

## **ABSTRAKSI**

Pada dasarnya manusia membutuhkan sandang, pangan dan papan agar dapat bertahan hidup. Dulu pangan / kuliner hanya dipandang sebagai suatu hal yang bertujuan untuk mengenyangkan perut. Namun seiring dengan berjalannya waktu, kuliner dilihat sebagai suatu seni juga. Berangkat dari latar belakang inilah tercipta proyek Bandung School of Culinary.

Tahapan selanjutnya adalah pemilihan konsep dan ide gagasan yang cocok dengan sekolah yang berkesan formal dan dunia kuliner yang terkesan inovatif. Kemudian diadakan studi banding ke beberapa institusi yang dirasa sama dengan proyek Bandung School of Culinary. Dari sini diketahui fasilitas apa saja yang harus tersedia dalam sebuah sekolah kuliner.

Tahapan berikutnya adalah perancangan desain interior dari Bandung School of Culinary. Bangunan dua lantai ini di desain dengan konsep dynamic educating yang dapat diartikan seperti dunia kuliner yang terus berinovasi dan menggunakan gaya contemporer yang dapat diartikan kekinian.

## ABSTRACTION

In order to survive, people need food, clothes and shelter. In the past, food was recognized as one thing that can make people feel full. But as time goes by, food was also recognized as an art ( *culinary art* ). Starting with this perception the Bandung School of Culinary was designed.

The first step is to choose the right concept and theme that can blend in with the school which is formal and culinary world which is innovative. Next, there's a process comparing one institute with another to find the right one that's similar to Bandung School of Culinary. Now we can have an example of facilities that a culinary school should have.

The next step is designing the interiors of Bandung School of Culinary. This two floored building was designed by using the concept of dynamic educating which is similar with the culinary world and contemporer as the theme of its style.

## DAFTAR GAMBAR DAN TABEL

Gambar 2.1	Perlengkapan Memasak	8
Gambar 2.2	Fryer	9
Gambar 2.3	Perpustakaan	11
Gambar 2.4	Cafeteria	12
Gambar 2.5	Struktur Organisasi STPB MTB	13
Gambar 2.6	Suasana Kitchen STPB	14
Gambar 2.7	Layout STPB Kelas Patiseri	15
Gambar 2.8	Layout STPB Kelas Culinary	15
Tabel 2.1	Struktur Organisasi Dapur Komersil	17
Gambar 3.1	Site Existing Lt.01	18
Gambar 3.2	Site Existing Lt.02	19
Gambar 3.3	Potongan Existing B-B'	19
Gambar 3.4	Potongan Existing A-A'	20
Gambar 3.5	Resort Dago Pakar	21
Gambar 3.6	Perumahan Penduduk	21
Gambar 3.7	Lembah	22
Gambar 3.8	Perumahan Penduduk	22
Gambar 3.9	Site Analysis	23
Gambar 3.10	Struktur Organisasi Bandung School of Culinary	25
Gambar 3.11	Furniture yang Menampilkan Kesan Tegas	30
Gambar 3.12	Furniture yang Menampilkan Kesan Dinamis	30
Gambar 3.13	Tinted Glass	30
Gambar 3.14	Steel Plate Cut with Perforated Technique	31
Gambar 3.15	Stainless Steel	31
Gambar 3.16	Veneer	31
Gambar 3.17	Andesit Stone	32
Gambar 3.18	Warna	32
Gambar 3.19	Dapur	33

Gambar 3.20	Kelas Teori	33
Gambar 3.21	Contemporer Restoran	34
Gambar 3.22	Pembagian Ruang Lt.01	35
Gambar 3.23	Pembagian Ruang Lt.02	36
Gambar 3.24	Bubble Diagram Lt. 01	37
Gambar 3.25	Bubble Diagram Lt. 02	38
Tabel 3.1	Site Analysis	23
Tabel 3.2	Kebutuhan Ruang	29
Gambar 4.1	Ruang Teori	38
Gambar 4.2	Ruang Lab Bahasa	39
Gambar 4.3	Ruang Lab Komputer	40
Gambar 4.4	Ruang Staf Pengajar	41
Gambar 4.5	Ruang Studio Masak dan Patiseri	42
Gambar 4.6	Ruang Health Center dan ATM	43
Gambar 4.7	Ruang Tata Usaha	44
Gambar 4.8	Restoran Practical	45
Gambar 4.9	Perspektif Restoran Practical 1	46
Gambar 4.10	Perspektif Restoran Practical 2	46
Gambar 4.11	Restoran Commercial	47
Gambar 4.12	Perspektif Restoran Commercial 1	48
Gambar 4.13	Perspektif Restoran Commercial 2	49
Gambar 4.14	Perspektif Restoran Commercial 3	50
Gambar 4.15	Kantin	51
Gambar 4.16	Ruang Serbaguna	52

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>ABSTRAKSI</b>	i
<b>PRAKATA</b>	ii
<b>DAFTAR ISI</b>	iv
<b>DAFTAR GAMBAR DAN TABEL</b>	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ide Gagasan	2
1.3 Identifikasi Masalah	3
1.4 Tujuan Perancangan	3
1.5 Sumber Data	4
1.6 Metodologi Penelitian	4
1.7 Sistematika Penulisan	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Pengertian Sekolah Tinggi Kuliner Bertaraf Internasional	6
2.2 Studi Banding	12
2.2.1 Ruang Kelas Teori	13
2.2.2 Ruang Kelas Studio	13
2.2.3 Restoran Praktikal	16
2.2.4 Restoran Komersial	16
<b>BAB III DESKRIPSI OBJEK STUDI</b>	
3.1 Site Analysis	18
3.1.1 Batas Lahan	21
3.1.2 Gambar Site Analysis	23
3.2 Project	25

3.2.1 Deskripsi Project	25
3.2.2 Visi dan Misi	25
3.2.3 Struktur Organisasi	25
3.2.4 Sistem Perkuliahan dan Proses Pengajaran	26
3.2.5 Kurikulum	26
3.2.6 Analisa Kebutuhan Ruang	29
3.2.7 Analisa User	29
3.3 Konsep Desain	29
3.3.1 Konsep Bentuk	30
3.3.2 Konsep Material	30
3.3.3 Konsep Warna	32
3.3.4 Konsep Pencahayaan	33
3.3.5 Konsep Utilitas	34
3.4 Tema Desain	34
3.5 Zoning Blocking	35

## **BAB IV PERANCANGAN DESAIN INTERIOR**

4.1 Kelas Teori	38
4.2 Ruang Lab Komputer dan Bahasa	39
4.3 Ruang Staf Pengajar	40
4.4 Kelas Studio	41
4.5 Ruang Health Center dan ATM	42
4.6 Ruang Tata Usaha	43
4.7 Resto Praktikal	44
4.8 Resto Komersial	47
4.9 Kantin	51
4.10 Ruang Serbaguna	52

## **BAB V SIMPULAN** 53

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**