

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Fokus Permasalahan	6
1.3 Permasalahan Perancangan	6
1.4 Gagasan Perancangan	7
1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan	8
1.5.1 Maksud Perancangan.....	8
1.5.2 Tujuan Perancangan	8
BAB II TINJAUAN TEORI DAN DATA PERANCANGAN PELATIHAN BARISTA DI BANDUNG	9
2.1 Tinjauan Khusus Barista.....	9
2.1.1 Definisi Pelatihan	9
2.1.2 Definisi Barista	10

2.1.3 Definisi Pelatihan Barista.....	14
2.1.4 Manfaat dan Dampak Pelatihan	15
2.1.5 Kategori kelas di Pelatihan Barista	16
2.2 Definisi Kopi.....	21
2.2.1 Proses pengolahan biji kopi	21
2.2.2 Jenis - jenis kopi	24
2.2.3 Penyimpanan kopi.....	25
2.2.4 Jenis – jenis olahan minuman kopi.....	27
2.3 Definisi <i>Cafe</i>	31
2.4 Multisensori Desain	32
2.5 Penggayaan Kontemporer	34
2.6 Studi Antropometri	39
2.6.1 Antropometri Interior Café dan Meja bar Barsita	40
2.6.2 Antropometri Kelas Barsita	44
2.7 Studi Banding dan Analisa Survey	46
BAB III KONSEP PERENCANAAN	53
3.1 Data dan Karakteristik Pengguna	53
3.1.1 Deskripsi Proyek	53
3.1.2 Profile Pelatihan Barista	54
3.1.3 Karakteristik User.....	54
3.2 Struktur Organisasi	55

3.3 Tabel Aktivitas Fasilitas	56
3.4 Alur Sirkulasi.....	59
3.5 Zoning Blocking.....	63
3.6 Studi Image	67
BAB IV KONSEP PERANCANGAN.....	69
4.1 Tema dan Konsep Perancangan.....	69
4.1.1 Tema Perancangan.....	69
4.1.2 Konsep Perancangan.....	70
4.2 Konsep Layout.....	71
4.3 Konsep Bentuk	75
4.4 Konsep Warna.....	80
4.5 Konsep Material	83
4.6 Konsep Furnitur.....	84
4.7 Teknis Pencahayaan.....	86
4.8 Teknis Penghawaan.....	91
4.9 Teknis Keamanan	92
DAFTAR PUSTAKA.....	94
LAMPIRAN.....	99