

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BAB 1	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 IDENTIFIKASI DAN RUMUSAN PERMASALAHAN.....	1
1.3 TUJUAN DAN SASARAN PERANCANGAN	2
1.3.1 TUJUAN PERANCANGAN.....	2
1.3.2 SASARAN PERANCANGAN.....	3
1.4 BATASAN PERANCANGAN.....	3
1.5 SKEMATIK FLOW PERANCANGAN.....	5
BAB 2	7
2.1 RUANG PUBLIK.....	7
2.2 SHOPPING MALL ATAU PUSAT PERBELANJAAN	8
2.2.1 DEFINISI SHOPPING MALL	8
2.2.2 MANAJEMEN MALL	9
2.2.3 STORE ATMOSPHERE PADA SHOPPING MALL	10
2.3 KATEGORI DAN KARAKTERISTIK KELAS EKONOMI.....	11
2.4 FOOD COURT	12
2.4.1 DEFINISI FOOD COURT	12
2.4.2 KLASIFIKASI FOOD COURT	12
2.4.3 WARNA DAN PENCAHAYAAN PADA FOOD COURT	13
2.4.4 FOOD COURT SEBAGAI ACTIVITY GENERATOR	16
2.4.5 TREN AKTIVITAS DINE-IN DAN TO-GO	16
2.5 ACTIVITY BASED SEATING.....	17
2.5.1 DEFINISI ACTIVITY BASED WORKING	17
BAB 3	24
3.1 DESKRIPSI KONSULTAN	24
3.1.1 PROFIL PERUSAHAAN	24

3.1.2 STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	25
3.1.3 PORTFOLIO PROYEK KONSULTAN	30
3.2 DESKRIPSI PROYEK	32
3.3 ANALISIS DATA PERANCANGAN.....	35
3.3.1 ANALISIS SITE	35
3.3.2 ANALISIS TARGET PASAR.....	40
3.3.3 ANALISIS KONDISI EKSISTING.....	43
3.3.4 ANALISIS STUDI PRESEDEN.....	46
3.3.5 ANALISIS STUDI BANDING	48
3.3.6 ANALISIS STUDI REFERENSI.....	52
3.3.7 ANALISIS AKTIVITAS.....	58
3.4 ANALISIS PERANCANGAN.....	60
3.4.1 ANALISIS PROSES DESAIN CULINARY HUB.....	60
3.4.2 PROSES DESAIN CULINARY HUB.....	64
BAB 4	77
4.1 SKEMA KONSEP PERANCANGAN	77
4.2 IMPLEMENTASI KONSEP.....	78
4.2.1 PEMBAGIAN LAYOUT	78
4.2.2 KONSEP FURNITURE.....	81
4.3 KONSEP PENDUKUNG	87
4.3.1 KONSEP DESAIN PASTEL BITES	87
4.3.2 KONSEP WARNA.....	88
4.3.3 KONSEP MATERIAL	89
4.3.4 KONSEP PENCAHAYAAN.....	90
4.3.5 KONSEP PENGHAWAAN	91
4.4 OUTPUT PROYEK.....	91
BAB 5	93
5.1 KESIMPULAN	93
5.2 SARAN.....	94
LAMPIRAN.....	95
DAFTAR PUSTAKA.....	99