

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tampak Luar Bangunan Kartika Sari Dago.....	47
Gambar 3.2 Peta Lokasi.....	47
Gambar 3.3 Area display makanan.....	48
Gambar 3.5 Area display makanan (toast dan cake).....	50
Gambar 3.6 Area display makanan (jajanan pasar).....	50
Gambar 3.7 Display makanan (brownies dan bolen).....	50
Gambar 3.8 Display permen dan cokelat.....	51
Gambar 3.9 Suasana dalam KartikaSari.....	51
Gambar 3.9 Lantai Kartika Sari.....	52
Gambar 3.10 Lantai Kartika Sari.....	52
Gambar 3.11 Suasana Restoran.....	52
Gambar 3.12 Area display snack.....	53
Gambar 3.13 Area display cokelat.....	53
Gambar 3.14 Ceiling Kartika Sari.....	53
Gambar 3.15 Ceiling Kartika Sari.....	54
Gambar 3.16 Ceiling Kartika Sari.....	54
Gambar 3.17 Area makan restoran.....	54
Gambar 3.18 Area Restoran.....	55
Gambar 3.19 Ceiling Kartika Sari.....	55
Gambar 3.20 Penghawaan Kartika Sari.....	55
Gambar 3.21 Display Kartika Sari.....	56
Gambar 3.22 Ruang Kartika Sari.....	56
Gambar 3.23 Sketsa Layout Lantai 2 Kartika Sari.....	58
Gambar 3.24 Ruang Praktek JCC.....	60
Gambar 3.25 Ruang Teori JCC.....	60
Gambar 3.26 Area Resepsionis JCC.....	61
Gambar 3.27 Open Kitchen JCC.....	61
Gambar 3.28 peta lokasi STP NHI Bandung.....	62
Gambar 3.29 tampak depan lokasi.....	62
Gambar 3.30 Bloking Kitchen Tata Boga.....	63
Gambar 3.31 Sirkulasi Kitchen.....	63

Gambar 3.32 Fasilitas Kitchen.....	63
Gambar 3.33 Kitchen STP NHI.....	64
Gambar 3.34 Penghawaan Kitchen.....	64
Gambar 3.35 Bloking Kitchen Pastry Bakery.....	65
Gambar 3.36 Sirkulasi Ruang Kitchen Pastry Bakery.....	65
Gambar 3.37 Peralatan Bakery.....	66
Gambar 3.38 Pencahayaan Kitchen.....	66
Gambar 3.39 Penghawaan Kitchen.....	67
Gambar 3.40 Denah Bandung Baking Center.....	73
Gambar 3.41 Peta Lokasi.....	73
Gambar 3.42 Vegetasi.....	75
Gambar 3.43 Eksisting Bangunan.....	75
Gambar 3.44 Alur Aktivitas Pengguna.....	80
Gambar 3.45 Zoning Lantai 1.....	82
Gambar 3.46 Zoning Lantai 2.....	82
Gambar 3.47 Bloking Lantai 1.....	82
Gambar 3.48 Bloking Lantai 2.....	83
Gambar. 4.1 Organisasi Ruang Linear.....	83
Gambar 4.2 Sirkulasi Ruang Linear.....	84
Gambar 4.3 Contoh Dispay Bakery.....	84
Gambar 4.5 Whisk dan Cupcake.....	85
Gambar 4.6 Cookies.....	85
Gambar 4.7 Denah Khusus.....	86
Gambar.4.8 Tampak Area Retail.....	86
Gambar.4.9 Tampak Area Loby dan Retail.....	87
Gambar 4.10 Perspektif Retail.....	87
Gambar 4.11 Perspektif Retail.....	88
Gambar 4.12 Perspektif Retail.....	89
Gambar 4.13 Perspektif Retail.....	89
Gambar 4.14 Tampak Loby dan Baking Class.....	90
Gambar4.15 Tampak Baking Class.....	90
Gambar 4.16 Perspektif Baking Class.....	80
Gambar 4.17. Tampak Coffee Shop.....	91
Gambar. 4.18 Perspektif Coffee Shop.....	91
Gambar. 4.19 Denah Khusus Ceiling.....	91
Gambar 4.20 Denah Pencahayaan Retail.....	91

Gambar 4.21 Denah Pencahayaan Baking Class	92
Gambar 4.22 Denah Pencahayaan Coffee Shop	92
Gambar.4.23 Table Display pada Retail	93
Gambar.4.24 Meja Kasir Retail	93
Gambar.4.25 Working Table pada Baking Class.....	93
Gambar. 4.26 Sofa pada Coffee Shop.....	93
Gambar 4.27 Whisk	94
Gambar. 4.28 Kursi Coffee Shop.....	94
Gambar 4.29 Kertas Cupcake	94