

**MODEL DAPUR MASAKAN TRADISIONAL KHAS KOTA MALANG DENGAN  
KONSEP *OPEN KITCHEN***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Sarjana Teknik



Disusun oleh :

**MIRZALDI FEBRIANTO PUTRA**  
**NIM. 105060505111003**

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
FAKULTAS TEKNIK  
JURUSAN ARSITEKTUR  
2015**

**MODEL DAPUR MASAKAN TRADISIONAL KHAS KOTA MALANG DENGAN  
KONSEP OPEN KITCHEN**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Sarjana Teknik



Disusun oleh :

**MIRZALDI FEBRIANTO PUTRA**  
**NIM. 105060505111003**

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

**Dosen Pembimbing I**

**Dosen Pembimbing II**

**Ir. Rinawati P Handajani, MT**  
**NIP. 19660814 199103 2 002**

**Ir. Damayanti Asikin, MT**  
**NIP. 19681028 199802 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**MODEL DAPUR MASAKAN TRADISIONAL KHAS KOTA MALANG DENGAN**  
**KONSEP *OPEN KITCHEN***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Sarjana Teknik

Disusun oleh :

**MIRZALDI FEBRIANTO PUTRA**  
**NIM. 105060505111003**

Skripsi ini telah diuji dan dinyatakan lulus pada  
Tanggal 6 Agustus 2015

**Dosen Penguji I**

**Ir. Haru A. Razziati, MT.**  
**NIP. 19511220 198303 1 002**

**Dosen Penguji II**

**Triandriani Mustikawati, ST., MT**  
**NIP. 19740430 200012 2 001**

Mengetahui

**Ketua Jurusan Arsitektur**

**Agung Murti Nugroho, ST.,MT.,Ph.D.**  
**NIP. 19740915 200012 1 001**



## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya yang tersebut di bawah ini :

Nama : Mirzaldi Febrianto Putra

NIM : 105060505111003

Mahasiswa Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

Judul Skripsi : Model Dapur Masakan Tradisional Khas Kota Malang  
dengan Konsep Open Kitchen

Dosen Pembimbing : 1. Ir. Rinawari P Handajani, MT.  
2. Ir. Damayanti Asikin, MT.

Menyatakan dengan sebenar-benarnya, bahwa sepanjang pengetahuan saya di dalam hasil karya Skripsi saya, baik berupa naskah maupun gambar, tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya Skripsi yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi. Serta tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan gelar sarjana teknik yang telah diperoleh dibatalkan, serta diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Malang, 21 Agustus 2015  
Yang membuat pernyataan

Mirzaldi Febrianto Putra  
NIM. 105060505111003

Tembusan :

1. Kepala Laboratorium Dokumentasi dan Tugas Akhir Jurusan Arsitektur FTUB
2. Kedua Dosen Pembimbing skripsi yang bersangkutan
3. Dosen Penasehat Akademik yang bersangkutan

*Saya persembahkan skripsi ini yang paling utama untuk keluarga saya yaitu Ibu, Bapak, dan Kakak-kakak tersayang, yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang dan doa sangat besar.*

*Terima kasih kepada Bapak Thoyib (Bakso Afdhol) dan Ibu-ibu (Hot cui mie dan Rujak celaket) yang tidak hanya sangat membantu dalam hal kelengkapan data, mamun juga memberi inspirasi.*

*Terimakasih untuk Dyah Ayu Permata Hari, yang selalu ada memberikan dukungan, bantuan dan selalu meluangkan banyak waktu di setiap kondisi.*

*Terimakasih untuk sahabat-sahabat saya, Muhammad Fadli Fauzi, Rahmat Sepa Indrawan, Erent Dwira Putra, Alifian Kharisma Syahziar, Dwiantosa Ahmad Fathony, Muhammad Syarif Hidayatullah, Topan Dwi Putro, Grand Noble Mahenindra, Maulana Abdullah Al-Aydrus, Muhammad Zulfikri, dan Salman Al-Farisi, yang selalu ada dalam segala situasi dalam memberikan dukungan dan banyak perhatian.*

*Terimakasih untuk keluarga besar Arsitektur 2010 tercinta, yang selalu ada saat suka dan duka, selalu memberikan dukungan dan bantuan secara penuh serta membuat hari-hari lebih berwarna.*

*MIRzaldi Febrianto Putra*



## RINGKASAN

**Mirzaldi Febrianto Putra**, Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya, Agustus 2015, *Model Dapur Masakan Tradisional Khas Kota Malang dengan Konsep Open Kitchen*, Dosen Pembimbing : Rinawati P. Handajani dan Damayanti Asikin.

Kota Malang memiliki kekayaan kuliner hebat dan patut dikembangkan sebagai sentra wisata kuliner Jawa Timur. Sektor kuliner semakin berkembang menjadi wisata tersendiri ketika mengunjungi sebuah daerah. Fungsinya pun cukup penting dalam dunia pariwisata, sebagai wajah kota/daerah itu sendiri. Berbeda dengan dapur tertutup yang biasa digunakan pada dapur masakan tradisional, konsep *open kitchen* mampu memberikan kesan ruangan yang lebih luas dan menyatu antara area makan (tunggu). Konsep *open kitchen* tidak memberikan sekat ataupun menggunakan pembatas kaca, sehingga dapat membuat suasana ruang tunggu menjadi tidak membosankan. Selain bertujuan untuk menunjukkan kualitas dan kuantitas restoran, secara tidak langsung juga untuk membangun kepercayaan bagi para pembeli karena adanya transparansi proses masakan yang diberikan kepada mereka. Masih sedikit aplikasi konsep tersebut pada dapur masakan tradisional, karena untuk sebagian masyarakat masih menganggap bahwa mempertontonkan dapur ialah hal yang tabu. Tujuan penerapan konsep *open kitchen* disini ialah sebagai inovasi dalam menyajikan proses masak yang atraktif pada masakan tradisional khas Malang supaya lebih menarik.

Metode kajian yang digunakan untuk membuat model dapur masakan tradisional khas Kota Malang ini adalah dengan pengamatan pada objek sampel berupa dapur-dapur masakan khas tradisional yang ada di Kota Malang dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan data berupa pustaka dan peraturan yang mendasari pembuatan model dapur berkonsep *open kitchen*.
2. Penentuan sampel berupa masakan khas Kota Malang dengan observasi lapangan.
3. Analisis data mengenai *open kitchen*, objek Smpel, dan fungsi, ruang, pelaku dan kebutuhan pengguna dengan menggunakan metode deskriptif analitis.

4. Konsep dasar yang dihasilkan dalam sintesis antara lain: konsep ruang dan aktivitas perilaku pengguna (organisasi ruang, ukuran ruang, kebutuhan ruang, dan zonasi pencapaian atau sirkulasi.

Setelah konsep diterapkan pada perancangan, munculah sebuah hasil desain yang kemudian akan dievaluasi dan disesuaikan dengan kriteria awal untuk memperlihatkan kesesuaiannya. Untuk mendesain sebuah model diperlukan pengujian aplikasi pada sebuah ruang, pengujian pada model dapur ini ditekankan pada kedudukan dapur disebuah ruang.

Potensi proses masak yang diwadahi dengan konsep open kitchen bila dikemas dengan tepat pada area *open kitchen* akan membuat sebuah ruang dapur lebih menarik. Konsep open kitchen mempunyai 2 variabel penting yang harus diperhatikan, yaitu ruang gerak aktifitas di dalam open kitchen dan penataan ruang tunggu yang dikaitkan dengan jarak visual konsumen terhadap open kitchen.

Model dapur berkonsep open kitchen yang diterapkan pada dapur masakan tradisional ini membuat suasana ruang makan menjadi tidak membosankan. Hal ini dikarenakan konsep open kitchen dapat menyajikan dapur aktif yang dapat dilihat dan dirasakan langsung oleh konsumen yang sedang menunggu pesanan. Konsep dapur aktif ini yang paling membedakan dengan dapur tradisional lainnya yang menggunakan dapur tertutup.

Kata kunci: Model Dapur, Masakan Tradisional Malang, *Open Kitchen*



## SUMMARY

**Mirzaldi Febrianto Putra**, *Departement of Architecture, Faculty of Engineering, University of Brawijaya, August 2015, Models of Typical Kitchen Malangnese Traditional Cuisine with Open Kitchen Concept, Academic Supervision : Rinawati P. Handajani and Damayanti Asikin.*

*Malang has a great culinary wealth and should be developed as a center of culinary tourism in East Java. Culinary sector is growing into its own when visiting a tourist area. Its function is quite important in the world of tourism, as the face of the city / region itself. in contrast to the closed kitchen which is used in the kitchen traditional cuisine, open kitchen concept is able to give the impression of more space and fused between the dining area (wait). Open kitchen concept does not provide insulation or using glass barrier, so as to create the atmosphere of the lounge becomes boring. Besides aiming to demonstrate the quality and quantity of restaurants, indirectly also to build confidence for buyers because of the transparency of the process of food given to them. Still a little application of the concept in the kitchen traditional cuisine, because for most people still think that the show kitchen is taboo. Purposes of applying the open kitchen concept here is as an innovation in the cooking process which serves traditional cuisine typical attractive in Malang, make it more interesting.*

*Appraisal method used to create a model kitchen traditional cuisine typical city of Malang are observations on objects such as kitchens sample traditional cuisine in the city of Malang with the following stages:*

- 1. The collection of data in the form of literature and regulations underlying modeling concept kitchen open kitchen.*
- 2. Determination of samples of typical dishes Malang with field observations.*
- 3. Analysis of the data regarding the open kitchen, the object of the sample, and function, space, actors and needs of the user by using descriptive analytical method.*
- 4. The basic concept resulting in the synthesis of, among others: the concept of space and user behavior activities (organization of space, the size of the space, the space requirements, and zoning achievement or the circulation.*



*Once the concept is applied to the design, there arose a design that results will then be evaluated and adjusted to the initial criteria to demonstrate compliance. Necessary to design a model of a space application testing, testing on a model kitchen is focused on the position of the kitchen in a space.*

*Potential contained cooking process with open kitchen concept when packaged properly in the open kitchen area will create a more attractive kitchen space. Open kitchen concept has two important variables that must be considered, namely space activity in the open kitchen and the arrangement of the reception area which is associated with the visual distance of the consumer against the open kitchen.*

*Model kitchen open kitchen concept that is applied to traditional cuisine kitchen this makes the atmosphere of the dining room becomes boring. This is because the open kitchen concept can present active kitchen that can be seen and felt directly by consumers who are waiting for orders. The concept of active kitchen is the most distinguishing with other traditional kitchen which uses a closed kitchen.*

*Keywords: kitchen models, malangnese traditional cuisine, open kitchen*



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penyusunan skripsi yang berjudul Model Dapur Masakan Tradisional Khas Kota Malang dengan Konsep *Open Kitchen* dapat terselesaikan dengan baik.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan bagi mahasiswa program S1 pada Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya Malang.

Penulis juga menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua atas dukungan serta doa yang tidak pernah berhenti hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Ibu Ir. Rinawati P Handajani, MT., selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah dengan sabar membimbing, memberi masukan, dan motivasi.
3. Ibu Ir. Damayanti Asikin, MT., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah dengan sabar membimbing, memberi masukan, dan motivasi.
4. Ibu Ir. Haru A Razziati, MT., selaku Dosen Penguji 1 yang telah memberikan banyak saran serta masukan yang membangun .
5. Ibu Triandiani Mustikawati, ST., MT., selaku Dosen Penguji 2 yang telah memberikan banyak saran serta masukan yang membangun .
6. Bapak Agung Murti Nugroho, ST., MT., Ph.D., selaku Ketua Jurusan yang telah memperjuangkan kesempatan penulis untuk menyelesaikan studi ini.
4. Segenap dosen, karyawan, dan civitas akademika Jurusan Arsitektur dan Fakultas Teknik yang telah membantu dalam berproses selama masa studi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Malang, 21 Agustus 2015

Penulis

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERUNTUKAN</b> .....	v
<b>RINGKASAN</b> .....	vi
<b>SUMMARY</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> ....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Tujuan dan Manfaat .....	4
1.5.1 Tujuan.....	4
1.5.2 Manfaat.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Definisi Operasional.....	6
2.2 Tinjauan Teori .....	6
2.2.1 Dapur .....	7
A. Gambaran umum .....	7
B. Fungsi dan Bentuk .....	7
C. Pembagian Zona Dapur .....	14
D. Standar Ruang dan Perabot.....	15





2.2.2	Kesimpulan Jenis Bentuk Dapur .....	17
2.2.3	<i>Open Kitchen</i> .....	19
2.2.4	Tahapan Kegiatan dalam Dapur .....	23
	A. Siekulasi.....	23
	B. Prinsip Pengolahan Makanan Indonesia.....	26
2.3	Tinjauan Komparasi .....	27
2.3.1	Pizza Express London Wardour Street.....	27
2.3.2	Maison Tetsuya Teppanyaki & Grill Gandaria City Jakarta .....	29
2.3.3	<i>Oodle Noodle</i> Oxford Street London .....	30
2.3.4	Kesimpulan Komparasi .....	32
2.3.5	Jenis Makanan .....	32
<b>BAB III METODE PERANCANGAN.....</b>		<b>35</b>
3.1	Tahapan Desain .....	35
3.1.1	Pengumpulan Data.....	35
3.1.2	Penentuan Sampel .....	36
3.1.3	Analisis .....	37
3.1.4	Konsep.....	38
3.1.4	Evaluasi dan Pengujian.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>40</b>
4.1	Analisis Sampel Jenis Makanan .....	40
4.1.1	Kesimpulan Analisis Sampel Jenis Makanan.....	49
4.1.2	Kriteria Dapur Terbuka .....	51
4.2	Analisis Aspek Perancangan .....	52
4.2.1	Analisis Dapur Terbuka Berdasarkan Jenis Masakan.....	52
	A. Alur Aktivitas .....	52
	B. Jenis Dapur .....	55

C. Besaran Ruang .....	61
D. Kriteria <i>Open Kitchen</i> .....	62
4.2.2 Analisis Interior dan Konstruksi.....	70
A. Atap .....	70
B. Dinding .....	71
C. Lantai .....	72
4.2.3 Analisis Utilitas .....	79
A. Sistem Air Bersih.....	79
B. Sistem Air Kotor.....	80
C. Pengolahan Sampah.....	81
D. Gas .....	83
4.3 Kosep Aspek Perancangan .....	83
4.3.1 Konsep Jenis Masakan .....	83
A. Konsep Aplikasi <i>Open Kitchen</i> .....	83
B. Konsep <i>Open Kitchen</i> .....	85
4.3.2 Konsep Interior dan Konstruksi.....	91
4.3.3 Konsep Utilitas .....	93
A. Sistem Air Bersih dan Air Kotor.....	94
B. Pengolahan Sampah.....	95
C. Gas .....	99
4.4 Hasil Desain .....	99
A. Dapur Untuk Jenis Masakan Bakso.....	99
B. Dapur Untuk Jenis Masakan Cui Mie.....	104
C. Dapur Untuk Jenis Masakan Rujak .....	108
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>111</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>v</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Dapur Bersih/ <i>Service Area</i> .....	7
Gambar 2.2	Dapur Kering .....	8
Gambar 2.3	Dapur Single Line.....	9
Gambar 2.4	Dapur Double Line Sisi Belakang .....	10
Gambar 2.5	Dapur <i>Double Line</i> sisi Depan .....	10
Gambar 2.6	Dapur Model L .....	11
Gambar 2.7	Dapur Model U Sisi Dalam .....	12
Gambar 2.8	Dapur Model U Sisi Luar .....	12
Gambar 2.9	Dapur Model G Tipe Sisi Luar .....	13
Gambar 2.10	Dapur Model G Tipe Sisi Dalam.....	13
Gambar 2.11	Dapur Model Pulau.....	14
Gambar 2.12	Zona Masak .....	15
Gambar 2.13	Standar Ketinggian Dapur .....	16
Gambar 2.14	<i>Open Kitchen</i> .....	20
Gambar 2.15	Teppanyaki .....	21
Gambar 2.16	Teppan Kitchen.....	21
Gambar 2.17	Gerak Tubuh .....	25
Gambar 2.18	Jarak Meja dan Kursi Pengunjung.....	25
Gambar 2.19	BentukdanTipe Area Tunggu Pengunjung .....	26
Gambar 2.20	Pizza Express London Wardour Street.....	27
Gambar 2.21	Interior Pizza Express London Wardour Street.....	28
Gambar 2.22	Proses Pembuatan Pizza Express London Wardour Street.....	28
Gambar 2.23	Jenis Dapur Pizza Express London Wardour Street.....	29
Gambar 2.24	Maison Tetsuya Jakarta .....	29
Gambar 2.25	Interior Maison Tetsuya Jakarta .....	29



Gambar 2.26	Jenis <i>Open Kitchen</i> Maison Tetsuya .....	30
Gambar 2.27	<i>Oodle Noodle</i> Oxford Street London .....	30
Gambar 2.28	Proses Pembuatan Mie <i>Oodle Noodle</i> Oxford Street London.....	31
Gambar 2.29	Jenis Dapur <i>Oodle Noodle</i> Oxford Street London .....	31
Gambar 2.30	Layout Dapur <i>Oodle Noodle</i> Oxford Street London .....	31
Gambar 4.1	Alternatif 1 Hubungan Area Memasak dan Konsumen.....	63
Gambar 4.2	Alternatif 2 Hubungan Area Memasak dan Konsumen.....	63
Gambar 4.3	Alternatif 3 Hubungan Area Memasak dan Konsumen.....	64
Gambar 4.4	Alternatif 4 Hubungan Area Memasak dan Konsumen.....	64
Gambar 4.5	Alternatif 1 Tempat Tunggu Konsumen.....	65
Gambar 4.6	Alternatif 2 Tempat Tunggu Konsumen.....	66
Gambar 4.7	Alternatif 3 Tempat Tunggu Konsumen.....	66
Gambar 4.8	Alternatif 4 Tempat Tunggu Konsumen.....	67
Gambar 4.9	Material Stainless .....	68
Gambar 4.10	Material Keramik.....	69
Gambar 4.11	Material Kaca .....	69
Gambar 4.12	Penerapan Atap Gypsum .....	91
Gambar 4.13	Penerapan Dinding Keramik .....	92
Gambar 4.14	Pintu Lapis Logam .....	92
Gambar 4.15	Penerapan Lantai Keramik .....	93
Gambar 4.16	Penerapan Tiga Elemen Kontruksi Ruang.....	93
Gambar 4.17	Penerapan Instalasi Air Bersih dan Air Kotor .....	94
Gambar 4.18	Penerapan Instalasi Air Kotor.....	94
Gambar 4.19	Titik Sampah .....	95
Gambar 4.20	Perspektif Meja Kerja Menghaluskan Daging Bakso .....	96
Gambar 4.21	Dimensional Meja Kerja Menghaluskan Daging Bakso .....	96
Gambar 4.22	Dimensional Meja Kerja Pembuatan Adonan Mie.....	97

Gambar 4.23	Detail Meja Kerja Pembuatan Adonan Mie .....	97
Gambar 4.24	Perspektif Meja Kerja Menguleg Rujak .....	98
Gambar 4.25	Dimensional Meja Kerja Menguleg Rujak .....	98
Gambar 4.26	Instalasi Gas Sentral .....	99
Gambar 4.27	Kedudukan Dapur untuk Bakso disudut Ruang .....	100
Gambar 4.28	Layout Dapur untuk Jenis Masakan Bakso .....	100
Gambar 4.29	<i>Open Kitchen</i> Dapur untuk Jenis Masakan Bakso (depan) .....	101
Gambar 4.30	<i>Open Kitchen</i> Dapur untuk Jenis Masakan Bakso (samping) .....	101
Gambar 4.31	Ilustrasi Detail <i>Open Kitchen</i> Jenis Masakan Bakso .....	102
Gambar 4.32	Perspektif Suasana Dapur Jenis Masakan Bakso .....	102
Gambar 4.33	Alternatif Layout Dapur untuk Jenis Masakan Bakso .....	103
Gambar 4.34	Perubahan Peletakan Area Kerja Dapur Bakso .....	103
Gambar 4.35	Perspektif Suasana Dapur Jenis Masakan Bakso Alternatif .....	104
Gambar 4.36	Kedudukan Dapur untuk Cui Mie diantara Ruang .....	104
Gambar 4.37	Layout Dapur untuk Jenis Masakan Cui Mie .....	105
Gambar 4.38	Tampak Depan dan Belakang <i>Open Kitchen</i> Dapur Cui Mie .....	105
Gambar 4.39	Potongan <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Cui Mie .....	106
Gambar 4.40	Perspektif Detail <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Cui Mie ....	106
Gambar 4.41	Perspektif Suasana <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Cui Mie.	106
Gambar 4.42	Kedudukan Alternatif Dapur untuk Cui Mie disudut Ruang .....	107
Gambar 4.43	Perubahan Peletakan Area Kerja Dapur Cui Mie .....	107
Gambar 4.44	Perspektif Suasana <i>Open Kitchen</i> Dapur Cui Mie Disudut .....	108
Gambar 4.45	Kedudukan Dapur untuk Masakan Jenis Rujak .....	108
Gambar 4.46	Layout Dapur untuk Jenis Masakan Rujak .....	109
Gambar 4.47	Potongan <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Rujak .....	110
Gambar 4.48	Perspektif Detail <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Rujak .....	110
Gambar 4.49	Perspektif Suasana <i>Open Kitchen</i> Dapur Jenis Masakan Rujak ....	110



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kesimpulan Jenis dan Bentuk Dapur .....	17
Tabel 2.2	Data Komparasi Jenis Makanan .....	32
Tabel 4.1	Analisis Sampel Jenis Masakan.....	40
Tabel 4.2	Data Kesimpulan Komparasi .....	49
Tabel 4.3	Kriteria Desain.....	51
Tabel 4.4	Tahapan Proses Masak .....	53
Tabel 4.5	Besaran Ruang.....	61
Tabel 4.6	Analisis Kriteria <i>Open Kitchen</i> .....	70
Tabel 4.7	Analisis Konstruksi .....	73
Tabel 4.8	Analisis Air Bersih .....	79
Tabel 4.9	Analisis Air Kotor .....	80
Tabel 4.10	Pengolahan Sampah.....	82
Tabel 4.11	Analisis Penggunaan Gas .....	83
Tabel 4.12	Konsep Aplikasi <i>Open Kitchen</i> .....	84
Tabel 4.13	Konsep <i>Open Kitchen</i> .....	88



## DAFTAR DAGRAM

Diagram 2.1	Diagram Sirkulasi dalam Dapur .....	24
Diagram 4.1	Alur Kerja Dapur Jenis Masakan Bakso Kuah dan Bakar .....	55
Diagram 4.2	Alternatif 1 Bentuk Dapur Jenis Masakan Bakso Kuah dan Bakar....	56
Diagram 4.3	Alternatif 2 Bentuk Dapur Jenis Masakan Bakso Kuah dan Bakar....	56
Diagram 4.4	Alternatif 3 Bentuk Dapur Jenis Masakan Bakso Kuah dan Bakar....	57
Diagram 4.5	Alur Kerja Dapur Jenis Masakan Cui Mie .....	57
Diagram 4.6	Alternatif 1 Bentuk Dapur Jenis Masakan Cui Mie .....	58
Diagram 4.7	Alternatif 2 Bentuk Dapur Jenis Masakan Cui Mie .....	58
Diagram 4.8	Alternatif 3 Bentuk Dapur Jenis Masakan Cui Mie .....	59
Diagram 4.9	Alur Kerja Dapur Jenis Masakan Rujak.....	59
Diagram 4.10	Alternatif 1 Bentuk Dapur Jenis Masakan Rujak .....	60
Diagram 4.11	Alternatif 2 Bentuk Dapur Jenis Masakan Rujak .....	60
Diagram 4.12	Alternatif 3 Bentuk Dapur Jenis Masakan Rujak .....	61



**DAFTAR PUSTAKA**

Akmal, Imelda, 2005. "DAPUR - Seni Menata Rumah", Gramedia - Jakarta.

Akmal, Imelda, 2008. "New INDONESIAN Kitchen Design Inspiration", Gramedia Jakarta.

Architect's Pocket Book of Kitchen Design.

Ching, Francis DK. 2008. Arsitektur bentuk, ruang dan tatanan edisi 3. Jakarta: Airlangga

Neufert, E. 1994. Data Arsitek Jilid 1. Jakarta: Penerbit Airlangga

Neufert, E. 2002. Data Arsitek Jilid 2. Jakarta: Airlangga

<http://wikimapia.com>

Love, Gilly, 2005. "Membuat Dapur Idaman", Gramedia - Jakarta.

Nurmianto, Eko, Baroto Tavip, Taufik Hidayat (2009) Desain Dapur Umum Pasca Bencana

Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 1989 Tentang: Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran

Successful Restaurant Design, Regina S. Baraban dan Joseph Durocher (2001).

Sumber:<http://desaindesainrumah.com/desain-dapur/desain-dan-konsep-dapur-restoran-terbuka/> Thursday, January 9th 2014

Sumber[http://www.archipost.com/dapur/open-kitchen-atau-dapur-terbuka\\_2012](http://www.archipost.com/dapur/open-kitchen-atau-dapur-terbuka_2012)

Sumber: <http://dapurarsitek.blogspot.com/2012/02/ukur-ukur.html>, Jumat, 17 Februari 2012

Sumber:<http://www.beritasatu.com/destinasi/205682-pemkot-malangtargetkan-jumlah-wisatawan-naik-5.html>, Rabu, 27 Agustus 2014 | 21:30

[vaastuarsitekturstudio.wordpress.com](http://vaastuarsitekturstudio.wordpress.com) (2012)