

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Luasan Minimal Ruang Teori.....	14
Tabel 2. 2 Luasan Minimal Ruang Praktek.....	15
Tabel 2. 3 Standar Lobby.....	15
Tabel 2. 4 Luas Minimal Area Penyimpanan.....	15
Tabel 2. 5 Luas Minimal Ruang Pimpinan.....	16
Tabel 2. 6 Luas Minimal Ruang Pendidik.....	16
Tabel 2. 7 Luas Minimal Ruang Administrasi.....	17
Tabel 2. 8 Luas Minimal Ruang Ibadah.....	17
Tabel 2. 9 Luas Minimal Ruang Toilet.....	18
Tabel 2. 10 Luas Minimal Ruang Staff Perpustakaan.....	19
Tabel 2. 11 Jenis-jenis Restoran.....	21
Tabel 2. 12 Job Description.....	23
Tabel 2. 13 Pedoman Luas Area Restoran.....	24
Tabel 2. 14 Standar Ukuran Dimensi Kursi Restoran.....	24
Tabel 2. 15 Bentuk-bentuk Meja Makan.....	25
Tabel 2. 16 Dimensi Meja Makan Restoran.....	26
Tabel 2. 17 Pedoman Tata Letak Meja Dan Kursi Restoran.....	31
Tabel 2. 18 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran.....	32
Tabel 2. 19 Persyaratan Cold Kitchen.....	35
Tabel 2. 20 Peralatan Pada Hot Kitchen.....	37
Tabel 2. 21 Peralatan Pada Pastry & Bakery Kitchen.....	38
Tabel 2. 22 Peralatan Pada Pantry.....	39
Tabel 2. 23 Jenis-jenis Pengaturan Dapur.....	43
Tabel 2. 24 Standar Dapur.....	44
Tabel 2. 25 Macam-Macam Dapur.....	46
Tabel 2. 26 Furnitur Bar.....	48
Tabel 2. 27 Tipe-Tipe Kantor.....	50
Tabel 2. 28 Standar Kantor.....	58
Tabel 2. 29 Standar Perpustakaan.....	61
Tabel 2. 30 Diplay Minimarket.....	63
Tabel 2. 31 Standar Minimarket.....	66
Tabel 2. 32 Bentuk Penataan Tempat Duduk Auditorium.....	68
Tabel 2. 33 Bentuk penataan tempat duduk berdasarkan perletakan lorong sirkulasi auditorium	69
Tabel 2. 34 Standar Auditorium.....	70

Tabel 2. 35 Analisa Survey Jakarta Culinary Center Mall Ciputra.....	75
Tabel 2. 36 Fasilitas New York Kitchen.....	79
Tabel 2. 37 Analisa Survey Kursus Kijang Mas Bandung.....	82
Tabel 2. 38 Analisa Survey Kitchen Tata Boga STP NHI.....	87
Tabel 2. 39 Analisa Survey Kitchen Pastry & Bakery STP NHI.....	89
Tabel 2. 40 Analisa Survey Restaurant STP NHI.....	91
Tabel 2. 41 Analisa Survey Supermarket Papaya Bandung.....	93
Tabel 2. 42 Analisa Survey Kijang Mas Bakery Supply Bandung.....	96
Tabel 2. 43 Komparasi Survey.....	98
Tabel 3. 1 Organisasi Ruang Konsep Perancangan.....	105
Tabel 3. 2 Sirkulasi Ruang Konsep Perancangan.....	106
Tabel 3. 3 Matriks Antar Fasilitas Pusat Kuliner Bandung.....	109
Tabel 3. 4 Matriks Seluruh Ruang Pusat Kuliner Bandung.....	110
Tabel 3. 5 Konsep Visual Bentuk.....	112
Tabel 3. 6 Konsep Visual Warna.....	114
Tabel 3. 7 Konsep Visual Material.....	115
Tabel 3. 8 Persyaratan Umum Ruang Pencahayaan.....	116
Tabel 3. 9 Persyaratan Umum Ruang Warna Pencahayaan.....	117
Tabel 3. 10 Persyaratan Umum Ruang Penghawaan.....	118
Tabel 3. 11 Persyaratan Umum Ruang Keamanan.....	119