

ABSTRAK

Sehat merupakan salah satu kebutuhan yang paling penting dalam kehidupan manusia. Tingkat kesehatan manusia yang semakin lama semakin mengalami banyak penurunan, menjadi alasan utama dalam perancangan Healthy Resto. Healthy Resto merupakan sebuah restaurant yang memperhatikan masalah kesehatan melalui makanan organik. Perancangan Healthy Resto dengan konsep sponge yang berlokasi dekat dengan perumahan dan tempat wisata merupakan solusi yang baik dalam memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar akan makanan sehat organik. Pengaplikasian konsep sponge pada desain Healthy Resto tampak pada area masuk utama, area makan dan healthy shop dan fasilitas lainnya.

ABSTRACT

Health is one of the most essential need in human life. The worsening rate of human's health is the main reason for the design of Healthy Resto. Healthy Resto is a restaurant that tries to tackle this health problem through organic food. The design of Healthy Resto with the concept of sponge that is located close to the housing and tourism complex is a good solution to fill in the need of the surrounding population for a healthy organic food. The application of the sponge concept in the design of Healthy Resto will be seen in the main area, eating area, healthy shop and other facilities.

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii-iv
DAFTAR ISI	v-ix
DAFTAR PUSTAKA	x
DAFTAR GAMBAR	xi-xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1-2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Perancangan	3
1.4 Manfaat Perancangan	3
1.5 Batasan Perancangan	3
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II LANDASAN PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	
<i>HEALTHY RESTO</i>	5
2.1 SEHAT	5
2.1.1 Definisi Sehat	5-7
2.1.2 Ciri – Ciri Sehat	7-8

2.1.3	Aspek – Aspek Pendukung Kesehatan	8-9
2.1.4	Batasan Sehat	10-11
2.1.3	Sehat Psikologis	11-12
2.2	RESTORAN	13
2.2.1	Definisi Restoran	13
2.2.2	Klasifikasi Restoran	14-16
2.2.3	Jenis Restoran	16
2.2.4	Sistem Pelayanan di Restoran	16-22
2.3	PSIKOLOGIS WARNA	22-23
2.3.1	Efek Psikologis Warna	23-26
2.5	PERANCANGAN DAPUR	26-28
2.5.1	Standar tata letak dapur	28-32
2.5.2	Work Zones in Kitchen	33
2.5.3	<i>Minimum Area</i> untuk perancangan dapur	33
2.5.4	Standard Guidelines for kitchen Furniture Design	34-35
2.6	STANDAR ERGONOMI	36

	2.6.1 Restaurant	37
BAB III	DESKRIPSI OBJEK STUDI	41
3.1	FUNGSI OBJEK STUDI	41-42
	3.1.1 Tujuan Didirikan	42-43
	3.1.2 Visi dan Misi	43
	3.1.3 Sarana dan Fasilitas	43-44
3.2	IDE IMPLEMENTASI KONSEP PADA OBJEK STUDI	44
	3.2.1 Penjelasan Konsep	44-45
	3.2.2 Ide Konsep	46-54
3.3	ANALISIS FUNGSIONAL	54
	3.3.1 User	54-55
	3.3.2 Kapasitas Restoran	55-57
	3.3.3 Kebutuhan Ruang	57-64
	3.3.4 Flow Activity User	64
	3.3.5 Hubungan Kedekatan Ruang	65
3.4	ANALISIS SITE	66

3.4.1	Deskripsi Umum	66-68
3.4.2	Denah	69
3.4.3	Analisis Fisik	70-73
3.5	<i>ZONING DAN BLOCKING</i>	73
3.5.1	<i>Zoning</i>	73-74
3.5.2	<i>Blocking</i>	74-75
3.6	STUDI BANDING	75-76
3.6.1	Healthy Choice	76
BAB IV	PENERAPAN KONSEP SPONGE PADA INTERIOR HEALTHY RESTO	77
4.1	PENATAAN DENAH GENERAL	77-78
4.2	POTONGAN GENERAL	79-80
4.3	DENAH KHUSUS	80
4.3.1	Layout Denah Khusus	80-81
4.3.2	Denah Ceiling	81
4.3.3	Denah Lantai	82
4.3.4	Potongan Khusus	83-84
4.3.5	Detail Kolom	84
4.3.6	Detail Partisi	85

4.3.7	Detail Waving Wall	85
4.3.8	Detail Kursi	86
4.3.9	Detail meja	87
4.3.10	Perspektif	87-89
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	90

DAFTAR BAGAN

	Hal
Bagan 2.5.1. <i>Use of Kitchen Area Source</i>	27
Bagan 2.5.2. <i>Work Sequence Source</i>	27
Bagan 2.6.1- <i>Interaction relation between man, environment and machines in an Ergo - System</i>	36
Bagan 3.4.4.1 – FOA lantai 1	64
Bagan 3.4.4.2 – FOA lantai 1	64
Bagan 3.4.5.1 – Kedekatan Ruang lantai 1	65
Bagan 3.4.5.2 – Kedekatan Ruang lantai 2	65

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 2.5.1.1 - <i>One sided kitchen Source</i>	29
Gambar 2.5.1.2 - <i>L kitchen Source</i>	30
Gambar 2.5.1.3 - <i>Galley Kitchen Source</i>	30
Gambar 2.5.1.4 - <i>U Kitchen Source</i>	31
<i>Gambar 2.5.1.5 – Kitchen work triangle Source</i>	32
Gambar 2.3.2.1 - <i>Workzones in Kitchen Source</i>	33
Gambar 2.5.4.1 – <i>Recommended dimensions for designing a compact kitchen</i>	34
Gambar 2.5.4.2 – <i>Recommended dimensions for kitchen Furniture design Source</i>	35
Gambar 2.6.1 – ukuran meja-kursi	37
Gambar 2.6.2 – standar layout dapur	38
Gambar 2.6.3 - Standar furniture dapur	38
Gambar 2.6.4 - Display toko	39
Gambar 2.6.5 – Display toko	39
Gambar 2.6.6 – Display Toko	40
Gambar 2.6.7 – Display Toko	40
Gambar 3.2.1	44
Gambar 3.2.1 – Sponge	45
Gambar 3.2.2.1 – Konsep bentuk	45
Gambar 3.2.2.2 – Bentukkan Sponge	46

Gambar 3.2.2.3 – study image	48
Gambar 3.2.2.4 – sirkulasi radial	48
Gambar 3.2.2.5 – Konsep Warna	49
Gambar 3.2.2.6 - Kaca	51
Gambar 3.2.2.7 - Alumunium	51
Gambar 3.2.2.8 - Acrylic	51
Gambar 3.2.2.9 – classic marmer beige	52
Gambar 3.2.2.10 – karpet	52
Gambar 3.2.2.11 – Parquet	52
Gambar 3.2.2.12 - Kayu Dolken	52
Gambar 3.2.2.13 – fiber board	53
Gambar 3.2.2.14 – Batu Alam	53
Gambar 3.2.2.15 – Pencahayaan Alami	53
Gambar 3.3.1 Site Analysis	66
Gambar 3.2.2 – Kawasan pertokoan	67
Gambar 3.2.3 – Nirwana Epecterum	68
Gambar 3.3.2 - Denah	69
Gambar 3.3.2.2 Tampak	69
Gambar 3.3.2.3 Potongan	69
Gambar 3.5.1.1 – Zoning Lantai 1	73
Gambar 3.5.1.2 – Zoning Lantai 2	74
Gambar 3.5.2.1 – Blocking Lantai 1	74

Gambar 3.5.2.2 – Blocking Lantai 2	75
Gambar 3.6.1.1 - <i>Mini Market</i>	76
Gambar 3.6.1.2 – <i>Restaurant</i>	76
Gambar 4.1.1 Denah General Lantai 1	77
Gambar 4.1.2 Denah General Lantai 2	78
Gambar 4.1.3 Potongan General A-A'	79
Gambar 4.1.4 Potongan General B-B'	79
Gambar 4.1.5 Denah Khusus lantai 1 (1)	80
Gambar 4.1.6 Denah Khusus lantai 1 (2)	81
Gambar 4.1.7 Denah Khusus ceiling	81
Gambar 4.1.8 Denah Khusus lantai	82
Gambar 4.1.9 Potongan A dan Potongan B	83
Gambar 4.1.10 Potongan C dan Potongan D	83
Gambar 4.1.11 detail Kolom	84
Gambar 4.1.11 detail Partisi	85
Gambar 4.1.12 waving wall detail	85
Gambar 4.1.13 furniture 1	86
Gambar 4.1.14 detail meja makan	87
Gambar 4.1.15 perspektif	87
Gambar 4.1.16 perspektif	88
Gambar 4.1.17 perspektif	88
Gambar 4.1.18 perspektif	89