

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR BAGAN .....	xv
<b>BAB I</b> PENDAHULUAN .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah.....	4
1.2.1 Identifikasi Masalah .....	4
1.2.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Masalah .....	5
1.4 Tujuan dan Manfaat .....	6
1.4.1 Tujuan.....	6
1.4.2 Manfaat.....	6
1.5 Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.6 Kerangka Berfikir .....	7
1.7 Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II</b> TINJAUAN RESTORAN DUBAI DAN DATA PERANCANGAN .....	<b>11</b>
2.1 Definisi Restoran .....	11
2.1.1 Sejarah Restoran.....	11
2.1.2 Tinjauan Dubai .....	19
2.2 Tinjauan Kuliner di Kota Bandung.....	20
2.2.1 <i>Trend</i> Kuliner sebagai Gaya Hidup kota Bandung .....	20
2.2.2 Pengalaman Kuliner dalam Ruang Interior .....	21

2.2.3	Pencahayaan dan Kebetahan/ <i>Mood</i> dalam Kulineri.....	23
2.3	Tinjauan Perancangan Konsep <i>Color Changeable</i> .....	24
2.3.1	Definisi Perancangan dan Desain.....	24
2.3.2	Tinjauan Konsep Perancangan Interior.....	25
2.3.3	Tinjauan <i>Color Changeable</i> .....	28
2.3.4	Tinjauan Perencanaan dan Desain Dalam Konteks Spesifikasi Bangunan Ultra-Modern.....	33
2.4	Tinjauan Ruang Gerak Manusia dalam Restoran.....	35
2.5	Data dan Analisa Survey ( <i>Qahwa the Middle East Restaurant</i> ).....	42
2.5.1	Deskripsi Data Survey.....	42
2.5.2	Struktur Organisasi Restoran Qahwa.....	43
2.5.3	Fasilitas yang Tersedia di Restoran Qahwa.....	43
2.5.4	Data Gambar Restoran Qahwa.....	46
2.6	Data dan Analisa Proyek Perancangan.....	49
2.6.1	Latar Belakang Restoran Dubai.....	49
2.6.2	Deskripsi Restoran Dubai.....	50
2.6.3	Maksud dan Tujuan Restoran Dubai.....	55
2.6.4	Analisa Pengguna Restoran Dubai.....	55
2.6.5	Program Kebutuhan Ruang.....	57
 BAB III KONSEP PERANCANGAN.....		63
3.1	Tema Perancangan.....	63
3.1.1	Tema Secara Umum.....	63
3.1.2	Suasana yang Diharapkan.....	64
3.2	Konsep Perancangan.....	65
3.2.1	Konsep Gaya.....	65
3.3	Konsep Sirkulasi dan Organisasi Ruang.....	66
3.3.1	Program Aktivitas Pengguna Restoran Dubai.....	69
3.3.2	Program Fasilitas Restoran Dubai.....	71
3.3.3	Kebutuhan Perlengkapan dan Persyaratan Ruang.....	77
3.4	Konsep Visual.....	80
3.4.1	Konsep Bentuk.....	80

3.4.2 Konsep Material .....	84
3.4.3 Konsep Warna .....	88
3.4.4 Konsep Pencahayaan .....	90
3.4.5 Konsep Penghawaan.....	92
3.4.6 Konsep Pengkodisian Suara .....	93
3.4.7 Konsep Keamanan.....	94
3.5 Zoning dan Blocking Restoran Dubai .....	96
3.5.1 Bubble Diagram Restoran Dubai .....	96
3.5.2 Matriks Hubungan Antar Ruang .....	98
3.5.3 Zoning Restoran Dubai .....	100
3.5.4 Blocking Restoran Dubai .....	101
BAB IV KONSEP PERANCANGAN VISUAL DENAH KHUSUS.....	103
4.1 Pemilihan Denah Khusus.....	103
4.2 Konsep Tata Ruang.....	112
4.3 Persyaratan Teknis Ruang .....	114
4.4 Penyelesaian Elemen Interior .....	115
BAB V <u>KESIMPULAN</u> .....	117
DAFTAR PUSTAKA .....	xvi
LAMPIRAN .....	xix