

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Area perancangan Lantai 1	7
Gambar 1. 2 Area perancangan Lantai 2	7
Gambar 1. 3 Diagram Alur Pikir	10
Gambar 2. 1 Layanan di The Hatchery, Chicago	16
Gambar 2. 2 Standar LUX menurut SNI-03-6097-2000.....	25
Gambar 2. 3 Dimensi Display Vertical	29
Gambar 2. 4 Dimensi dan Sirkulasi Sales Area dan Standing Display	30
Gambar 2. 5 Dimensi Merchandise Display	30
Gambar 2. 6 Sirkulasi Area Kasir - Disabilitas Friendly	31
Gambar 2. 7 Dimensi Meja Makan	38
Gambar 2. 8 Dimensi Furniture untuk Disabilitas	38
Gambar 2. 9 Sirkulasi Workspace Area Makan	39
Gambar 2. 10 Referensi Layout untuk Shared Kitchen	41
Gambar 2. 11 Sirkulasi Cooking Space Space	42
Gambar 2. 12 Dimensi Kabinet Bawah dan Atas.....	42
Gambar 2. 13 Sirkulasi Workzone Dapur	43
Gambar 2. 14 Parameter dalam Pendekatan Visual Merchandising	46
Gambar 2. 15 Main Entrance - Eataly, London	47
Gambar 2. 16 Sirkulasi - Eataly, London.....	48
Gambar 2. 17 Food Store - Eataly, London	49
Gambar 2. 18 Kumpulan Penerapan Signage - Eataly, London.....	50
Gambar 2. 19 Desain Koridor - Eataly, London	50
Gambar 2. 20 Wine Store - Eataly, London	51
Gambar 2. 21 Pastry Store - Eataly, London.....	52
Gambar 2. 22 Observasi Media Sosial tentang Jenis Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya	82
Gambar 3. 1 Logo INOPAK Institute.....	54
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi INOPAK Institute.....	55
Gambar 3. 3 Struktur Kepegawaian Inkubator Bisnis	57

Gambar 3. 4 Layanan dan Akses Fasilitas Pada Perancangan Inkubator Bisnis Kuliner	59
Gambar 3. 5 Posisi Bangunan INOPAK Institute	66
Gambar 3. 6 Kondisi Site - Gedung Hamas	66
Gambar 3. 7 Batasan Bangunan - Gedung Hamas	67
Gambar 3. 8 Jalur Akses - Gedung Hamas	68
Gambar 3. 9 Arah Matahari - Gedung Hamas.....	69
Gambar 3. 10 Posisi Pengukuran Cahaya - Gedung Hamas	70
Gambar 3. 11 Arah Angin - Gedung Hamas	71
Gambar 3. 12 Data Suhu Kota Tasikmalaya	72
Gambar 3. 13 Pengukuran Kelembaban - Gedung Hamas	72
Gambar 3. 14 Kondisi Vegetasi pada Site	73
Gambar 3. 15 Sumber Kebisingan - Gedung Hamas	74
Gambar 3. 16 Bentuk - Gedung Hamas	75
Gambar 3. 17 Kondisi Interior - Gedung Hamas	76
Gambar 3. 18 Jalur Akses - Gedung Hamas	76
Gambar 3. 19 Cross Ventilation	77
Gambar 3. 20 Posisi Bukaan Gedung Hamas	77
Gambar 3. 21 Pemandangan Luar - Gedung Hamas.....	78
Gambar 3. 22 Denah Lantai 1 - Gedung Hamas 2024	79
Gambar 3. 23 Kondisi Utilitas - Gedung Hamas 2024	80
Gambar 3. 24 The Hatchery	85
Gambar 3. 25 Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago.....	86
Gambar 3. 26 Alur Aktivitas Pengguna - The Hatchery, Chicago	87
Gambar 3. 27 Organisasi dan Hirarki Ruang - The Hatchery, Chicago.....	90
Gambar 3. 28 Organisasi Ruang Pola Linear.....	90
Gambar 3. 29 Akses Masuk dan Sirkulasi Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago	91
Gambar 3. 30 Fasad The Hatchery & Pintu Masuk Jenis Frontal.....	92
Gambar 3. 31 Furniture Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago.....	92
Gambar 3. 32 Skema Warna Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago	94

Gambar 3. 33	Bukaan Ruang Entrway - The Hatchery, Chicago	95
Gambar 3. 34	Pencahayaan Buatan Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago	95
Gambar 3. 35	Akses Masuk & Sirkulasi Ruang Shared Kitchen - The Hatchery, Chicago	96
Gambar 3. 36	Skema Warna Ruang Shared Kitchen - The Hatchery, Chicago	97
Gambar 3. 37	Pencahayaan Buatan Ruang Shared Kitchen - The Hatchery, Chicago	98
Gambar 3. 38	Akses Masuk & Layout Co-working Space - The Hatchery, Chicago	99
Gambar 3. 39	Skema Warna Co-working Space - The Hatchery, Chicago	100
Gambar 3. 40	Pencahayaan Alami & Buatan Co-working Space - The Hatchery, Chicago	101
Gambar 3. 41	Baker Street	103
Gambar 3. 42	Panistas Bakery	103
Gambar 3. 43	Kartika Sari	111
Gambar 3. 44	The Keranjang Bali	111
Gambar 3. 45	WECOOK	120
Gambar 3. 46	Nimbus Kitchen	120
Gambar 3. 47	Layanan dan Akses Fasilitas Pada Perancangan Inkubator Bisnis Kuliner	128
Gambar 3. 48	Alur Aktivitas Pendaftar	128
Gambar 3. 49	Alur Aktivitas Pengguna Kitchen Hub	129
Gambar 3. 50	Alur Aktivitas Anggota Inkubasi Kuliner	129
Gambar 3. 51	Alur Aktivitas Membership	129
Gambar 3. 52	Alur Aktivitas Layanan Community	130
Gambar 3. 53	Alur Aktivitas Anggota Networking Event	130
Gambar 3. 54	Alur Aktivitas Anggota Branch Network	130
Gambar 3. 55	Alur Aktivitas Pengguna (Umum)	131
Gambar 3. 56	Aktivitas Manager Operasional	131
Gambar 3. 57	Aktivitas Bagian Keuangan dan Administrasi	132
Gambar 3. 58	Aktivitas Umum Seluruh Departemen	132

Gambar 3. 59 Jobdesc Tiap Departemen.....	133
Gambar 3. 60 Aktivitas Tenaga Pendukung Operasional.....	133
Gambar 3. 61 Jobdesc Tiap Tenaga Pendukung Operasional	134
Gambar 3. 62 Alur Loading Barang.....	134
Gambar 3. 63 Diagram Alur Loading Barang.....	135
Gambar 3. 64 Matriks Kedekatan Ruang - Lantai 1	140
Gambar 3. 65 Bubble Diagram - Lantai 1	141
Gambar 3. 66 Matriks Kedekatan Ruang - Lantai 2	141
Gambar 3. 67 Bubble Diagram - Lantai 2 4.....	142
Gambar 3. 68 Matriks Kedekatan Ruang - Lantai 3	142
Gambar 3. 69 Bubble Diagram - Lantai 3.....	143
Gambar 3. 70 Matriks Kedekatan Ruang - Lantai 4	144
Gambar 3. 71 Bubble Diagram - Lantai 4.....	144
Gambar 3. 72 Matriks Kedekatan Ruang - Lantai 5	145
Gambar 3. 73 Bubble Diagram - Lantai 5	145
Gambar 4. 1 Mindmap Tema.....	151
Gambar 4. 2 Pola Sirkulasi di Lantai 1 dan Toko Oleh-oleh	153
Gambar 4. 3 Color Code Zona - Lantai 1.....	154
Gambar 4. 4 Color Code Zona - Toko Oleh-oleh.....	155
Gambar 4. 5 Zona Transisi - Toko Oleh-oleh.....	156
Gambar 4. 6 Color Code Zona - Lantai 2.....	157
Gambar 4. 7 Color Code Organisasi Ruang – Dapur.....	158
Gambar 4. 8 (a) Area cemilan dekat dengan storage; (b) area makanan manis dekat dengan entrance toko oleh-oleh.....	160
Gambar 4. 9 Bagian informasi pada wall display area makanan olahan, instan, dan sambal	160
Gambar 4. 10 (a) Arah view dari luar bangunan ke area minuman dan kue tradisional; (b) View dari luar bangunan ke area minuman dan kue tradisional.	161
Gambar 4. 11 Display rack.....	162
Gambar 4. 12 Display untuk makanan olahan dan instan.....	162
Gambar 4. 13 Four Sides Snack Display	165

Gambar 4. 14 Display silinder u/ cemilan.....	165
Gambar 4. 15 Adopsi bentuk alat tenun ke display.....	167
Gambar 4. 16 Adopsi bentuk bambu ke display	167
Gambar 4. 17 Pembagian arena	168
Gambar 4. 18 Ekspektasi interaksi pengguna dengan display makanan olahan	169
Gambar 4. 19 Ekspektasi interaksi pengguna dengan display cemilan	170
Gambar 4. 20 (a) Penggunaan food sample dan desain grafis pada display; (b) Penggunaan desain grafis dan informasi produk pada display	171
Gambar 4. 21 Visualisasi eye level pada area makanan manis	171
Gambar 4. 22 Visualisasi eye level pada area minuman	172
Gambar 4. 23 Zona atas, tengah, dan bawah pada display	173
Gambar 4. 24 Penggunaan gaya industrial pada fasilitas toko oleh-oleh	174
Gambar 4. 25 Moodboard material	179
Gambar 4. 26 Fasilitas dapur produksi	179