

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	iv
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Perancangan Interior	3
1.4 Kontribusi Perancangan Interior	4
1.5 Batasan Perancangan Interior.....	4
BAB II TINJAUAN LITERATUR.....	10
2.1 Tinjauan Umum Teh.....	10
2.1.1 Pengertian Teh.....	10
2.1.2 Sejarah Teh di Indonesia.....	10
2.1.3 Jenis-jenis Teh.....	10
2.1.4 Teknik Penyeduhan Teh.....	12

2.1.5 Tradisi Minum Teh di Indonesia	13
2.1.6 Proses Pembuatan Teh	16
2.2 Pendekatan Desain Naratif dan Multisensori.....	18
2.2.1 Pendekatan Desain Naratif.....	18
2.2.2 Pendekatan Multi-Sensori	20
2.3 <i>Tea Workshop</i>	22
2.3.1 Standarisasi Ergonomi Ruang <i>Workshop</i>	22
2.4 <i>Tea Shop</i>	23
2.4.1 Standarisasi Ergonomi Ruang Ritel	24
2.4.2 Tampilan Jendela	24
2.5 <i>Tea House</i>	25
2.5.1 Standarisasi Ergonomi Ruang Makan.....	25
2.5.2 Penyimpanan Bahan Makanan	26
2.6 Galeri Teh	28
2.6.1 Standarisasi Ergonomi Ruang Pamer.....	29
2.6.2 Sistem Akustik.....	29
2.6.3 Sistem Penataan <i>Display</i> Galeri	30
2.6.4 Kenyamanan Termal.....	30
2.7 Studi Preseden	31
2.7.1 <i>Osulloc Tea Museum</i> , Jeju (Korea Selatan)	31
BAB III DESAIN INTERIOR <i>TEA EXPERIENCE CENTER</i>	33
3.1 Data Klien (Yayasan Negeri Rempah)	33
3.1.1 Latar Belakang	33
3.1.2 Visi dan Misi	34
3.1.3 Nilai-nilai yang diusung.....	34

3.1.4 Struktur Organisasi	35
3.2 Tinjauan Data Lapangan.....	35
3.2.1 Dokumentasi Foto Survei	37
3.2.2 Analisis Tapak Makro.....	39
3.2.3 Analisis Tapak Mikro	40
3.2.4 Analisis <i>SWOT</i> Desa Seni Ganara.....	41
3.3 Kebutuhan Ruang.....	42
3.3.1 Kebutuhan Luas Ruang	42
3.3.2 Diagram Hubungan Kedekatan Ruang	43
3.3.3 <i>Bubble Diagram</i>	44
3.3.4 <i>Zoning dan Grouping</i>	45
3.3.5 Konsep Perancangan Interior	46
3.4 Implementasi Konsep dalam Perancangan Interior	51
3.4.1 <i>Landscape</i>	51
3.4.2 <i>Tea Gallery</i>	54
3.4.3 <i>Tea House</i>	58
3.4.4 <i>Tea Sensory Workshop & Tea Shop</i>	60
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	63
4.1 Analisis Rumusan Masalah 1	64
4.2 Analisis Rumusan Masalah 2.....	72
4.3 Analisis Rumusan Masalah 3	82
BAB V PENUTUP.....	87
5.1 Kesimpulan	87
5.1.1 Masukan Sidang	89
5.2 Saran	92
DAFTAR PUSTAKA.....	93

DAFTAR GAMBAR

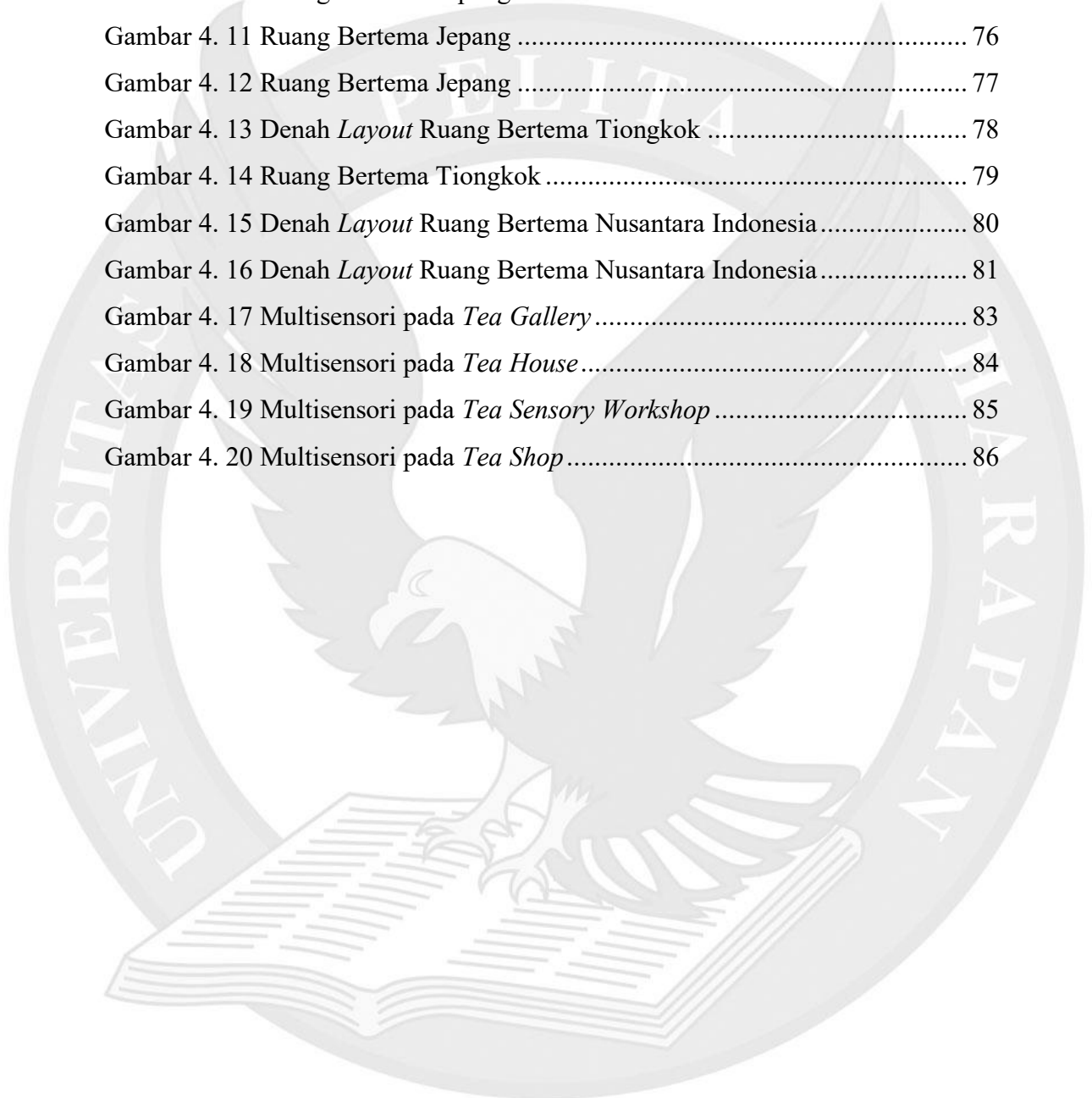
	Halaman
BAB I	
Gambar 1.1 Kerangka Perancangan Interior <i>Tea Experience Center</i>	9
BAB II	
Gambar 2. 1 Proses Pengolahan Teh	12
Gambar 2. 2 Standar Ergonomi Meja Konter	23
Gambar 2. 3 Jarak Bebas Antar Meja	23
Gambar 2. 4 Lebar Lorong Publik.....	24
Gambar 2. 5 Standarisasi Lorong Servis/Jarak Antar Kursi	26
Gambar 2. 6 Bidang Tampilan Optimal.....	29
Gambar 2. 7 Standarisasi Display Karya Seni	29
Gambar 2. 8 <i>Osulloc Tea Museum</i> , Jeju (Korea Selatan)	31
BAB III	
Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Yayasan Negeri Rempah.....	35
Gambar 3. 2 Lokasi Desa Seni Ganara	36
Gambar 3. 3 Area Perancangan	37
Gambar 3. 4 Locket Informasi & Ruang Pameran Selatan Desa Seni Ganara	37
Gambar 3. 5 Taman Kaktus & Panggung Pementasan Selatan Desa Seni Ganara.....	38
Gambar 3. 6 Toko Buku Desa Seni Ganara	38
Gambar 3. 7 Studio Desa Seni Ganara	39
Gambar 3. 8 Ruang Pameran Desa Seni Ganara	39
Gambar 3. 9 Analisis Tapak Makro Desa Seni Ganara	40
Gambar 3. 10 Hasil Pemantauan Cuaca di Desa Seni Ganara	40
Gambar 3. 11 Analisis Tapak Mikro Desa Seni Ganara.....	41
Gambar 3. 12 Persentase Zona	43
Gambar 3. 13 Diagram Hubungan Kedekatan Ruang	44

Gambar 3. 14 <i>Bubble Diagram</i>	44
Gambar 3. 15 <i>Zoning & Grouping</i>	45
Gambar 3. 16 Konsep Bentuk	47
Gambar 3. 17 Konsep Warna	47
Gambar 3. 18 <i>Material Board</i>	48
Gambar 3. 19 Perbandingan Pencahayaan Siang & Malam Hari.....	49
Gambar 3. 20 <i>Layout Tea Experience Center</i>	51
Gambar 3. 21 <i>Entrance Tea Experience Center</i>	52
Gambar 3. 22 Area Kolam+Jembatan	53
Gambar 3. 23 Isometri <i>Tea Gallery</i>	54
Gambar 3. 24 Peta Direktori <i>Tea Gallery</i>	54
Gambar 3. 25 Sejarah Teh.....	55
Gambar 3. 26 Jenis-jenis Teh.....	56
Gambar 3. 27 Tradisi Minum Teh di Indonesia	56
Gambar 3. 28 Proses Pembuatan Teh	57
Gambar 3. 29 <i>Layout Denah Tea House</i>	58
Gambar 3. 30 Area <i>Outdoor Tea House</i>	58
Gambar 3. 31 Area Konter <i>Tea House</i>	59
Gambar 3. 32 Area Makan <i>Indoor Tea House</i>	59
Gambar 3. 33 Isometri <i>Tea Sensory Workshop & Tea Shop</i>	60
Gambar 3. 34 Gambar Perspektif <i>Tea Sensory Workshop</i>	61
Gambar 3. 35 Gambar Perspektif <i>Tea Shop</i>	61
Gambar 3. 36 Detail Tampilan Produk <i>Tea Shop</i>	62

BAB IV

Gambar 4. 1 Perjalanan Naratif <i>Tea Experience Center</i>	64
Gambar 4. 2 <i>Wayfinding</i>	66
Gambar 4. 3 <i>Signage</i> Ruangan	67
Gambar 4. 4 Alur Pengunjung <i>Tea Gallery</i>	68
Gambar 4. 5 Jenis Teh di Indonesia.....	69
Gambar 4. 6 Tradisi Teh di Indonesia	70

Gambar 4. 7 Pembuatan Teh.....	71
Gambar 4. 8 Hasil Perbaikan Denah <i>Layout Tea House</i>	74
Gambar 4. 9 Denah <i>Layout</i> Ruang Bertema Jepang.....	75
Gambar 4. 10 Ruang Bertema Jepang	75
Gambar 4. 11 Ruang Bertema Jepang	76
Gambar 4. 12 Ruang Bertema Jepang	77
Gambar 4. 13 Denah <i>Layout</i> Ruang Bertema Tiongkok	78
Gambar 4. 14 Ruang Bertema Tiongkok	79
Gambar 4. 15 Denah <i>Layout</i> Ruang Bertema Nusantara Indonesia.....	80
Gambar 4. 16 Denah <i>Layout</i> Ruang Bertema Nusantara Indonesia.....	81
Gambar 4. 17 Multisensori pada <i>Tea Gallery</i>	83
Gambar 4. 18 Multisensori pada <i>Tea House</i>	84
Gambar 4. 19 Multisensori pada <i>Tea Sensory Workshop</i>	85
Gambar 4. 20 Multisensori pada <i>Tea Shop</i>	86



DAFTAR TABEL

	halaman
BAB II	
Tabel 2. 1 Kenyamanan Termal	31
BAB III	
Tabel 3. 1 Kebutuhan Luas Ruang	42
Tabel 3. 2 Analisis Kelebihan dan Kekurangan <i>Zoning & Grouping</i>	45
BAB IV	
Tabel 4. 1 Ringkasan Wawancara	63
Tabel 4. 2 Narasumber Wawancara.....	64