

## ABSTRAK

Makanan adalah suatu kebutuhan yang mutlak. Karena makanan adalah kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Dalam penyajiannya, makanan yang dibutuhkan adalah makanan yang sehat dan dengan cara pengolahan yang benar. Namun, saat ini banyak makanan yang disajikan dengan tidak sehat, seperti penggunaan bahan baku, proses pengolahan serta waktu penyimpanan yang lama.

Sebuah retail makanan dan tempat makanan harus dapat memenuhi kebutuhan akan makanan sehat tersebut, baik dalam bahan baku, proses pengolahan dan waktu penyimpanan hingga disajikan kepada konsumen.

Bahan baku yang sehat untuk pengolahan makanan yang ditawarkan adalah bahan baku yang alami dan kaya akan nilai gizi, yaitu gandum dengan proses pemanggangan. Proses penyajian yang unik ditawarkan kepada konsumen, yaitu memberikan konsumen pengalaman untuk mengolah makanannya secara swalayan dan langsung dikonsumsi, sehingga makanan masih *fresh*.

Konsep interior yang diusung berkaitan erat dengan produk dan konsep penyajian produk yaitu *healthy*. Ruang display yang bertema natural mendukung erat *Healthy Baking Center* ini.

## ABSTRACT

Food is an absolute necessity. Because food is a primary need of human life. In its presentation, food that is needed is a healthy diet and proper way of processing. However, now a lot of food served is unhealthy, such as the use of raw materials, processing and storage a long time.

Food retail and places where food can be found should be able to fulfill the needs of these healthy foods, whether raw materials, processing and storage time until presented to the consumer.

Raw materials for the processing of healthy food on offer are a raw material rich in natural and nutritional value is wheat with baking process. Presentation of a unique processes offered to consumers is to give consumers the experience to process food in personally and immediately consumed, so the food is still fresh

Promoted the concept interior is closely related to the product and the concept of presenting the product that is healthy. Space-themed display which naturally supports this closely Healthy Baking Center.





## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PERNYATAAN

KATA PENGANTAR.....i

ABSTRAK.....iii

DAFTAR ISI.....v

DAFTAR GAMBAR.....ix

DAFTAR TABEL.....xi

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....1

1.2 Gagasan.....4

1.3 Rumusan Masalah.....5

1.4 Perancangan.....5

1.5 Sistematika Penulisan.....6

### BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Baking.....7

2.1.1 Pengertian Baking.....	7
2.1.2 Berbagai Proses Pemanggangan.....	8
2.1.3 Sejarah Proses Pemanggangan.....	9
2.2 <i>Standard</i> Industri Makanan yang Memiliki Dapur dan Bakeri yang Harus Dipenuhi .....	9
2.2.1 Menurut <i>Fire Department Service</i> .....	9
2.2.2 Menurut Food Service Department.....	11
2.2.3 Klasifikasi <i>Bakery</i> Menurut Jenis Dapur menurut <i>Vermont Health Department</i> .....	17
2.3 <i>Retail dan Display</i> .....	18
2.4 Gandum.....	22
2.5 Studi Banding.....	26
2.5.1 Kartika Sari .....	26
2.5.2 Toko kue <i>Ny. Liem</i> .....	28
2.5.3 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.....	30

### **BAB III ANALISIS**

3.1 Deskripsi Proyek.....	33
3.2 Analisa Fungsional.....	34
3.2.1 Definisi Proyek.....	34
3.2.2 Arahan Pengguna Fasilitas.....	35

3.2.3 Penanggung Jawab Fasilitas.....	35
3.2.4 Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i> .....	36
3.2.5 Program dan Aktivitas Ruang.....	37
3.3 Programming	
3.3.1 <i>Bubble Diagram</i> .....	40
3.3.2 <i>Zoning Blocking</i> .....	42
3.4 Konsep dan Tema.....	44
3.4.1 Bagan Pemikiran Konsep.....	44
3.4.2 Ide Konsep dan Tema.....	44
3.4.3 Tema.....	44
3.5 Ide Implementasi Konsep dan Tema.....	45
3.5.1 Kajian Desain.....	45
3.5.2 Penerapan pada Konsep.....	46
3.6 Ajuan Denah dan Analisis Fisik.....	53
3.6.1 Ajuan Denah.....	53
3.6.2 <i>Site Analisis</i> .....	54
3.6.3 Analisis Fisik.....	56

## **BAB IV PERANCANGAN INTERIOR**

4.1 Denah General.....	58
------------------------	----

4.2 Potongan General.....	61
4.3 Denah Khusus.....	62
4.3.1 <i>Wheat Pizza Corner</i> .....	62
4.3.2 <i>Open Kitchen untuk Wheat Pizza Corner</i> .....	64
4.3.3 Coffee Corner.....	65
4.3.4 <i>Wheat Bakery</i> .....	67
4.3.5 <i>Entry Hall</i> .....	68
4.4 Potongan Denah Khusus.....	71
4.4.1 Potongan A.....	72
4.4.2 Potongan B.....	72
4.4.3 Potongan C1.....	72
4.4.4 Potongan C2.....	73
4.4.5 Potongan C3.....	74
4.4.6 Potongan D1.....	74
4.4.7 Potongan D2.....	75
4.4.8 Potongan D3.....	75
4.5 Detail Interior.....	76
4.5.1 Partisi <i>Entry Hall - Wheat Bakery</i> .....	76
4.5.2 <i>Treatment Colom</i> .....	76
4.5.3 <i>Treatment Dinding Wheat Pizza</i> .....	77



4.6 Detail Furniture.....	78
4.6.1 <i>Topping Hut Table</i> .....	78
4.6.2 Meja Kasir <i>Wheat Bakery</i> .....	79
4.7 Skema Material.....	79
<b>BAB V SIMPULAN.....</b>	<b>80</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Usulan dan Kajian desain.....	22
Tabel 2. Skema Material.....	48
<b>Tabel 3. Tabel Konsep dan aplikasi.....</b>	<b>82</b>





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Fresh Air Suply Instalation</i> .....	6
Gambar 2.2 <i>Counter Display Kartika Sari</i> .....	10
Gambar 2.3 <i>Café dan Lounge Kartika Sari</i> .....	11
Gambar 2.4 <i>Counter Display Ny. Liem</i> .....	11
Gambar 2.5 <i>Area Kursus Gedung Lama</i> .....	12
Gambar 2.6 <i>Area Kursus Gedung Baru</i> .....	12
Gambar 2.7 <i>Restaurant Kitchen</i> .....	13
Gambar 2.8 <i>Hotel Kitchen 1</i> .....	13
Gambar 2.9 <i>Hotel Kitchen 2</i> .....	13
<i>Gambar 2.10 Cake dan Pastry Kitchen</i> .....	13
Gambar 3.1 <i>Struktur Organisasi</i> .....	36
Gambar 3.2 <i>Bagan Pemikiran Konsep</i> .....	44
Gambar 3.3 <i>Bentuk Naturalis 1</i> .....	47
Gambar 3.4 <i>Bentuk Naturalis 2</i> .....	48
Gambar 3.5 <i>Sofa Organic Shape</i> .....	50
Gambar 3.6 <i>Sofa Organic</i> .....	51
Gambar 3.7 <i>Natural Interior</i> .....	52
Gambar 3.8 <i>Natural Resto</i> .....	52
Gambar 3.9 <i>Natural Japanesse Resto</i> .....	52
Gambar 3.10 <i>Natural Spa</i> .....	52
Gambar 3.11 <i>Site Plan the Cascade</i> .....	53
Gambar 3.12 <i>Site Analysis the Cascade</i> .....	54
Gambar 4.1 <i>Lay Out Basement plan</i> .....	59

Gambar 4.2 <i>GF Layout Plan</i> .....	60
Gambar 4.3 <i>1<sup>st</sup> Floor Plan</i> .....	60
Gambar 4.4 <i>2<sup>nd</sup> Floor Plan</i> .....	61
Gambar 4.5 Potongan General 1.....	62
Gambar 4.6 Potongan General 2.....	62
Gambar 4.7 <i>Floor Pattern plan GF</i> .....	71
Gambar 4.8 <i>Ceiling Plan GF</i> .....	72
Gambar 4.9 <i>Lay Out Furniture GF</i> .....	73
Gambar 4.10 Potongan A.....	74
Gambar 4.11 Potongan B.....	74
Gambar 4.12 Potongan C1.....	74
Gambar 4.13 Potongan C2.....	75
Gambar 4.14 Potongan C3.....	75
Gambar 4.15 Potongan D1.....	76
Gambar 4.16 Potongan D2.....	77
Gambar 4.17 Potongan D3.....	78
Gambar 4.18 <i>Partisi Entry hall – Wheat Bakery</i> .....	79
Gambar 4.19 <i>Treatment Kolom</i> .....	79
Gambar 4.20 <i>Treatment Dinding Wheat Pizza</i> .....	79
Gambar 4.21 <i>Topping Hut Table</i> .....	80
Gambar 4.22 <i>Meja kasir Wheat Bakery</i> .....	81