

ABSTRAK

Dalam laporan ini, penulis menuliskan rencana desain interior sebuah tempat kursus yang khusus dimana dilengkapi dengan berbagai macam peralatan dan kebutuhan membuat cake. Tema yang digunakan adalah *sweet* serta konsep *make your own cake*. Konsep tersebut muncul dari permasalahan tempat kursus yang ada saat ini dimana para peserta tidak dapat praktek secara langsung. Sedangkan untuk tema *sweet* diambil dari bahan dasar cake yaitu gula untuk mengingatkan kembali cita rasa yang dari dulu sampai saat ini tidak berubah yaitu rasa manis. Tema dan konsep tersebut akan diterapkan dalam interior baik dalam material, bentuk, hingga penggunaan warna, sehingga akan menciptakan nuansa interior yang *sweet* dan juga terjadinya jalur sirkulasi yang baik bagi penggunanya.

ABSTRACT

In this papper, the writer writes interior design plan for the courses place which has all the equipment and ingredients inside. The theme of this place is sweet and the concept is make your own cake. This concept appears from the courses cake problem at the moment that all the participant can not make the cake lively by themselves. For the sweet theme is taken by sugar which is become the ingredients of the cake and also have original sweet taste. The theme and the concept will be applying for the material, shape, and also for the interior color.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAKSI	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
2.1 Cakes.....	5
2.2 <i>General Design Criteria for Food Outlet</i>	7
2.3 <i>Maintain Safe and Secure Working Environment for Food Sanitation in the Kitchen</i>	8
2.4 Psikologi Warna.....	9
2.5 Nuansa Suatu Ruangan.....	11

2.6 <i>The Colour Scheme</i>	11
------------------------------------	----

BAB III SITE ANALISIS DAN KONSEP

3.1 Site Analisis.....	13
3.1.1 Lokasi.....	16
3.1.2 <i>View</i>	17
3.1.3 Matahari.....	17
3.1.4 Karakter Fisik Alam.....	17
3.1.5 Sirkulasi.....	18
3.1.6 Tetangga.....	18
3.1.7 <i>Size dan Zoning</i>	18
3.2 Tema <i>Sweet Courses Cake</i>	18
3.3 Konsep <i>Sweet Courses Cake</i>	19
3.2.1 Konsep Material.....	20
3.2.2 Konsep Warna.....	22
3.2.3 Konsep Lighting.....	23
3.2.4 Konsep Bentuk.....	24
3.4 Programming.....	24
3.5 Zoning.....	28
3.6 Bloking.....	29
3.7 Bubble Diagram.....	31
3.8 Denah dan Potongan General.....	32
3.9 <i>Cake Shop</i>	35
3.10 <i>Cake Cafe</i>	35
3.11 <i>Kursus Cake</i>	36

3.12 Gallery cake.....	37
3.13 Wripping Shop.....	38
3.14 Exhibition Area dan Seminar Area.....	39
3.15 Library.....	39
3.16 Commercial Office.....	39
3.17 Receptionist.....	40
3.18 Toilet.....	40
3.19 Book Store.....	41
3.20 Minimarket.....	41
3.21 Cake Equipment Store.....	41

BAB IV PENERAPAN DESAIN

4.1 Cake Shop.....	42
4.2 Cake Cafe.....	45
4.3 Kursus Cake.....	48
4.4 Cake Gallery.....	53
4.5 Library.....	54
4.6 Wripping Shop.....	54
4.7 Exhibition Area dan Seminar Area.....	55
4.8 Toilet.....	55
4.9 Commercial Office.....	56
4.10 Receptionist.....	57
4.11 Book Store.....	57
4.12 Minimarket.....	58
4.13 Cake Equipments Store.....	58

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	xvi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Cake Internasional.....	6
Gambar 2.2	Cake Tradisional.....	6
Gambar 3.1	Kartika Sari Dago.....	14
Gambar 3.2	Denah Basement.....	14
Gambar 3.3	Denah Lantai 1.....	15
Gambar 3.4	Denah Lantai 2.....	15
Gambar 3.5	Denah Lantai 3.....	16
Gambar 3.6	Kayu.....	20
Gambar 3.7	Kain.....	20
Gambar 3.8	<i>Leather</i>	21
Gambar 3.9	<i>Stainless Steel</i>	21
Gambar 3.10	Keramik bertekstur lembut.....	21
Gambar 3.11	Warna putih.....	22
Gambar 3.12	Warna soft.....	22
Gambar 3.13	Warna Buah-buahan.. ..	22
Gambar 3.14	<i>General Lighting</i>	23
Gambar 3.15	<i>Spot Lighting</i>	23
Gambar 3.16	Desain Dinamis.....	24
Gambar 3.17	<i>Zoning lantai 1</i>	28
Gambar 3.18	<i>Zoning lantai2</i>	28
Gambar 3.19	<i>Zoning lantai3</i>	29
Gambar 3.20	<i>Bloking lantai1</i>	29

Gambar 3.21 <i>Bloking lantai2</i>	30
Gambar 3.22 <i>Bloking lantai3</i>	30
Gambar 3.23 <i>Bubble diagram</i>	31
Gambar 3.24 <i>Basement plan</i>	32
Gambar 3.25 <i>First Floor Plan</i>	32
Gambar 3.26 <i>Second Floor Plan</i>	33
Gambar 3.27 <i>Third Floor Plan</i>	33
Gambar 3.28 <i>A-A' General Plan</i>	34
Gambar 3.29 <i>B-B' General Plan</i>	34
Gambar 3.30 <i>Cake Shop</i>	35
Gambar 3.31 <i>Cake Cafe</i>	36
Gambar 3.32 <i>Kursus Cake Dewasa</i>	36
Gambar 3.33 <i>Kursus Anak-anak</i>	37
Gambar 3.34 <i>cake</i>	38
Gambar 3.35 <i>window display</i>	38
Gambar 3.36 <i>library</i>	39
Gambar 3.37 <i>toilet anak-anak</i>	40
Gambar 3.38 <i>Cake equipments</i>	41
Gambar 4.1 <i>Denah lantai satu</i>	42
Gambar 4.2 <i>Konsep warna pada Cake shop and cake request</i>	43
Gambar 4.3 <i>Denah Cake shop, cake request, dan cake cafe</i>	44
Gambar 4.4 <i>Potongan Cake shop, cake request, dan cake cafe</i>	44
Gambar 4.5 <i>Denah lantai satu</i>	45
Gambar 4.6 <i>Potongan cafe, shop, dan cake gallery</i>	46

Gambar 4.7 <i>Cake Cafe perspective</i>	47
Gambar 4.8 <i>Cake Cafe perspective</i>	47
Gambar 4.9 <i>Cake Cafe perspective</i>	48
Gambar 4.10 Denah lantai dua.....	48
Gambar 4.11 Denah area kursus.....	49
Gambar 4.12 Potongan area kursus.....	50
Gambar 4.13 <i>High fat/egg foam class perspective</i>	51
Gambar 4.14 <i>Children Decoration Class</i>	52
Gambar 4.15 <i>Denah khusus lantai satu</i>	53
Gambar 4.16 Denah lantai dua.....	54
Gambar 4.17 Denah lantai dua.....	55
Gambar 4.18 Denah lantai dua.....	56
Gambar 4.19 Denah lantai dua.....	56
Gambar 4.20 Denah lantai satu.....	57
Gambar 4.21 Denah lantai satu.....	57
Gambar 4.22 Denah lantai satu.....	58
Gambar 4.23 Denah lantai satu.....	58