

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR BAGAN .....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Permasalahan .....	3
1.3 Rumusan Permasalahan .....	3
1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan.....	4
1.4.1 Tujuan Perancangan.....	4
1.4.2 Sasaran Perancangan.....	5
1.5 Batasan Perancangan .....	5
1.6 Manfaat Perancangan.....	6
1.7 Metode Perancangan.....	6
1.8 Kerangka Berpikir.....	8
1.9 Sistematika Penulisan .....	9
BAB II.....	1
KAJIAN LITERATUR DAN STANDARISASI.....	1
2.1.1 Definisi Kantor.....	1
2.1.2 Definisi Kantor Pusat.....	1
2.1.3 Fungsi Kantor.....	2
2.1.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sebuah Kantor.....	2
2.1.5 Kebutuhan Aktivitas Kantor .....	3
2.1.6 Tipe Aktivitas.....	4
2.1.7 Jenis Ruang .....	4
2.1.8 Tata Ruang Kantor (Office Layout).....	6

2.1.9 Kantor Kreatif (Creative Office).....	8
2.1.10 Identitas Perusahaan (Corporate Identity).....	9
2.2 Klasifikasi Projek.....	11
2.2.1 Klasifikasi Kantor .....	11
2.2.2 Jenis Ruang Kantor .....	12
2.2.3 Macam – Macam Bentuk Kantor .....	12
2.2.4 Kategori Kantor.....	13
2.2.5 Ciri – Ciri Perkantoran Modern .....	14
2.2.6 Klasifikasi Kantor Modern.....	14
2.3 Standarisasi Projek.....	18
2.3.1 Standar Antropometri pada Kantor .....	18
2.3.2 Standar Ruangan Kantor .....	26
2.3.3 Teori Organisasi Ruang .....	27
2.3.4 Teori Sirkulasi Ruang .....	30
2.3.5 Bentuk Dasar Ruang .....	32
2.3.6 Tata Kondisional Ruang.....	33
2.4 Pendekatan Desain .....	42
<b>BAB III .....</b>	<b>47</b>
<b>ANALISIS STUDI BANDING, DESKRIPSI PROJEK, DAN ANALISIS DATA.....</b>	<b>47</b>
3.1 Analisis Studi Banding .....	47
3.1.1 Analisis Studi Banding 1.....	47
3.1.2 Analisis Studi Banding 2.....	56
3.1.3 Analisis Studi Banding 3.....	67
3.1.4 Tabel Studi Banding.....	76
3.2 Deskripsi Projek Perancangan .....	81
3.2.1 Gambaran Umum PT. So Good Food.....	81
3.2.2 Sejarah PT. So Good Food.....	82
3.2.3 Identitas Perusahaan.....	84
3.2.4 Struktur Organisasi .....	87
3.2.5 Data Fisik & Identifikasi Masalah .....	89
3.3 Analisis Data.....	112
3.3.1 Analisis Site .....	112
3.3.2 Analisis Bangunan Eksisting (Perancangan) .....	115
3.3.3 Analisis Alur Aktivitas Setiap Pengguna.....	120
3.3.4 Analisis Program Ruang .....	129
<b>BAB IV .....</b>	<b>134</b>
<b>KONSEP PERANCANGAN .....</b>	<b>134</b>
4.1 Tema Perancangan dan Suasana .....	134

4.1.1 Tema Perancangan .....	134
4.1.2 Pencapaian Suasana .....	134
4.2 Konsep Perancangan .....	136
4.2.1 Konsep Organisasi Ruang & Layout.....	138
4.2.2 Konsep Visual .....	148
4.2.3 Konsep Pencahayaan.....	151
4.2.4 Konsep Penghawaan .....	157
4.2.5 Konsep Akustik.....	158
4.2.6 Konsep Furniture.....	158
4.2.7 Konsep Keamanan .....	160
4.3 Pemilihan Denah Khusus .....	161
4.3.1 Konsep Penataan Ruang.....	161
BAB V .....	168
KESIMPULAN DAN SARAN.....	168
5.1 Kesimpulan .....	168
5.2 Saran .....	168
DAFTAR PUSTAKA .....	169
LAMPIRAN.....	171