

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SIDANG TUGAS AKHIR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Pengertian Judul Karya Desain	2
1.3 Latar Belakang Permasalahan	4
1.4 Rumusan Permasalahan	5
1.5 Tujuan Perancangan	5
1.6 Ruang Lingkup Perancangan	6
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Data Pemakai	8
2.2 Pengertian <i>Café & Restaurant</i>	10
2.3 Sejarah Minuman Teh	10
2.4 Standar Fasilitas <i>Café & Restaurant</i>	12
2.5 Studi Banding	15
2.6 Studi Literatur Ergonomi	17
2.7 Organisasi Ruang	27
2.8 Pola Sirkulasi	30

BAB III	METOLOGI PENELITIAN	
3.1	Data yang Diperlukan	33
3.2	Metode Pengumpulan Data	33
3.3	Metode Pengolahan Data	34
BAB IV	ANALISIS DATA HASIL PENELITIAN	
4.1	Analisa Temuan Problem	35
4.2	Analisa Produk	37
4.3	Analisa Kebutuhan dan Layout Standar Ruang	39
4.4	Analisa Luasan Standar Ruang	42
4.5	Analisa Aktivitas dan Program Kebutuhan Ruang	44
4.6	Analisa Kedekatan Ruang	48
4.7	Analisa Sirkulasi, Zoning dan Grouping	49
BAB V	PEMBAHASAN KONSEP & TEMA PERANCANGAN	
5.1	Tema Perancangan Fasilitas	52
5.2	Konsep Perancangan Fasilitas	52
5.3	Pola Penataan Ruang	53
5.4	Pola Penataan Interior	54
BAB VI	KESIMPULAN & SARAN	
6.1	Kesimpulan	60
6.2	Saran	61
	DAFTAR PUSTAKA	62
	DAFTAR GAMBAR	64
	DAFTAR TABEL	66
	DAFTAR LAMPIRAN	67