ABSTRAK

Susu merupakan salah satu minuman yang mempunyai banyak manfaat bagi manusia. Namun pada saat ini peminat susu khususnya di Indonesia mengalami penurunan. Maka dari itu, *milk house* dapat menjadi salah satu solusi untuk mengingatkan kembali pentingnya menjaga kesehatan khususnya yang didapatkan melalui produk-produk susu. Selain itu, *milk house* ini juga berfungsi sebagai sarana rekreasi dimana pengunjung dapat melepas kejenuhan dengan melakukan praktik membuat makanan atau minuman yang berbahan dasar susu, berbelanja produk-produk olahan susu, serta pengunjung dapat menambah ilmu mengenai proses pengolahan susu. Adapun makanan maupun minuman mengandung susu yang dijual pada *café* dengan menggunakan sistem *table service* sehingga pengunjung dapat duduk dan menunggu makanannya untuk diantarkan. Selain itu, terdapat *retail* yang menjual *ice cream* atupun *frozen yoghurt* yang ditujukan bagi pengunjung yang ingin menikmati makanan ringan. Serta terdapat *cereal bar* yang ditujukan bagi pengunjung yang ingin menikmati sebagai sarapan maupun sebagai *snack*.

Milk house juga dirancang agar pengunjung dapat merasa nyaman, mendapat edukasi, serta *happy*. Hal ini berkaitan dengan konsep yang diambil yaitu "*Fun with Bubbles*" dimana *bubble* memiliki peran penting dalam proses pembuatan *ice cream* maupun *yoghurt* serta pembuatan *milk foam* dalam dunia perkopian. Penerapan konsep pada perancangan dimulai dengan penggunaan bentuk dari *bubble* yaitu geometris dan berulang.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ii
ABSTRAK iii
DAFTAR ISI iv
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR TABEL xi
BAB I LATAR BELAKANG
1.1 Latar Belakang Masalah 1
1.2 Identifikasi Masalah 1
1.3 Ide Gagasan 2
1.4 Rumusan Masalah 2
1.5 Tujuan Perancangan 3
1.6 Ruang Lingkup Perancangan 3
1.7 Manfaat Perancangan 4
1.8 Sistematika Penulisan 4

BAB II PERANCANGAN *MILK HOUSE*
2.1 Susu 5
2.1.1 Sejarah Susu 5
2.1.2 Pengertian Susu 5
2.1.3 Manfaat Susu 6
2.1.4 Jenis-Jenis Susu 6
2.1.5 Jenis-Jenis Olahan Susu 10
2.2 ***Café*** 13
2.2.1 Pengertian *Café* 13
2.2.2 Sejarah *Café* 13
2.2.3 Kegiatan di *Café* 14
2.2.4 Sistem Pelayanan 14
2.2.5 Klasifikasi Standar *Café* 15
2.2.6 Material 16

2.2.7 Furniture 18
2.2.8 Faktor-Faktor *Place Attatchment* pada *Café* 20
2.3 Galeri Edukasi 22
2.3.1 Pengertian Galeri 22
2.3.2 Fungsi dan Tujuan Galeri 22
2.3.3 Jenis Kegiatan di Galeri 22
2.4 Cereal Bar 23
2.5 Dapur 23
2.5.1 Fungsi dan Peranan Dapur 24
2.5.2 Klasifikasi Dapur 24
2.5.3 Peralatan Dapur 25
2.5.4 Standar Dapur dan Gudang Makanan 26
2.6 *Retail* 29
2.6.1 Fungsi *Retail* 29
2.6.2 Jenis-Jenis *Retail* 29
2.6.3 Teori Perancangan *Retail* 31
2.6.4 *Layout Retail* 33
2.6.5 Jenis-Jenis *Meubel* Pada *Retail* 36
2.6.6 Standar *Retail* 38
2.7 *Display* 39
2.7.1 Tipe dan Kategori Produk 39
2.7.2 Syarat-Syarat Penataan Produk 39
2.8 Kursus Memasak 41
2.9 Studi Banding 41
2.9.1 Cimory Riverside 41
2.9.2 Milk and Cream Cereal Bar 43
2.9.3 Cheese Factory Tillamook 44
2.9.4 Yoghurt Republic 45
2.9.5 Koki Kecilku 46
2.10 Pengaruh Warna Terhadap Makanan 47
2.10.1 Makna dari Warna 47
2.10.2 Warna Interior untuk Bangunan Pelayanan Makanan 49

2.11 Pencahayaan 49
2.11.1 Pencahayaan Alami 49
2.11.2 Pencahayaan Buatan 50
2.12 Covid-19 50
2.12.1 Protokol COVID-19 untuk Pelaku Usaha dan Pekerja 50
2.12.2 Protokol COVID-19 untuk Pengunjung 51
2.12.3 Protokol COVID-19 dalam Penyajian Makanan dan Minuman 51
2.12.4 Menerapkan 3M dan 3T 52

BAB III IDENTIFIKASI DAN PROGRAM PERANCANGAN INTERIOR *MILK HOUSE* DI BANDUNG
3.1 Deskripsi Proyek Studi 53
3.2 Deskripsi *Site* dan Bangunan 53
3.2.1 Analisis Lokasi 53
3.2.2 Analisis Bangunan 60
3.3 Analisis Fungsional 62
3.3.1 Identifikasi *User* 62
3.3.2 Struktur Organisasi 63
3.3.3 *Job Description* & *Flow Activity* 63
3.4 *Programming* 67
3.4.1 *Bubble Diagram* 67
3.4.2 Tabel Kebutuhan Ruang 68
3.4.3 *Zoning Blocking* 69
3.5 Implementasi Konsep 69
3.5.1 *Fun* 69
3.5.2 *Bubble* 70
3.5.3 Konsep Bentuk 72
3.5.4 Konsep Warna 73
3.5.5 Konsep Material 74
3.5.6 Konsep Tekstur 76
3.5.7 Konsep Pencahayaan 76
3.5.8 Konsep Penghawaan 77

3.6 Sketsa Ide 78

BAB IV PERANCANGAN MILK HOUSE DENGAN KONSEP "FUN WITH BUBBLE"

4.1 Konsep Perancangan 80

4.2 Denah General 80

4.3 Denah Khusus 83

4.3.1 . Area Lobby dan Ice Cream Retail 83

4.3.2 . Area Retail 85

4.3.3 . Area Gallery 87

4.3.4 . Area Cooking Class Lantai1 88

4.3.5 . Private Room 91

4.3.6 . Cereal Bar 92

4.4 Skema Material 95

4.4.1 . Area Lobby dan Ice Cream Retail 95

4.4.2 . Area Retail 96

4.4.3 . Area Gallery 96

4.4.4 . Area Cooking Class Lantai 1 97

4.4.5 . Area Private Room 98

4.4.6 . Area Cereal Bar 98

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan 100

5.2 Saran 100

DAFTAR PUSTAKA 102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Susu Murni 7

Gambar 2.2 Susu Full Cream 7

Gambar 2.3 Susu Kurang Lemak 8

Gambar 2.4 Susu Rendah Lemak 8

Gambar 2.5 Susu Skim 9

Gambar 2.6 Susu UHT 9

Gambar 2.7 Keju 10

Gambar 2.8 Yoghurt 10

Gambar 2.9 Mentega 11

Gambar 2.10 Ice Cream 11

Gambar 2.11 Custard 12

Gambar 2.12 Selai 12

Gambar 2.13 Biskuit 13

Gambar 2.14 Antropometri Zona Sirkulasi dan Pramusaji 18

Gambar 2.15 Antropometri Area Makan 18

Gambar 2.16 Standar Ukuran Meja Cafe 19

Gambar 2.17 Anthropometric Dapur 28

Gambar 2.18 *Straight Plan* 33

Gambar 2.19 *Pathway Plan* 34

Gambar 2.20 *Diagonal Plan* 34

Gambar 2.21 *Curved Plan* 35

Gambar 2.22 *Varied Plan* 35

Gambar 2.23 *Geometric Plan* 36

Gambar 2.24 Standar *Counter*..... 38

Gambar 2.25 Standar Display Makanan 38

Gambar 2.26 Cimory Riverside 41

Gambar 2.27 Suasana Cimory Riverside 42

Gambar 2.28 Milk and Cream Cereal Bar 43

Gambar 2.29 Interior dari Milk and Cream Cereal Bar 43

Gambar 2.30 Tillamook Cheese Factory 44

Gambar 2.31 Suasana Interior Tillamook 44

Gambar 2.32 Yoghurt Republic 45

Gambar 2.33 Suasana Yoghurt Republic 46

Gambar 2.34 *Workshop* Koki Kecilku 46

Gambar 3.1 Kalpa Tree 54

Gambar 3.2 Denah Lt.1 dan Lt.2..... 55

Gambar 3.3 Potongan B dan H Kalpa Tree..... 55

Gambar 3.4 Letak Kalpa Tree 55

Gambar 3.5 Jarak Menuju Kalpa Tree 56

Gambar 3.6 Pemandangan Kalpa Tree..... 56

Gambar 3.7 *Façade* Kalpa Tree 57

Gambar 3.8 Lahan Parkir Kalpa Tree 58

Gambar 3.9 *View* Sekitar Kalpa Tree..... 58

Gambar 3.10 Kecamatan Cidadap..... 59

Gambar 3.11 Façade Kalpa Tree 60

Gambar 3.12 Kalpa Tree 61

Gambar 3.13 Denah Lokasi Pintu Masuk 61

Gambar 3.14 Posisi Sirkulasi Vertikal 62

Gambar 3.15 Struktur Organisasi 63

Gambar 3.16 *Flow Activity Owner* 64

Gambar 3.17 *Flow Activity General Manager* 64

Gambar 3.18 *Flow Activity Manager* 65

Gambar 3.19 *Flow Activity Finance* 66

Gambar 3.20 *Flow Activity* 1 Pengunjung 66

Gambar 3.21 *Flow Activity* 2 Pengunjung 67

Gambar 3.22 *Bubble Diagram* 67

Gambar 3.23 Tabel Kebutuhan Ruang 68

Gambar 3.24 *Zoning Blocking* Lt.1 dan Lt.2 69

Gambar 3.25 Partikel dalam *Ice Cream* 71

Gambar 3.26 Bentuk *Microfoam* pada suhu 45°C 72

Gambar 3.27 Konsep Bentuk 72

Gambar 3.28 *Color Chart* 73

Gambar 3.29 Terrazo 74

Gambar 3.30 Cat Epoxy 74

Gambar 3.31 Kayu 75

Gambar 3.32 Concrete 75

Gambar 3.33 *Mosaic Circle Tile* 76

Gambar 3.34 Pencahayaan Ruang..... 77

Gambar 3.35 *Cashier* dan *Retail*..... 78

Gambar 3.36 *Retail Ice Cream*..... 78

Gambar 4.1 Site Plan..... 79

Gambar 4.2 Denah General Lantai 1..... 80

Gambar 4.3 Denah General Lantai 2..... 81

Gambar 4.4 Potongan General A-A'..... 82

Gambar 4.5 Potongan General B-B'..... 82

Gambar 4.6 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Lobby* dan *Ice Cream Retail*..... 83

Gambar 4.7 *Layout Lobby* dan *Ice Cream Retail*..... 83

Gambar 4.8 Potongan A-A' dan B-B' *Lobby* dan *Ice Cream Retail*..... 84

Gambar 4.9 Perspektif *Lobby* dan *Ice Cream Retail*..... 84

Gambar 4.10 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Retail*..... 85

Gambar 4.11 *Layout Retail*..... 85

Gambar 4.12 Potongan A-A' dan B-B' *Retail*..... 86

Gambar 4.14 Perspektif *Retail*..... 86

Gambar 4.15 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Gallery*..... 87

Gambar 4.16 *Layout Gallery*..... 87

Gambar 4.17 Potongna A-A' dan B-B' *Gallery*..... 88

Gambar 4.18 Perspektif *Gallery*..... 88

Gambar 4.19 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Cooking Class* Lt.1..... 88

Gambar 4.20 *Layout Cooking Class* Lt.1..... 89

Gambar 4.21 Potongan A-A' dan B-B' *Cooking Class*..... 90

Gambar 4.22 Perspektif *Cooking Class* 90

Gambar 4.23 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Private Room* 91

Gambar 4.24 *Layout Private Room* 91

Gambar 4.25 Potongan A-A' dan B-B' *Private Room* 91

Gambar 4.26 Perspektif *Private Room* 92

Gambar 4.27 *Ceiling Plan* dan *Floor Plan Cereal Bar* 92

Gambar 4.28 *Layout Cereal Bar* 93

Gambar 4.29 Potongan A-A' dan B-B' *Cereal Bar* 94

Gambar 4.30 Perspektif *Cereal Bar* 94

Gambar 4.31 Skema Material *Lobby* dan *Ice Cream Retail* 95

Gambar 4.32 Skema Material *Retail* 96

Gambar 4.33 Skema Material *Gallery* 96

Gambar 4.34 Skema Material *Cooking Class* 97

Gambar 4.35 Skema Material *Private Room* 98

Gambar 4.36 Skema Material *Cereal Bar* 98

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Analisis Lokasi..... 58

Tabel 3.2 Kekurangan dan Kelebihan..... 60