brown Sugar</i>	46
Gambar 2. 61 <i>Palm Sugar</i>	47
Gambar 2. 62 Gula jawa dan Gula Aren.....	47
Gambar 2. 63 Gula Batu.....	47
Gambar 2. 64 Gula Kristal.....	48
Gambar 2. 65 Gula Maltose.....	48

Gambar 2. 66 Permen.....	48
Gambar 2. 67 Gulali.....	49
Gambar 2. 68 Arum Manis	49
Gambar 2. 69 Karamel	49
Gambar 2. 70 Sirup	50
Gambar 2. 71 Gedung Baker street.....	54
Gambar 2. 72 Interior Bakery Street.....	55
Gambar 2. 73 Tampak depan Nara Bar.....	55
Gambar 2. 74 Interior Nara Bar	56
Gambar 2. 75 Tampak Depan PPPlease.....	57
Gambar 2. 76 Interior PPPlease	58
Gambar 2. 77 Tampak depan Madame Sisca.....	58
Gambar 2. 78 Madame Sisca	59
Gambar 2. 79 Tampak depan Shugaa	60
Gambar 2. 80 Shugaa interior	61
Gambar 2. 81 L'occitane x PIERRE HERMÉ.....	61
Gambar 2. 82 Interior L'occitane x PIERRE HERMÉ.....	62
Gambar 2. 83 ABC <i>Cooking Class</i>	62
Gambar 2. 84 ABC <i>Cooking Class</i>	63
Gambar 3. 27 Lima Unsur Arabinosa	52
Gambar 3. 28 D-Arabinose dan L-Arabinose	52
Gambar 3. 29 Struktur 3D, D-Arabinose dan L-Arabinose	53
Gambar 3. 1 Tampak depan Kalpa Tree	64
Gambar 3. 2 Denah lantai 1 dan 2 Kalpa Tree	65
Gambar 3. 3 Potongan B dan H Kalpa Tree	65
Gambar 3. 4 Letak Kalpa Tree	66
Gambar 3. 5 Jarak menuju Kalpa Tree.....	66
Gambar 3. 6 Pemandangan Kalpa Tree.....	67
Gambar 3. 7 Façade dari selatan bangunan.....	67
Gambar 3. 8 Façade dari timur bangunan	67
Gambar 3. 9 Area Parkir Kalpa Tree	68
Gambar 3. 10 View Sekitar.....	68

Gambar 3. 11 Peta Kecamatan Bandung.....	69
Gambar 3. 12 Fasad Kalpa Tree.....	71
Gambar 3. 13 Gedung Kalpa Tree	71
Gambar 3. 14 Denah lokasi pintu masuk	72
Gambar 3. 15 Posisi sirkulasi vertikal.....	72
Gambar 3. 16 Struktur organisasi.....	74
Gambar 3. 17 <i>Flow activity owner</i>	74
Gambar 3. 18 <i>Flow activity GM</i>	75
Gambar 3. 19 <i>Flow activity finance</i>	75
Gambar 3. 20 <i>Flow activity manager</i>	76
Gambar 3. 21 <i>Flow activity manager</i>	77
Gambar 3. 22 <i>Flow activity pengunjung café</i>	77
Gambar 3. 23 <i>Flow activity pengunjung bar</i>	77
Gambar 3. 24 <i>Bubble diagram</i>	78
Gambar 3. 25 <i>Zoning blocking Lantai 1</i>	80
Gambar 3. 26 <i>Zoning blocking Lantai 2</i>	81
Gambar 3. 30 Konsep Bentuk	83
Gambar 3. 31 Palet Warna	84
Gambar 3. 32 Marmer Putih	85
Gambar 3. 33 <i>Copper Material</i>	85
Gambar 3. 34 Akrilik	86
Gambar 3. 35 Cermin.....	86
Gambar 3. 36 Kayu	87
Gambar 3. 37 <i>Glass Mosaic Tile</i>	87
Gambar 3. 38 <i>Ambience Café</i>	88
Gambar 4. 1 Site Plan.....	89
Gambar 4. 2 Denah General Lantai 1	90
Gambar 4. 3 Denah General Lantai 2.....	91
Gambar 4. 4 Potongan General A-A'	92
Gambar 4. 5 Potongan General B-B'.....	92
Gambar 4. 6 Ceiling Plan Lobby and Cashier + Ice cream bar.....	93
Gambar 4. 7 Floor Plan Lobby and Cashier + Ice cream bar.....	93

Gambar 4. 8 Layout Plan Lobby and Cashier + Ice cream bar.....	93
Gambar 4. 9 <i>Section A-A' dan B-B' Lobby and Cashier + Ice cream bar</i>	94
Gambar 4. 10 Perspektif <i>Lobby and Cashier + Ice cream bar</i>	95
Gambar 4. 11 <i>Ceiling dan Floor Plan Bakery</i>	96
Gambar 4. 12 <i>Layout Plan Bakery</i>	96
Gambar 4. 13 <i>Section A-A' dan B-B' Bakery</i>	97
Gambar 4. 14 Perspektif <i>Bakery</i>	97
Gambar 4. 15 <i>Ceiling and Floor plan Retail</i>	98
Gambar 4. 16 <i>Layout plan Retail</i>	98
Gambar 4. 17 <i>Section A-A' Retail</i>	99
Gambar 4. 18 <i>Section B-B' Retail</i>	100
Gambar 4. 19 Perspektif <i>Retail</i>	100
Gambar 4. 20 Perspektif <i>Outdoor Retail</i>	101
Gambar 4. 21 <i>Ceiling dan Floor Plan Café</i>	102
Gambar 4. 22 <i>Layout Plan Café</i>	102
Gambar 4. 23 <i>Section A-A' Café</i>	103
Gambar 4. 24 <i>Section B-B' Café</i>	103
Gambar 4. 25 Perspektif <i>Café</i>	104
Gambar 4. 26 Perspektif <i>Café</i>	105
Gambar 4. 27 Perspektif <i>Café</i>	106
Gambar 4. 28 Skema material <i>Lobby dan Cashier + Ice cream bar</i>	106
Gambar 4. 29 Skema material <i>Bakery</i>	107
Gambar 4. 30 Skema material <i>Retail</i>	107
Gambar 4. 31 Skema material <i>Café</i>	108

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Analisis lokasi	66
Tabel 3. 2 Kekurangan dan kelebihan.....	70
Tabel 3. 3 Tabel Kebutuhan Ruang	79
Tabel 3. 4 Konsep Perancangan	81

