

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN	
ENTREPRENEURIAL INTERIOR ARCHITECTURE.....	ii
PERSETUJUAN TIM PEMBIMBING	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI	iv
PERSETUJUAN TIM PENGUJI	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1. MS <i>ARCHITECTURE INTERIOR</i>	1
1.1. Ringkasan Eksekutif.....	1
1.1.1. Ringkasan.....	1
1.1.2. Visi.....	3
1.1.3. Misi.....	3
1.2. Gambaran Usaha	4
1.2.1. Identitas dan Kepemilikan Perusahaan.....	4
1.2.2. Fase Usaha	4
1.2.3. Perolehan Modal	6
1.2.4. Spesifikasi Layanan dan tau Produk Usaha	6
1.2.5. Inovasi Usaha.....	13
1.3. Analisa Lingkungan Bisnis.....	13
1.3.1. Analisa Industri/ <i>Industry Forces</i>	13

1.3.1.1. <i>Suppliers and other value chain actors</i>	13
1.3.1.2. <i>Stakeholder</i>	14
1.3.1.3. <i>Competitor (Incumbents)</i>	15
1.3.1.4. <i>New Entrants (Insurgents)</i>	17
1.3.1.5. <i>Substitute Products and Services</i>	19
1.3.2. <i>Market Forces</i>	19
1.3.2.1. <i>Market Issues</i>	19
1.3.2.2. <i>Market Segment</i>	21
1.3.2.3. <i>Needs and Demand</i>	22
1.3.2.4. <i>Switching Cost</i>	23
1.3.2.5. <i>Revenue Attractiveness</i>	24
1.3.3. <i>Key Trends</i>	24
1.3.3.1. <i>Technology Trends</i>	24
1.3.3.2. <i>Regulatory Trends</i>	26
1.3.3.3. <i>Societal and Cultural Trends</i>	28
1.3.3.4. <i>Socio Economic Trends</i>	29
1.3.4. <i>Macro Economic Forces</i>	30
1.3.4.1. <i>Global Market Condition</i>	30
1.3.4.2. <i>Capital Market</i>	31
1.3.4.3. <i>Commodity and Other Resources</i>	33
1.3.4.4. <i>Economic Forces</i>	35
1.3.5 <i>Model Bisnis</i>	36
1.3.5.1. <i>Value Proposition</i>	36
1.3.5.2. <i>Customer Relationship</i>	36
1.3.5.3. <i>Customer Segment</i>	37
1.3.5.4. <i>Channel</i>	38
1.3.5.5. <i>Key Activities</i>	39
1.3.5.6. <i>Key Partner</i>	39
1.3.5.7. <i>Key Resources</i>	40
1.3.5.8. <i>Cost Structure and Revenue Stream</i>	41

BAB 2. PERANGANCAN ARSITEKTUR INTERIOR XXXX XXXX	43
2.1. Pendahuluan.....	43
2.1.1. Judul Perancangan.....	43
2.1.2. Latar Belakang Permasalahan.....	43
2.1.3. Perumusan Masalah.....	43
2.1.4. Tujuan Perancangan.....	44
2.1.5. Manfaat Perancangan.....	44
2.1.5.1. Manfaat Teoretis	44
2.1.5.2. Manfaat Praktis	44
2.1.6. Ruang Lingkup Perancangan.....	44
2.2. Tinjauan Data Lapangan.....	45
2.2.1. Data Proyek.....	45
2.2.1.1. Tinjauan Umum Rumah Makan Anganre’	45
2.2.1.2. Tinjauan Khusus Rumah Makan Anganre’	45
2.2.1.3. Data Tapak Rumah Makan Anganre’	46
2.2.1.4. Data Pengguna Rumah Makan Anganre’	49
2.2.1.5. Aspek Pembentuk Ruang Rumah Makan Anganre’	50
2.2.2. Data Tipologi.....	52
2.2.2.1. Data Tipologi <i>Cafe</i> Sawah Pujon Kidul.....	52
2.2.2.2. Data Tipologi Pupuk Bawang <i>Cafe & Dining</i>	53
2.3. Tinjauan Literatur.....	53
2.3.1. Batasan-batasan Perancangan.....	54
2.3.2. Perbedaan Definisi.....	54
2.3.2.1. Definisi Rumah Makan.....	54
2.3.2.2. Definisi Sawah.....	65
2.3.2.3. Definisi <i>Green Building</i>	66
2.3.3. Sistem Pelayanan dalam Rumah Makan Anganre’	75
2.3.4. Standar Elemen Pembentuk Interior.....	75
2.3.4.1. Tata Letak dan Organisasi Ruang	75
2.3.4.2. Lantai.....	77
2.3.4.3. Dinding	77

2.3.4.4. Plafon	78
2.3.4.5. Furnitur.....	78
2.3.4.6. Sistem Penghawaan.....	79
2.3.4.7. Sistem Pencahayaan	80
2.3.4.8. Sistem Akustik.....	82
2.3.4.9. Sistem Keamanan.....	82
2.3.4.10. Sistem Proteksi Kebakaran	83
2.3.4.11. Sistem Plambing	84
2.3.4.12. Sistem Sirkulasi Vertikal	86
2.3.4.13. Sistem Mekanikal Elektrikal dan Teknologi Informasi.....	88
2.3.5. Antropometri dan Ergonomi.....	89
2.4. Analisis Data.....	94
2.4.1. Pola Aktivitas Pemakai	94
2.4.2. Pola Sirkulasi Ruang	96
2.4.3. Karakteristik Kebutuhan Ruang	97
2.4.4. Hubungan Antar Ruang.....	98
2.4.5. Besaran Ruang.....	99
2.4.6. <i>Grouping</i> Ruangan.....	99
2.4.7. Analisa Tapak.....	101
2.5. Konsep dan Aplikasi	104
2.5.1. Konsep Solusi Perancangan	104
2.5.1.1. Definisi Desain Etnik Modern.....	115
2.5.1.2. Definisi Semi - <i>Open Space</i>	115
2.5.2. Konsep <i>Zoning</i> , Organisasi Ruang, dan Pola Sirkulasi.....	116
2.5.3. Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang.....	117
2.5.4. Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup.....	118
2.5.5. Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesoris Pendukung Interior	119
2.5.6. Konsep Aplikasi <i>Finishing</i> pada Interior	121
3. PENUTUP.....	122
3.1. Kesimpulan.....	122
3.2. Saran.....	122

DAFTAR PUSTAKA.....	123
LAMPIRAN	

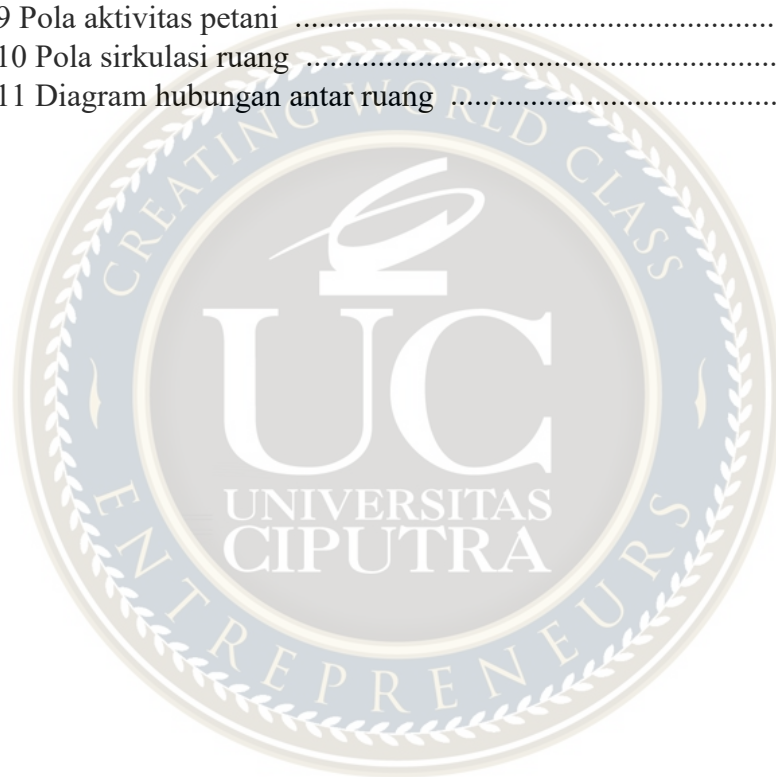


DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2.1.3 Data Tapak Rumah Makan Anganre’	47
Gambar 2.2.1.4 <i>View</i> di sekitar <i>site</i>	47
Gambar 2.2.2.1 <i>Cafe</i> Sawah	52
Gambar 2.2.2.2 <i>Cafe</i> Sawah	52
Gambar 2.2.2.3 Pupuk Bawang <i>Cafe & Dining</i>	53
Gambar 2.3.2.1.1 <i>Layout</i> dan sirkulasi rumah makan	58
Gambar 2.3.2.1.2 Standar ukuran meja dan kursi makan	59
Gambar 2.3.4.1.1 Organisasi <i>Linear</i>	74
Gambar 2.3.4.1.2 Organisasi <i>Axial</i>	75
Gambar 2.3.4.1.3 Organisasi <i>Grid</i>	75
Gambar 2.3.4.1.4 Organisasi <i>Central</i>	76
Gambar 2.3.4.1.5 Organisasi <i>Radial</i>	76
Gambar 2.3.4.1.6 Organisasi <i>Cluster</i>	77
Gambar 2.3.5.1 Antropometri	88
Gambar 2.3.5.2 Antropometri	89
Gambar 2.3.5.3 Antropometri	89
Gambar 2.3.5.4 Antropometri	90
Gambar 2.3.5.5 Skala Manusia	91
Gambar 2.3.5.6 Skala Manusia	92
Gambar 2.4.7.1 Analisa Tapak	100
Gambar 2.4.7.2 Kesimpulan Analisa Tapak	101
Gambar 2.5.1.1 Area hijau Rumah Makan Anganre’	105
Gambar 2.5.1.2 Area hijau Rumah Makan Anganre’	105
Gambar 2.5.3.1 Perspektif <i>Interior</i> lt. 01	116
Gambar 2.5.3.2 Perspektif <i>Interior Semi Outdoor Area</i> lt. 02	117
Gambar 2.5.5.1 Ornamen Flora pada rumah adat Bugis	118
Gambar 2.5.5.2 Ornamen Flora pada Rumah Makan Anganre’	119
Gambar 2.5.5.3 Ragam hias pada rumah adat Bugis	119
Gambar 2.5.5.4 Ragam hias pada Rumah Makan Anganre’	120

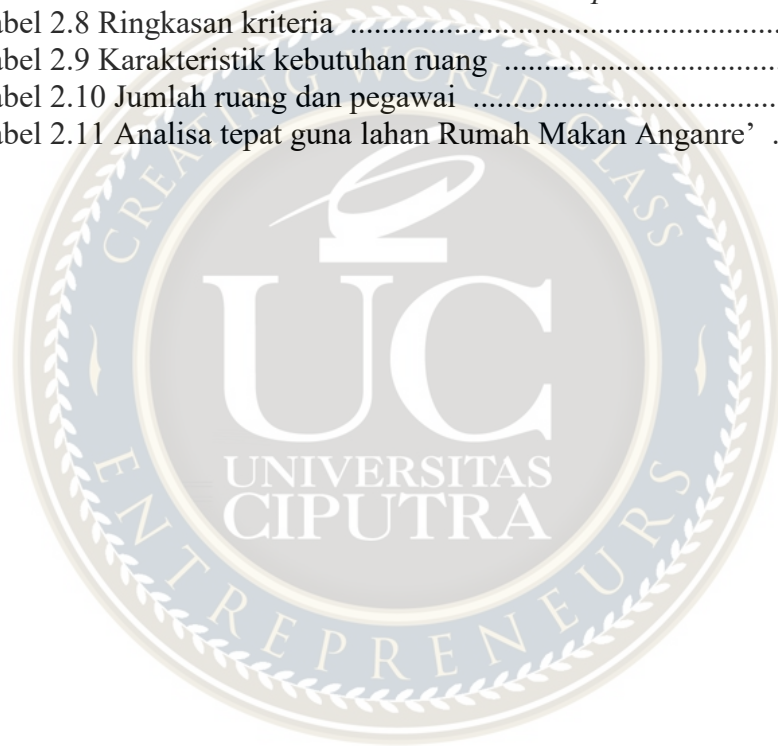
DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Struktur Organisasi MS <i>Architecture Interior</i> fase 3.....	41
Bagan 2 Pola aktivitas <i>customer</i>	93
Bagan 3 Pola aktivitas <i>manager</i>	93
Bagan 4 Pola aktivitas <i>staff</i> kasir	93
Bagan 5 Pola aktivitas <i>headchef</i>	94
Bagan 6 Pola aktivitas <i>staff preparation</i>	94
Bagan 7 Pola aktivitas <i>waitress</i>	94
Bagan 8 Pola aktivitas <i>busser</i>	94
Bagan 9 Pola aktivitas petani	95
Bagan 10 Pola sirkulasi ruang	95
Bagan 11 Diagram hubungan antar ruang	97



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Fase Usaha MS <i>Architecture Interior</i>	4
Tabel 1. 2 Paket Layanan Jasa MS <i>Architecture Interior</i>	11
Tabel 1. 3 <i>Suppliers & Chain Actors</i>	13
Tabel 2.1 Data curah hujan, suhu, kelembapan, dan kecepatan angin	48
Tabel 2.2 Data pengguna <i>staff</i> di Rumah Makan Anganre'	50
Tabel 2.3 Perbedaan rumah makan dengan restoran	55
Tabel 2.4 Persyaratan dapur, gudang makanan, dan ruang makan	62
Tabel 2.5 Studi kelayakan atau <i>egibility</i>	69
Tabel 2.6 Kriteria bonus <i>GREENSHIP Interior Space</i>	71
Tabel 2.7 Kriteria bonus <i>GREENSHIP Interior Space</i>	71
Tabel 2.8 Ringkasan kriteria	72
Tabel 2.9 Karakteristik kebutuhan ruang	96
Tabel 2.10 Jumlah ruang dan pegawai	97
Tabel 2.11 Analisa tepat guna lahan Rumah Makan Anganre'	102



DAFTAR SINGKATAN

CEO	<i>Chef Executive Officer</i>
HDII	Himpunan Desain Ikatan Indonesia
IAI	Ikatan Arsitektur Indonesia
GBCI	<i>Green Building Council Indonesia</i>
MEP	<i>Mechanical Electrical & Plumbing</i>
RKS	Rencana Kerja dan Syarat - Syarat
RAB	Rencana Anggaran Biaya
ASD	<i>Appropriate Site Development</i>
EEC	<i>Energy Efficiency & Conservation</i>
WAC	<i>Water Conservation</i>
MRC	<i>Material Resource & Cycle</i>
IHC	<i>Indoor Healt & Comfort</i>
BEM	<i>Building & Environment Management</i>
CNC	<i>Computer Numerical Control</i>
EDGE	<i>Excellence in Design for Greater Efficiencies</i>
KDB	Koefisien Dasar Bangunan
KLB	Koefisien Lantai Bangunan
KDH	Koefisien Dasar Hijau
CNBC	<i>Consumer News and Business Channel Indonesia</i>
IMF	<i>International Monetary Fund</i>
IHSG	Indeks Harga Saham Gabungan
SDM	Sumber Daya Manusia
BKAD	Badan Keuangan dan Aset Daerah

DAFTAR LAMPIRAN

1. BMC
2. *Cashflow* Fase 1 (2023)
3. Rencana Anggaran Biaya Rumah Makan Anganre'
4. Catatan Bukti Asistensi 1
5. Catatan Bukti Asistensi 2
6. Survey

