

ABSTRAK

Bandung merupakan Kawasan wisata dengan pertumbuhan bisnis kuliner yang cukup pesat. Salah satu bisnis kuliner yang banyak digemari dan variasi pengolahannya adalah cokelat. Cokelat merupakan panganan yang banyak dijumpai, bahkan Indonesia merupakan negara penghasil buah cokelat terbanyak ketiga di dunia. Namun, keunggulan tersebut tidak diimbangi dengan angka konsumsi cokelat yang rendah dan kualitas produk olahan cokelat yang dihasilkan. Dalam pengembangan usaha meningkatkan konsumsi cokelat dan kualitas produk olahannya perlu ditunjang dengan adanya sebuah fasilitas berupa perancangan Pipiltin Chocolate Lab. Melalui perancangan ini diharapkan dapat menjadi titik temu bagi pemberdayaan cokelat Indonesia dalam peningkatan minat masyarakat Indonesia dan pengedukasian mengenai keberagaman cokelat khas dalam negeri dengan konsep yang memvisualisasikan kekayaan karakter produk olahan cokelat yaitu memikat dan memanjakan para penikmat cokelat, serta merangkul kalangan muda milenial sebagai media aktif dalam pengembangan gagasan perancangan. Fasilitas-fasilitas tersebut diantaranya adalah *cafe*, *retail*, galeri, *workshop*, dan spot-spot yang diperuntukkan bagi para milenial. Perancangan *café* dan *retail* bertujuan agar memperkenalkan cokelat khas Indonesia dengan menghadirkan interior mengenai karakter rasa cokelat unggulan Indonesia. Sedangkan galeri dan *workshop* dihadirkan guna memenuhi nilai edukasi dengan pendekatan melalui visual interior, display, serta furniture yang lebih menyenangkan dan informatif .

ABSTRACT

Bandung is a tourism area with fast growing culinary business. Chocolates is one of the most popular culinary businesses and variations in processing. Chocolate is a snack that is often found and Indonesia is the third largest producer of chocolate fruit in the world. However, these advantages are not offset by low chocolate consumption rates and the bad quality of processed chocolate products. In the development to increase chocolate consumption and the quality of processed products need to be supported by the existence of a facility in the form of a Pipiltin Chocolate Lab design. Through this design, it is hoped that it can become a meeting point for the empowerment of Indonesian chocolates in increasing the interest of the Indonesian people and the dedication of the diversity of typical domestic chocolate with concepts that visualize the richness of chocolate processed products that captivate and spoil chocolate lovers, and embrace millennial youth as active media in developing design ideas. These facilities include cafes, retail, galleries, workshops, and spots intended for millennials. The design of café and retail aims to introduce Indonesian-style chocolate by presenting interiors regarding the Indonesian chocolate flavor. While the galleries and workshops were presented to fulfill the value of education with an approach through visual interiors, displays, and furniture that were more fun and informative.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Gagasan Perancangan	2
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Perancangan.....	4
1.6 Manfaat Perancangan.....	4
1.7 Lingkup Perancangan.....	5
1.8 Sistematika Penulisan	6
BAB II TINJAUAN COKELAT PIPILTIN COCOA, FUNGSI GALERI, RETAIL, & DAPUR.....	7
2.1 Tinjauan Umum Cokelat.....	7
2.1.1 Sejarah Cokelat	7
2.1.2 Penggolongan Cokelat Indonesia.....	7
2.1.3 Jenis Komposisi Cokelat.....	9
2.1.4 Jenis Kakao yang Tumbuh di Indonesia	10
2.2 Pipiltin Cocoa.....	12
2.2.1 Sejarah Pipiltin Cocoa.....	12
2.2.2 Nama dan Logo Pipiltin Cocoa.....	12
2.2.3 Tujuan Pipiltin Cocoa	13
2.2.4 Produk Cokelat.....	13

2.2.5 Fasilitas Pipiltin Cocoa	16
2.2.6 Jenis-jenis mesin Pengolah Cokelat.....	19
2.2.7 Keunggulan Pipiltin Cocoa	21
2.2.8 Kekurangan dan Keunggulan Pipiltin Cocoa.....	22
2.3 Tinjauan Cafe.....	23
2.3.1 Pengertian Café.....	23
2.3.2 Jenis Kegiatan pada Café.....	24
2.3.3 Persyaratan Khusus Café	24
2.3.4 Program Ruang Café secara Umum.....	25
2.3.5 Ergonomi Café	27
2.4 Tinjauan Galeri	29
2.4.1 Fungsi Galeri.....	30
2.4.2 Klasifikasi Galeri	30
2.4.3 Ruang Lingkup Perancangan Galeri	30
2.4.5. Fasilitas Galeri	30
2.4.6 Tata Cara Display Koleksi Galeri	31
2.4.7 Prinsip Perancangan Ruang Galeri	31
2.5 Tinjauan Workshop.....	35
2.5.1 Pengertian Workshop.....	35
2.5.2 Jenis Workshop.....	36
2.6 Tinjauan Retail.....	36
2.6.1 Klasifikasi Specialty Store	36
2.6.2 Fungsi Retail	36
2.6.3 Aktivitas Retail	36
2.6.4 Traffic Flow Retail.....	37
2.6.5 Prinsip Perancangan Ruang Retail.....	38
2.7 Dapur Dingin dan Dapur Panas	42
2.7.1 Dapur Dingin	42
2.7.2 Dapur Panas	43
2.8 Konsep Perancangan	43
2.9 Studi Banding.....	44
2.9.1 The Harvest.....	44

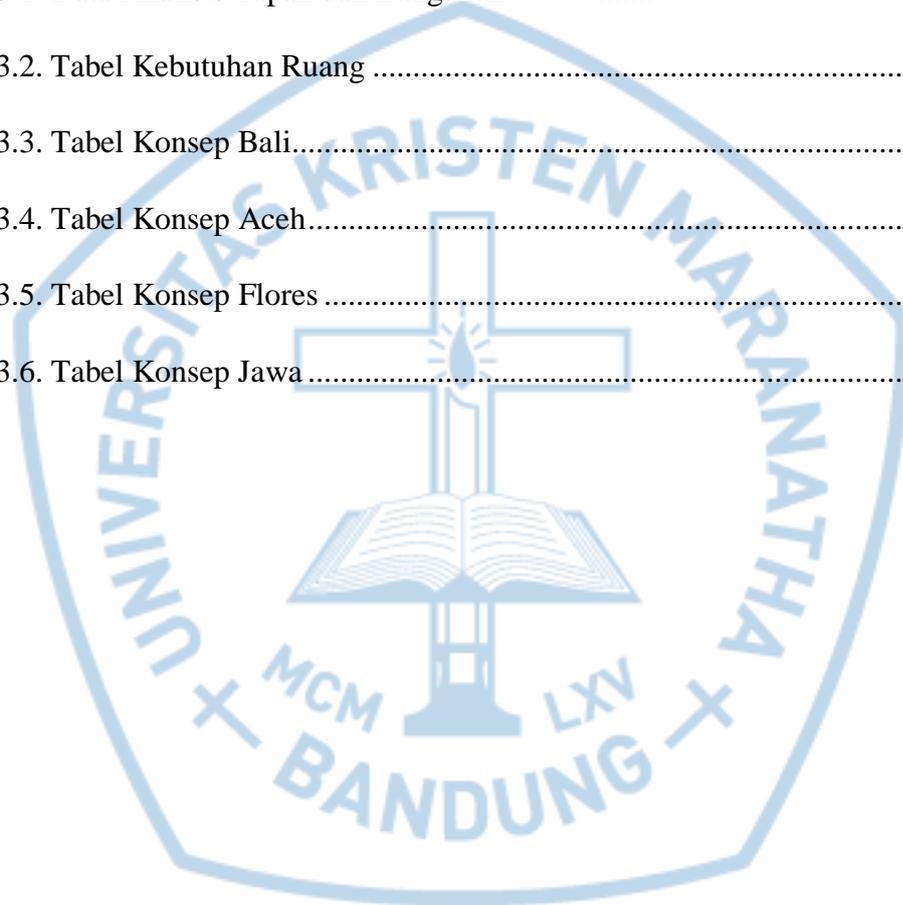
2.9.2 Pod Chocolate	48
BAB III PROGRAM PERANCANGAN INTERIOR PIPILTIN CHOCOLATE LAB	52
3.1 Analisis Site	52
3.1.1 Analisis Tapak	52
3.1.2 Analisis Bangunan	52
3.2 Analisis Pengguna.....	58
3.2.1 Identifikasi User.....	58
3.2.2 Struktur Organisasi	59
3.2.3 Job Description dan Flow Activity	69
3.2.4 Jam Operasional.....	65
3.3 Bubble Diagram dan Matriks.....	65
3.3.1 Bubble Diagram	65
3.3.2 Matriks	66
3.4 Zoning Blocking	66
3.4.1 Zoning Layout.....	66
3.4.2 Blocking Layout.....	67
3.5 Tabel Kebutuhan Ruang.....	68
3.6 Implementasi Konsep.....	69
3.7 Sketsa Desain	73
BAB IV PERANCANGAN INTERIOR PIPILTIN CHOCOLATE LAB	75
5.1 Implementasi Konsep pada Pipiltin Chocolate Lab	75
4.1.1 Penjelasan Tema	75
4.1.2 Implementasi Konsep.....	75
5.2 Desain Secara Umum.....	77
4.2.1 Denah General.....	77
4.2.2 Potongan General	77
5.3 Desain Denah Khusus	79
4.3.1 Cafe	79
4.3.2 Retail	83

4.3.3 Workshop.....	88
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	94
5.1 Kesimpulan	94
5.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Display Produk Pipiltin Cocoa	17
Tabel 2.2. Jenis Mesin di Pipiltin Cocoa	19
Tabel 2.3. Kelebihan dan Kekurangan Sisi Selatan dan Sisi Utara	39
Tabel 3.1. Data Analisis Tapak dan Bangunan.....	55
Tabel 3.2. Tabel Kebutuhan Ruang	68
Tabel 3.3. Tabel Konsep Bali.....	70
Tabel 3.4. Tabel Konsep Aceh.....	71
Tabel 3.5. Tabel Konsep Flores	72
Tabel 3.6. Tabel Konsep Jawa	73



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kakao Criollo.....	8
Gambar 2.2. Kakao Forestero	8
Gambar 2.3. Kakao Trinitario.....	9
Gambar 2.4. Kakao Bali.....	10
Gambar 2.5. Kakao Flores	10
Gambar 2.6. Kakao Jawa	11
Gambar 2.7. Kakao Aceh.....	11
Gambar 2.8. Logo Pipiltin Cocoa	12
Gambar 2.9. Produk Choco Drink Pipiltin Cocoa	13
Gambar 2.10. Produk Chocolate Bar Pipiltin Cocoa	14
Gambar 2.11. Produk Cocoa Nibs Pipiltin Cocoa	14
Gambar 2.12. Produk Chocolate Cookies Pipiltin Cocoa.....	14
Gambar 2.13. Liquid Bar Pipiltin Cocoa	15
Gambar 2.14. Produk Whole Cake Pipiltin Cocoa	15
Gambar 2.15. Produk Chocolate Snack Pipiltin Cocoa	15
Gambar 2.16. Produk Jam Pipiltin Cocoa.....	16
Gambar 2.17. Produk Hampers Pipiltin Cocoa.....	16
Gambar 2.18. Interior Cafe Pipiltin Cocoa	16
Gambar 2.19. Mini Galeri Pipiltin Cocoa	17
Gambar 2.20. Biji coklat asal empat daerah di Indonesia	21
Gambar 2.21. Making chocolate workshop di Pipiltin Cocoa	22

Gambar 2.22. Poster pengadaan workshop “Cocoa and Coffee Pairing Class at Pipiltin Cocoa Barito”	22
Gambar 2.23. Jalur pelayanan/Jarak bersih antar kursi	25
Gambar 2.24. Jalur pelayanan/Jarak bersih antar kursi	27
Gambar 2.25. Tempat duduk bangket/jarak bersih yang direkomendasikan untuk mendapatkan keleluasaan pribadi secara akustik dan visual	28
Gambar2.26. Tempat duduk stan dan jarak bersih sirkulasi	28
Gambar 2.27. Tempat duduk stan	29
Gambar 2.28. Tempat duduk lounge/jarak bersih.....	29
Gambar 2.29 Sudut Pandang dengan Jarak Pandang = -Tinggi/Luas dan Jaraknya..	35
Gambar 2.30. Loop Layout pada retail	37
Gambar 2.31. Tempat display yang berada di tengah.....	41
Gambar 2.32. Jarak bersih lintasan	42
Gambar 2.33.-2.34. Tampak pintu masuk The Harvest	44
Gambar 2.35.-2.36. Bagian <i>indoor</i> dan <i>outdoor</i> The Harvest	45
Gambar 2.37. Display berjenis <i>Specialist feature display</i>	45
Gambar 2.38. Display berjenis <i>Island display</i>	46
Gambar 2.39. Display berjenis <i>Shelving display</i>	46
Gambar 2.40. Display berjenis <i>Counter display</i>	46
Gambar 2.41.-2.42. Display etalase produk <i>close display</i>	47
Gambar 2.45. Tampak depan <i>Main Factory & Outlet</i> Pod Chocolate café, Bali	48
Gambar 2.46. Unsur Bali pada café	49
Gambar 2.47. Retail <i>Main Factory & Outlet</i> Pod Chocolate, Mengwi, Bali.....	49

Gambar 3.1. Lokasi 90 Gourmet Bandung <i>google satellite</i>	52
Gambar 3.2. Tampak depan dan pintu masuk 90 Gourmet Bandung	53
Gambar 3.5.-3.6. Pembagian area resto pada 90 Gourmet Bandung	54
Gambar 3.7.-3.8. Bukaan dan taman pada 90 Gourmet Bandung	54
Gambar 3.9.-3.10. Level kenaikan lantai pada 90 Gourmet Bandung.....	54
Gambar 3.11. Matriks Ruang	66
Gambar 3.13.-3.14. Zoning layout lantai dasar dan lantai atas.....	67
Gambar 3.15. Blocking layout lantai dasar dan lantai atas	67
Gambar 3.16-3.17. Blocking layout lantai dasar dan lantai atas.....	68
Gambar 3.18. Kakao Bali.....	69
Gambar 3.19. Kakao Flores.	70
Gambar 3.20. Kakao Aceh.	71
Gambar 3.21. Kakao Jawa Timur	72
Gambar 3.22. Perspektif Manual	74
Gambar 3.23. Perspektif Manual	74
Gambar 4.1. Denah General Basement.....	77
Gambar 4.2. Denah General Lantai 1	78
Gambar 4.3. Denah General Lantai 2	78
Gambar 4.4. Potongan General A-A'	79
Gambar 4.5. Potongan General B-B'	79
Gambar 4.6 <i>Celing Plan</i> Khusus Cafe	80
Gambar 4.7. Denah Khusus Cafe	80
Gambar 4.8. Potongan Khusus Cafe	81

Gambar 4.9. Denah Pola Lantai Khusus Café	82
Gambar 4.10. Detail Dekorasi Dinding Café r	82
Gambar 4.11. Perspektif Café konsep Aceh & Flores	83
Gambar 4.12. Perspektif Café konsep Jawa, Aceh & Flores	83
Gambar 4.13. <i>Ceiling Plan</i> Khusus Café dan Retail	84
Gambar 4.14. Denah Khusus Café dan Retail	84
Gambar 4.15. Potongan Café dan Retail	85
Gambar 4.16. Denah Pola Lantai Khusus Café dan Retail	85
Gambar 4.17. Detail Dinding Partisi Retail	86
Gambar 4.18. Detail Dinding Partisi Retail	86
Gambar 4.19. Perspektif Café dan Retail	87
Gambar 4.20. Perspektif Taman Galeri	87
Gambar 4.21. Perspektif Playground Cafe	87
Gambar 4.22. <i>Ceiling Plan</i> Khusus <i>Workshop</i>	88
Gambar 4.23. Denah Khusus <i>Workshop</i>	89
Gambar 4.24. Potongan Khusus <i>Workshop</i>	89
Gambar 4.25. Denah Pola Lantai Khusus <i>Workshop</i>	90
Gambar 4.26. Detail Rangka Palfon <i>Workshop</i>	90
Gambar 4.27 Detail Meja Dapur <i>Workshop</i>	91
Gambar 4.28. Detail Meja <i>Workshop</i>	92
Gambar 4.29. Perspektif <i>Workshop</i>	93
Gambar 4.30. Perspektif tangga turun dari workshop	93