

LEMBAR PENGESAHAN

BOBOKO

SANDI NUGRAHA

52013009

Telah disetujui dan disahkan di Bandung sebagai Tugas Akhir/Skripsi pada tanggal :

.....

Menyetujui,
Pembimbing

Febry Maharlika, M.sn

NIP.

Dekan Fakultas

Ketua Program Studi

Prof. Drs. Yusuf Affendi Djalari

NIP 4127 70 024

Dina Fatimah, M.Ds

NIP.

PERNYATAAN ORIGINALITAS KARYA TUGAS AKHIR

Dengan ini, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Sandi Nugraha

NIM : 52013009

Program Studi : Desain Interior

Menyatakan bahwa karya beserta laporan Tugas Akhir ini adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan duplikasi dari hasil karya orang lain.

Apabila pada masa mendatang diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar adanya, saya bersedia menerima sanksi yang diberikan dengan segala konsekuensinya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Bandung,

Sandi Nugraha

SURAT KETERANGAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI

Bahwa yang bertanda tangan dibawah ini, penulis dan pihak perusahaan tempat penelitian, Menyetujui :

“Untuk memberikan kepada Universitas Komputer Indonesia **Hak Bebas Royalty** **Noneksklusif** atas penelitian ini dan bersedia untuk di-online-kan sesuai dengan ketentuan yang berlaku untuk kepentingan riset dan pendidikan”.

Bandung,

Penulis

Mengetahui Pembimbing

Ttd.

Sandi Nugraha
NIM. 52012779

Ttd.

Febry Maharlika, M.Sn
NIP.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Curriculum Vitae

Data Pribadi / Personal Details

Nama / Name : Sandi Nugraha
Tanggal Kelahiran / Date of Birth : 15 Februari 1994
Jenis Kelamin / Gender : Laki - Laki
Alamat / Address : Jl. kota raja ,sebarus.kec.Balik bukit
liwa lampung barat
Kode Post / Postal Code : 34815
Nomor Telepon / Phone : 0878-221-5557
Email : sandinugraha303@gmail.com
Agama / Religion : Islam

Riwayat Jenjang Pendidikan / Educational Information

Periode			Sekolah / Institusi / Universitas	Jurusan
2003	-	2008	SD 3 LIWA	-
2008	-	2010	SMPN 1 LIWA	-
2011	-	2013	SMAN 1 LIWA	IPS
2013	-	-	Universitas Komputer Indonesia	Desain Interior

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Dapur sunda.....	11
Gambar 2. Kuliner jawa barat	18
Gambar 3. Alat-alat masak.....	15
Gambar 4. Antropometri pusat kuliner	19
Gambar 5. Antropometri tempat makan	19
Gambar 6. Antropometri dapur	21
Gambar 7. Antropometri ruang display	22
Gambar 8. Paskal food market	29
Gambar 9. Floating market	28
Gambar 10. Rumah makan bancakan.....	29
Gambar 11. Pengelola	31
Gambar 12. Alur sirkulasi	33
Gambar 13. Program kedekatan ruang	34
Gambar 14. Zoning & bloking	35
Gambar 15. Studi image	36
Gambar 16. Implementasi perancangan	38
Gambar 17. Layout furnitur	39
Gambar 18. Konsep Plafon/ceiling.....	40
Gambar 19. Konsep material.....	41
Gambar 20. Bentuk&desain furniture.....	43
Gambar 21. Teknis penghawaan	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Macam-macam makanan ringan

Tabel 2. macam-macam minuman

Tabel 3. Tabel Aktifitas Dan Fasilitas

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Lembar Pernyataan Originalitas Karya Tugas Akhir	ii
Surat Keterangan Persetujuan Publikasi	iii
Lembar Data Riwayat Hidup	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel	xiii
Daftar Lampiran	xiv
Kata Pengantar	xv
Abstrak	xvi

Kata Pengantar

Abstrak

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang masalah.....	1
1.2 Fokus permasalahan.....	2
1.3 Permasalahan perancangan.....	3
1.4 Ide / Gagasan Perancangan.....	3
1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan.....	5

BAB II

JUDUL : TINJAUAN PUSAT KULINER JAWA BARAT.....	7
--	---

ISI

2.1 PUSAT KULINER.....	7
2.1.2 PENGERTIAN KULINER.....	8

2.1.3	PENGERTIAN BOBOKO.....	8
2.1.4	PENGERTIAN DAPUR SUNDA.....	9
2.2	KULINER JAWA BARAT.....	12
2.3	ALAT MASAK TRADISIONAL.....	14
2.4	STUDI ANTROPOMETRI.....	17
2.5	SURVEY LAPANGAN.....	24

BAB III

JUDUL : KONSEP PERENCANAAN KULINER KHAS JAWA BARAT

ISI

3.1	Data dan Karakteristik User.....	30
3.2	Tabel Aktivitas dan Fasilitas yang berlaku.....	32
3.3	Alur Sirkulasi.....	33
3.4	Program kedekatan ruang.....	33
3.5	Zoning dan Bloking.....	34
3.6	Studi Image.....	36

BAB IV

JUDUL : THE BEAUTIFUL OF BOBOKO DAN KONSEP BOBOKO

ISI

4.1	Deskripsi Tema dan Konsep.....	37
4.2	Implementasi Perancangan	38
4.3	Teknis Penghawaan.....	43
4.4	Teknis Pencahayaan.....	44
4.5	Teknis keamanan	45
	LAMPIRAN.....	83
	DAFTAR PUSTAKA.....	83

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya atas segala limpahan berkat dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk melengkapi persyaratan untuk mendapatkan gelar Strata-1 di fakultas Desain Interior, Universitas Komputer Indonesia Bandung.

Dalam proses panjang ini banyak dukungan dan doa yang penulis dapatkan hingga Laporan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik. Maka penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, petunjuk, serta pertolongan-Nya kepada penulis.
2. Ibu Febry Maharlika, M.Sn., selaku pembimbing yang telah membimbing penulis, mengarahkan, dan memberikan solusi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
3. Kedua orang tua penulis yang tidak ada hentinya memberikan dukungan doa, serta moral kepada penulis sehingga penulis dapat tetap berusaha sampai akhir dan menyelesaikan tugas akhir.
4. Teman-teman seangkatan yang selalu setia mendukung dan memberikan motivasi. Terasa hampa tanpa kalian semua, Semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala memberikan anugerah yang berlimpah atas segala budi baik yang telah dilakukan dengan sepenuh hati.
5. Terimakasih kepada semua dosen desain interior yang telah memberi ilmu dan pengetahuan yang telah diberikan kepada penulis.

ABSTRAK

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang besar dengan beragam artefak kebudayaan yang dimilikinya, seperti upacara adat, senjata perang, pakaian tradisional, ragam kesenian, hingga kuliner. Kuliner Jawa Barat mulai dikenal oleh bangsa asing karena rasanya yang kaya dan penampilannya yang unik serta menarik, dan juga Indonesia mempunyai cara masak dan makan yang beraneka ragam. Bumbu yang digunakan juga beraneka ragam, dari setiap daerah memiliki bumbu yang khas dan menjadi identitas di wilayah tersebut. Masyarakat Indonesia sendiri tidak semua mengenal masakan asli Indonesia dari berbagai pulau, dan lebih cenderung mengonsumsi makanan siap saji sebagai makanan kesehariannya. Sebagai dampak perubahan zaman, masyarakat khususnya daerah perkotaan semakin menuntut mereka pula untuk bergerak lebih cepat, sehingga diperlukan adanya sebuah fasilitas seperti tempat wisata kuliner khusus masakan Indonesia yang lengkap untuk memberikan dan menambah pengetahuan tentang budaya Indonesia melalui kuliner.

Kata kunci : Pusat, Kuliner, Pendidikan Kuliner, Masak memasak

