

DAFTAR ISI

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN UNIVERSITAS TARUMANAGARA JAKARTA	1
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN KOLOKIUUM	2
KATA PENGANTAR.....	3
ABSTRAK	5
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR TABEL	9
DAFTAR GAMBAR.....	10
BAB I PENDAHULUAN.....	12
A. Latar Belakang Masalah Perancangan	12
B. Rumusan Masalah Perancangan	13
1. Bagaimana merancang interior yang dapat menampilkan dan sesuai dengan visi dan misi Maison Bleu Centre of Culinary Art?	13
2. Bagaimana merancang <i>layout</i> yang sesuai dengan kebutuhan kegiatan di Maison Bleu Centre of Culinary Art?	13
3. Bagaimana merancang <i>furniture</i> yang dapat memenuhi kebutuhan pelajar pada Maison Bleu Centre of Culinary Art?	13
C. Ruang Lingkup Perancangan	14
1. Area <i>lobby</i> Maison Bleu Centre of Culinary Art;	14
2. Area kelas praktik Maison Bleu Centre of Culinary Art;	14
3. Area restoran Maison Bleu Centre of Culinary Art.	14
D. Tujuan Perancangan	14
1. Untuk dapat merancang interior sekolah memasak yang diakui sebagai pusat pelatihan kelas dunia dalam bidang kuliner, perhotelan dan manajemen restoran serta mempersiapkan siswanya untuk industri kuliner yang sesungguhnya;	14
2. Untuk meningkatkan efektivitas sirkulasi pengguna pada saat belajar di Maison Bleu Centre of Culinary Art;	14
3. Untuk meningkatkan kenyamanan siswa dan pengajar secara fisik pada saat belajar di Maison Bleu Centre of Culinary Art.	14
E. Metode Perancangan	14
1. Tahapan Pengumpulan Data	14
2. Tahapan Perencanaan	15
F. Sistematika Penulisan.....	16

BAB II TINJAUAN PROYEK	18
A. Denah Eksisting	18
B. Lokasi	19
C. Identitas Proyek	21
1. Logo, Nama, dan Alamat Perusahaan.....	21
2. Visi dan Misi Perusahaan.....	21
3. Pendiri dan Sejarah Perusahaan	22
4. Jenis Usaha.....	23
D. Struktur Organisasi.....	24
1. Deskripsi Kerja dan Jumlah Pegawai	25
BAB III KONSEP DESAIN	27
A. Konsep Aktifitas dan Kebutuhan Ruang	27
1. Konsep Aktifitas dan Fungsi.....	27
2. Konsep Kebutuhan Fasilitas.....	29
3. Konsep Besaran Ruang	36
B. Konsep Program Ruang	45
1. Konsep Tapak Ruang dan Lingkungan	45
2. Konsep Zoning.....	50
3. Konsep Blocking	52
.....	53
4. Konsep Hubungan Ruang	54
5. Konsep Sirkulasi.....	56
6. Konsep Organisasi Ruang	56
7. Konsep Pembagian Ruang	58
C. Konsep Pengembangan Desain	59
1. Konsep Citra , Gaya, Tema dan Suasana.....	59
2. Konsep Dinding, Lantai, dan Langit-Langit.....	65
3. Konsep Furnitur.....	69
4. Konsep Material dan Warna.....	73
5. Konsep Fisika Bangunan dan Utilitas Bangunan	74
BAB IV DESAIN.....	78
A. Layout.....	78
B. Perspektif	80

C. Gambar Kerja	86
D. Poster Presentasi	102
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN	I
A. Absen Asistensi	I

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Deskripsi kerja dan jumlah pegawai</i>	14
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Denah Eksisting.....	16
Gambar 2.2 Lokasi Maison Bleu Centre of Culinary Art	17
Gambar 2.3 Analisa Tapak Makro	17
Gambar 2.4 Analisa Tapak Mikro.....	18
Gambar 2.5 Logo Maison Bleu Centre of Culinary Art.....	19
Gambar 2.6 Chef Hendry Ramaly.....	20
Gambar 2.7 Struktur Organisasi Maison Bleu Centre of Culinary Art.....	22
Gambar 3.1 Skema Aktifitas Pengunjung Umum.....	25
Gambar 3.2 Skema Aktifitas Murid	25
Gambar 3.3 Skema Aktifitas Pengajar	26
Gambar 3.4 Skema Aktifitas Program dan General Director	26
Gambar 3.5 Tapak Maison Bleu	43
Gambar 3.6 View Bangunan Maison Bleu Centre of Culinary Art	45
Gambar 3.7 Analisa Arah Datang Cahaya Maison Bleu.....	46
Gambar 3.8 Analisa Arah Kebisingan Maison Bleu	47
Gambar 3.9 Konsep Zoning	49
Gambar 3.10 Konsep Blocking.....	51
Gambar 3.11 Diagram Matrix	52
Gambar 3.12 Buble Diagram	53
Gambar 3.13 Organisasi Ruang	55
Gambar 3.14 Gambaran Konsep Organisasi Linear	56
Gambar 3.15 Mind Map Maison Bleu	59
Gambar 3.16 Kesimpulan Mind Map.....	60
Gambar 3.17 Gambaran Konsep	61
Gambar 3.18 Konsep Bentuk Dasar.....	63
Gambar 3.19 Konsep Dinding.....	64
Gambar 3.20 Konsep Lantai	66
Gambar 3.21 Konsep Ceiling	67
Gambar 3.22 Konsep Furnitur Zona Penerimaan	68

Gambar 3.23 Konsep Furnitur Zona Edukasi	70
Gambar 3.24 Konsep Furnitur Zona Pengelola.....	72
Gambar 3.25 Konsep Furnitur Zona Penunjang	73
Gambar 3.26 Konsep Material dan Warna.....	74
Gambar 3.27 Konsep Penghawaan	75
Gambar 3.28 Konsep Pencahayaan Buatan	75
Gambar 3.29 Konsep Suara.....	75
Gambar 3.30 Sprinkler	75
Gambar 3.31 Fire Hydrant	75
Gambar 3.32 Smoke Detector	75
Gambar 3.33 Sign Fire Emergency	76