

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi Jenis UMKM Kuliner di Indonesia.....	21
Tabel 2. 2 Persentase Jenis Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya.....	14
Tabel 2. 3 Standarisasi Higienitas .....	18
Tabel 2. 4 Faktor Pengaruh Kenyamanan Thermal.....	26
Tabel 2. 5 Jenis Layout pada Retail dan Penjelasannya.....	31
Tabel 2. 6 Referensi Layout Bakery.....	36
Tabel 2. 7 Studi Literatur Pendekatan Visual Merchandising.....	45
Tabel 3. 1 Daftar dan Jumlah Pegawai INOPAK Institute Saat Ini.....	55
Tabel 3. 2 Syarat Pembentukan Inkubator Bisnis Beserta Solusi Perancangan....	58
Tabel 3. 3 Hasil Pengukuran Lux Meter - Gedung Hamas .....	70
Tabel 3. 4 Hasil Pengukuran Kebisingan - Gedung Hamas .....	74
Tabel 3. 5 Prioritas Jenis Kuliner pada Perancangan .....	82
Tabel 3. 6 Sampel Produk UMKM Kuliner Kota Tasikmalaya .....	83
Tabel 3. 7 Arah Perspektif dan Foto Interiornya - The Hatchery, Chicago.....	88
Tabel 3. 8 Elemen Pleingkup Ruang Entryway - The Hatchery, Chicago .....	93
Tabel 3. 9 Elemen Pleingkup Ruang Shared Kitchen - The Hatchery, Chicago	96
Tabel 3. 10 Elemen Pelingkup Co-working Space - The Hatchery, Chicago .....	100
Tabel 3. 11 Komparasi Objek Fasilitas Bakery & Café .....	104
Tabel 3. 12 Komparasi Objek Fasilitas Gift Shop.....	112
Tabel 3. 13 Studi Banding FEED Retail Store.....	118
Tabel 3. 14 Komparasi Objek Fasilitas Shared Kitchen .....	121
Tabel 3. 15 Jenis Keanggotaan dan Keterangannya.....	127
Tabel 3. 16 Tabel Kebutuhan Ruang .....	136
Tabel 3. 17 Analisa Besaran Ruang.....	140
Tabel 3. 18 Zoning Perancangan .....	146
Tabel 3. 19 Blocking Perancangan.....	148
Tabel 4. 1 Metode ATUMICS pada beberapa display.....	162
Tabel 4. 2 Konsep pencahayaan pada fasilitas toko oleh-oleh.....	174
Tabel 4. 3 Konsep warna pada perancangan .....	176