

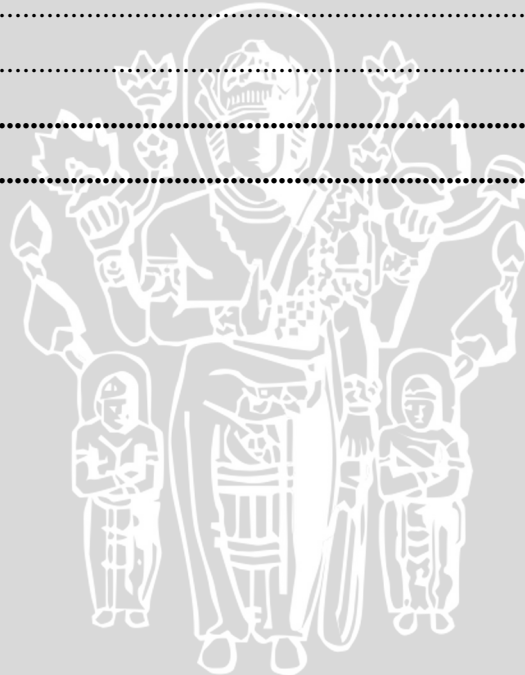
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Rumusan Masalah .....	5
1.4 Batasan Masalah .....	6
1.5 Tujuan .....	6
1.6 Manfaat .....	6
1.7 Sistematika Penulisan.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Tinjauan Pusat Oleh-oleh sebagai Toko.....	9
2.1.1 <i>Store layout</i> .....	10
2.1.2 Sistem pelayanan .....	12
2.2 Tinjauan Restoran .....	12
2.2.1 Definisi restoran .....	12
2.2.2 Jenis restoran .....	13
2.2.3 Konsep restoran .....	13
2.3 Tinjauan Perancangan Ruang Dalam .....	14
2.3.1 Unsur-unsur perancangan ruang dalam .....	15
2.3.2 Prinsip-prinsip perancangan ruang dalam .....	20



2.4 Tinjauan Perencanaan Tapak .....	21
2.5 Tinjauan Tata Massa Bangunan .....	22
2.6 Tinjauan Ruang Luar Bangunan .....	23
2.7 Tinjauan Tampilan Bangunan .....	24
<b>BAB III METODEDE KAJIAN-PERANCANGAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Tahap Permulaan .....	28
3.2 Tahap Pengumpulan dan Pengolahan Data .....	28
3.2.1 Pengumpulan data .....	29
3.2.2 Pengolahan Data .....	31
3.3 Tahap Pengajuan Rancangan .....	33
3.3.1 Metode perancangan .....	33
3.3.2 Pembahasan hasil perancangan .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
4.1. Gambaran Umum tentang Kabupaten Lumajang.....	37
4.1.1 Keadaan geografis Kabupaten Lumajang .....	36
4.1.2 Potensi Kabupaten Lumajang.....	39
4.1.3 Strategi pengembangan kabupaten.....	40
4.2 Lokasi Tapak Perencanaan.....	42
4.3 Tinjauan Komparasi Obyek Sejenis .....	45
4.3.1 Repoeblik Telo, Purwodadi.....	45
4.3.2 Rumah makan Surya dan tempat penjualan kerajinan tangan khas, Pasir Putih Situbondo.....	59
4.3.3 Simpulan studi komparasi .....	67
4.4 Pendekatan Konsep Perencanaan dan Perancangan.....	69
4.4.1 Analisa fungsi.....	69
4.4.2 Analisa pelaku .....	70
4.4.3 Analisa aktivitas dan kebutuhan macam ruang .....	72
4.4.4 Analisa produk .....	76
4.4.5 Analisa ruang.....	78
4.4.6 Analisa tapak .....	116
4.4.7 Analisa bangunan .....	139
4.5 Konsep Perencanaan dan Perancangan.....	147
4.5.1 Konsep dasar .....	147

4.5.2 Konsep fungsi.....	147
4.5.3 Konsep pelaku, aktivitas dan kebutuhan macam ruang .....	148
4.5.4 Konsep ruang.....	148
4.5.5 Konsep tapak .....	171
4.5.6 Konsep bangunan .....	177
4.6 Pembahasan Hasil Desain.....	183
4.6.1 Layout plan dan Site plan.....	183
4.6.2 Denah.....	186
4.6.3 Tampilan bangunan.....	188
4.6.4 Potongan.....	191
4.6.5 Interior ruang utama.....	193
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>221</b>
5.1 Kesimpulan .....	221
5.2 Saran .....	221
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>223</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>224</b>





**DAFTAR TABEL**

No.	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Bentuk-bentuk penataan massa bangunan.....	22
Tabel 4.1	Perbandingan obyek komparasi sejenis.....	67
Tabel 4.2	Aktivitas pelaku dan kebutuhan macam ruang.....	72
Tabel 4.3	Persyaratan ruang secara makro.....	78
Tabel 4.4	Persyaratan ruang untuk stan penjualan.....	80
Tabel 4.5	Persyaratan ruang untuk restoran.....	80
Tabel 4.6	Persyaratan ruang untuk kantor pengelola.....	81
Tabel 4.7	Persyaratan ruang untuk mushola.....	82
Tabel 4.8	Persyaratan ruang untuk pos keamanan.....	83
Tabel 4.9	Persyaratan ruang untuk ruang utilitas/MEE.....	84
Tabel 4.10	Besaran ruang.....	85
Tabel 4.11	Rekapitulasi kebutuhan besaran ruang.....	89
Tabel 4.12	Tabulasi analisa interior.....	113
Tabel 4.13	Kriteria dan fungsi vegetasi.....	137
Tabel 4.14	Analisa bentuk dasar bangunan.....	139
Tabel 4.15	Konsep pelaku, aktivitas, dan jenis ruang.....	148
Tabel 4.16	Konsep program ruang tiap fungsi bangunan.....	153
Tabel 4.17	Rekapitulasi konsep program ruang tiap fungsi bangunan.....	154
Tabel 4.18	Besaran ruang tiap fungsi bangunan.....	186

## DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
Gambar 1.1	Kerangka pemikiran.....	8
Gambar 2.1	Bentuk-bentuk dasar penataan layout toko.....	11
Gambar 2.2	Contoh penataan bangku restoran.....	14
Gambar 2.3	Lingkaran warna.....	18
Gambar 2.4	Kerangka teori.....	27
Gambar 3.1	Kerangka proses kajian-perancangan.....	36
Gambar 4.1	Letak Kabupaten Lumajang terhadap Provinsi Jawa Timur dan Batas-batas Wilayahnya.....	38
Gambar 4.2	Lokasi tapak perencanaan.....	43
Gambar 4.3	Fasilitas penunjang dan fasilitas pengelolaan Repoeblik Telo.....	47
Gambar 4.4	Sistem pelayanan dan beberapa macam rak <i>display</i> .....	48
Gambar 4.5	Sirkulasi, tata letak, desain perabot, dan unsur garis pada tempat penjualan produk Repoeblik Telo.....	52
Gambar 4.6	Tekstur, bahan, harmoni, dan irama pada tempat penjualan produk Repoeblik Telo.....	54
Gambar 4.7	Garis, bentuk, ruang, motif, tekstur, aksesoris pada restoran Repoeblik Telo.....	58
Gambar 4.8	Ruang, garis, dan bentuk pada ruang stan.....	62
Gambar 4.9	Garis, bentuk, ruang, warna pada ruang makan Surya.....	66
Gambar 4.10	Struktur Organisasi.....	71
Gambar 4.11	Alur pendistribusian produk.....	76
Gambar 4.12	Persebaran produsen olahan hasil pertanian Lumajang.....	77
Gambar 4.13	Organisasi ruang makro.....	79
Gambar 4.14	Organisasi ruang stan penjualan.....	80
Gambar 4.15	Organisasi ruang restoran.....	81
Gambar 4.16	Organisasi ruang kantor pengelola.....	82
Gambar 4.17	Organisasi ruang mushola.....	83
Gambar 4.18	Organisasi ruang pos keamanan.....	83
Gambar 4.19	Organisasi ruang utilitas/MEE.....	84
Gambar 4.20	Kerangka pemikiran interior ruang makan lesehan.....	91



Gambar 4.21 Analisa sirkulasi, garis, bentuk pada ruang makan lesehan.....	94
Gambar 4.22 Analisa ruang, motif, dan warna pada ruang makan lesehan.....	95
Gambar 4.23 Analisa tekstur, pencahayaan, harmoni, pada ruang makan lesehan.....	97
Gambar 4.24 Analisa keseimbangan, dan aksesoris pada ruang makan lesehan..	98
Gambar 4.25 Kerangka pemikiran ruang makan dengan kursi .....	99
Gambar 4.26 Analisa sirkulasi, bentuk, tekstur pada ruang makan dengan kursi	102
Gambar 4.27 Analisa pencahayaan, motif, warna pada ruang makan dengan kursi.....	104
Gambar 4.28 Analisa proporsi, keseimbangan, aksesoris pada ruang makan dengan kursi .....	105
Gambar 4.29 Kerangka pemikiran ruang stan .....	106
Gambar 4.30 Analisa sirkulasi, desain perabot pada ruang stan .....	109
Gambar 4.31 Analisa tata letak perabot, garis, warna pada ruang stan .....	110
Gambar 4.32 Analisa pencahayaan, harmoni, irama pada ruang stan .....	112
Gambar 4.33 Ukuran dan batas tapak.....	119
Gambar 4.34 Analisa pencapaian pada tapak.....	120
Gambar 4.35 Analisa sirkulasi pada tapak.....	121
Gambar 4.36 Analisa matahari dan angin pada tapak .....	123
Gambar 4.37 Analisa view ke dalam dan luar tapak .....	128
Gambar 4.38 Analisa kebisingan pada tapak.....	129
Gambar 4.39 Alternatif 1 zonifikasi dan tata massa pada tapak.....	134
Gambar 4.40 Alternatif 2 zonifikasi dan tata massa pada tapak.....	135
Gambar 4.41 Analisa tampilan bangunan.....	142
Gambar 4.42 Sistem air bersih, air kotor, dan drainase pada tapak.....	143
Gambar 4.43 Sistem distribusi listrik, komunikasi, pemadam kebakaran, dan pengolahan sampah pada tapak .....	146
Gambar 4.44 Konsep organisasi ruang makro.....	150
Gambar 4.45 Konsep organisasi ruang stan penjualan .....	150
Gambar 4.46 Konsep organisasi ruang restoran .....	151
Gambar 4.47 Konsep organisasi ruang kantor pengelola .....	151
Gambar 4.48 Konsep organisasi ruang mushola .....	152
Gambar 4.49 Konsep organisasi ruang pos keamanan .....	152

Gambar 4.50 Konsep organisasi ruang utilitas/MEE.....	152
Gambar 4.51 Konsep sirkulasi, unsur desain interior pada ruang makan lesehan	158
Gambar 4.52 Konsep warna dan bahan pada ruang makan lesehan .....	159
Gambar 4.53 Konsep irama dan keseimbangan pada ruang makan dengan lesehan.....	160
Gambar 4.54 Konsep sirkulasi bentuk dan warna pada ruang makan dengan kursi.....	164
Gambar 4.55 Konsep bahan, ruang, irama pada ruang makan dengan kursi.....	165
Gambar 4.56 Konsep sirkulasi, bentuk dan warna pada ruang stan .....	169
Gambar 4.57 Konsep garis, irama pada ruang stan .....	170
Gambar 4.58 Konsep zoning dan penataan massa.....	175
Gambar 4.59 Konsep ruang luar .....	176
Gambar 4.60 Konsep bentuk dan tampilan bangunan .....	180
Gambar 4.61 Konsep sistem distribusi air bersih dan pembuangan air kotor .....	181
Gambar 4.62 Konsep sistem distribusi listrik dan pengolahan sampah .....	182
Gambar 4.63 Layout plan .....	184
Gambar 4.64 Site plan .....	185
Gambar 4.65 Denah bangunan utama.....	187
Gambar 4.66 Tampak tapak.....	189
Gambar 4.67 Perspektif .....	190
Gambar 4.68 Potongan bangunan.....	192
Gambar 4.69 Interior ruang-ruang utama .....	194
Gambar 4.70 Denah ruang makan dengan kursi.....	197
Gambar 4.71 Plafond ruang makan dengan kursi.....	198
Gambar 4.72 Denah ortogonal ruang makan dengan kursi .....	199
Gambar 4.73 Potongan dan potongan ortogonal ruang makan dengan kursi .....	200
Gambar 4.74 Perspektif ruang makan dengan kursi .....	201
Gambar 4.75 Perabot pada ruang makan dengan kursi .....	202
Gambar 4.76 Denah ruang makan lesehan.....	205
Gambar 4.77 Plafon ruang makan lesehan.....	206
Gambar 4.78 Denah ortogonal ruang makan lesehan.....	207
Gambar 4.79 Potongan dan potongan ortogonal ruang makan lesehan.....	208
Gambar 4.80 Perspektif ruang makan lesehan.....	209

Gambar 4.81 Perabot pada ruang makan lesehan.....210

Gambar 4.82 Denah ruang stan..... 213

Gambar 4.83 Plafond ruang stan..... 214

Gambar 4.84 Denah ortogonal ruang stan..... 215

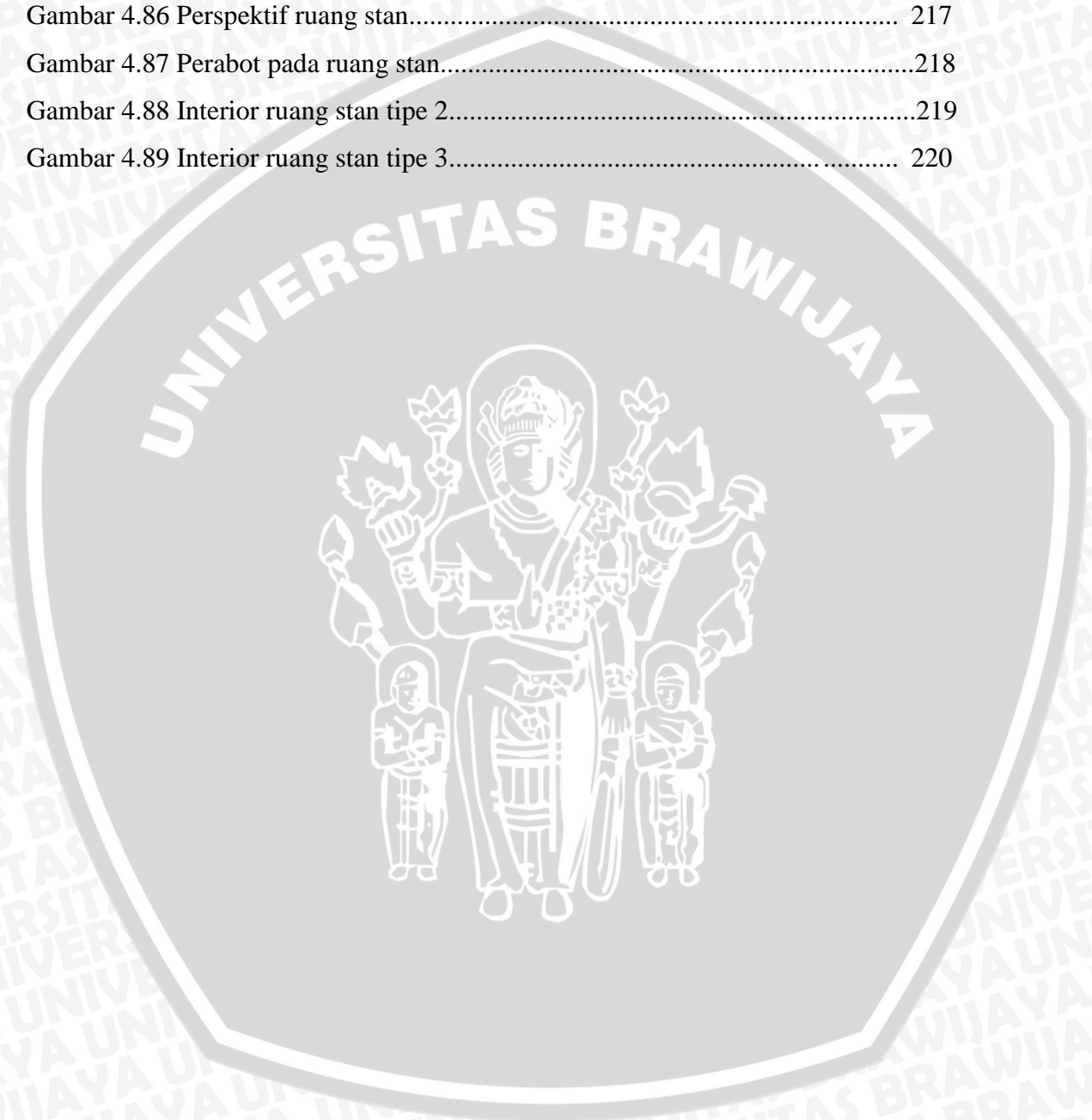
Gambar 4.85 Potongan dan potongan ortogonal ruang stan..... 216

Gambar 4.86 Perspektif ruang stan..... 217

Gambar 4.87 Perabot pada ruang stan.....218

Gambar 4.88 Interior ruang stan tipe 2.....219

Gambar 4.89 Interior ruang stan tipe 3..... 220





## DAFTAR LAMPIRAN

<i>Site plan</i> .....	224
<i>Layout plan</i> .....	225
Tampak tapak.....	226
Denah bangunan utama.....	227
Potongan bangunan utama.....	228

