

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Contoh Denah Produksi	12
Gambar 2.2. Standarisasi Furniture.....	18
Gambar 2.3. Standarisasi Bar.....	19
Gambar 2.4. Standarisasi Bar.....	19
Gambar 2.5. Standarisasi Furniture Bar	19
Gambar 2.6. Standarisasi Organisasi Ruang Kelas	22
Gambar 2.7. ABCD School of Coffee.....	38
Gambar 2.8. Suasana Eksterior	38
Gambar 2.9. Ruang Kelas	39
Gambar 2.10. Espresso Station	39
Gambar 2.11. Sensory & Green Station.....	40
Gambar 2.12. Sensory & Green Station.....	40
Gambar 2.13. Roasting Room.....	41
Gambar 2.14. Roasting Room.....	41
Gambar 2.15. Suasana ruang <i>roasting room</i>	42
Gambar 2.16. Suasana ruang kelas	42
Gambar 2.17 Suasana ruang espresso station	43
Gambar 2.18. Manual brew & cupping.....	43
Gambar 2.19. Pencahayaan pada ruang cupping & brew dengan focus lamp	44
Gambar 2.20. Pencahayaan untuk kelas uji dengan red light	44
Gambar 2.21. Furniture pada kursi kelas	45
Gambar 2.22. Furniture pada ruang espresso.....	46
Gambar 2.23. Konsep warna.....	46
Gambar 2.24. Ruang pelatihan.....	47
Gambar 2.25. Tata letak ruang	48
Gambar 2.26. Tata letak ruang 2	48
Gambar 3.1. Logo brand Cangkir Coffee Lab	50
Gambar 3.2. Logo Introduction to Coffee.....	53
Gambar 3.3. Logo Barista Skills,.....	54
Gambar 3.4. Logo Brewing	55
Gambar 3.5. Logo Green Coffee.....	56
Gambar 3.6. Logo Roasting	57
Gambar 3.7. Logo Sensory Skills	58

Gambar 3.8. Foto Lahan Perancangan	59
Gambar 3.9. Bangunan sekitar pada site.....	60
Gambar 3.10. Aksesibilitas pada lokasi perancangan	61
Gambar 3.11. Alisis kebisingan terhadap bangunan	61
Gambar 3.12. Analisis matahari.....	62
Gambar 3.13. Analisis bukaan lantai 1	62
Gambar 3.14. Analisis bukaan lantai 2	63
Gambar 3.15. Analisis bukaan lantai 3	63
Gambar 3.16. Analisis arah angin.....	64
Gambar 3.17. Analisis angin terhadap bangunan.....	64
Gambar 3.18. Kondisi ekspterior terhadap penghawaan	65
Gambar 3.19. Kondisi vegetasi dite	65
Gambar 3.20. Kondisi vegetasi dari jalan.....	66
Gambar 3.21. Kondisi tangga darurat dan jalur evakuasi	66
Gambar 3.22. 5758 coffeelab	67
Gambar 3.23. Fasad 5758 Coffee Lab	67
Gambar 3.24. Coffeeshop	68
Gambar 3.25. Laboratorium.....	69
Gambar 3.26. Workshop	69
Gambar 3.27. 5758 coffeelab	70
Gambar 3.28. Ruang kelas	70
Gambar 3.29. Suasana kelas cupping.....	71
Gambar 3.30. Suasana praktek.....	71
Gambar 3.31. Suasana kelas uji citas rasa	72
Gambar 3.32. Suasana praktik	73
Gambar 3.33 Kelas sensory	74
Gambar 3.34. Praktik sensory	74
Gambar 3.35. Suana belajar manual brew	75
Gambar 3.36. 5758 coffeelab	75
Gambar 3.37. Suasana kelas roasting.....	76
Gambar 3.38. Suasana ruang kelas	77
Gambar 3.39. Suasana praktik	77
Gambar 3.40. Suasana praktik espresso.....	77
Gambar 3.41. Diskusi pembahasan HPP	78
Gambar 3.42. Suasana nongkrong	79
Gambar 3.43. Fasilitas 5758 coffeelab.....	80
Gambar 3.44. Coffeeshop 5758 coffeelab.....	80

Gambar 3.45. Organisasi ruang.....	81
Gambar 3.46. Hubungan antar ruang	82
Gambar 3.47. Layout laboratorium.....	83
Gambar 3.48. Laboratorium.....	83
Gambar 3.49. Skema material.....	84
Gambar 3.50. Laboratorium.....	84
Gambar 3.51. Skema warna	85
Gambar 3.52. Meja praktik	85
Gambar 3.53. Storage	86
Gambar 3.54. Pencahayaan ruang laboratorium	86
Gambar 3.55. Pencahayaan ruang laboratorium	86
Gambar 3.56. Penghawaan ruang laboratorium.....	87
Gambar 3.57. Layout workshop.....	87
Gambar 3.58. Elemen pelingkup ruang workshop.....	88
Gambar 3.59. Elemen pelingkup ruang workshop.....	89
Gambar 3.60. Workshop	89
Gambar 3.61. Skema warna	90
Gambar 3.62. Meja roasting.....	90
Gambar 3.63. Meja espresso	91
Gambar 3.64. Pencahayaan workshop	91
Gambar 3.65. Penghawaan workshop.....	92
Gambar 3.66. Layout ruang kelas	92
Gambar 3.67. Elemen pelingkup ruang kelas	93
Gambar 3.68. Skema material.....	93
Gambar 3.69. Ruang kelas	94
Gambar 3.70. Skema warna	94
Gambar 3.71. furniture ruang kelas	95
Gambar 3.72. Pencahayaan Ruang Kelas	95
Gambar 3.73. Penghawaan Ruang Kelas	96
Gambar 3.74. Layout CoffeeShop	96
Gambar 3.75. Suasana Coffeeshop	97
Gambar 3.76. Suasana Coffeeshop	98
Gambar 3.77. Suasana Coffeeshop	98
Gambar 3.78. Skema Warna.....	99
Gambar 3.79. Analisis Pencahayaan.....	99
Gambar 3.80. Fasad LPT Panghegar.....	101
Gambar 3.81. Suasana Interior LPT Panghegar.....	102

Gambar 3.82. Suasana Ruang Praktik.....	102
Gambar 3.83. Aktivitas praktik pada workshop.....	105
Gambar 3.84. Organisasi ruang pada LPT Panghegar	106
Gambar 3.85. Layout pada lobi LPT Panghegar.....	107
Gambar 3.86. Suasana lobi	107
Gambar 3.87. Material Lantai.....	108
Gambar 3.88. Material Ceiling	108
Gambar 3.89. Suasana Entrance	109
Gambar 3.90. Skema warna.....	109
Gambar 3.91. Furniture pada lobi.....	110
Gambar 3.92. Sistem pencahayaan dengan bola lampu.....	110
Gambar 3.93. Sistem penghawaan ruang lobi.....	111
Gambar 3.94. Layout ruang kelas	112
Gambar 3.95. Suasana ruang kelas	112
Gambar 3.96. Elemen Material dan Tekstur	113
Gambar 3.97. Suasana Ruang Kelas	113
Gambar 3.98. Analisis warna	114
Gambar 3.99. Furniture pada ruang pelatihan.....	114
Gambar 3.100. Suasana Ruang pelatihan.....	115
Gambar 3.101. Logo Dewaji Coffee Lab.....	116
Gambar 3.102. Suasana Outside Pelatihan	117
Gambar 3.103. Suasana Ruang Coffeeshop.....	118
Gambar 3.104. Suasana Laboratorium.....	118
Gambar 3.105. Kelas latte art.....	119
Gambar 3.106. Kelas espresso	120
Gambar 3.107. Fasilitas Laboratorium	120
Gambar 3.108. Fasilitas Coffeeshop	121
Gambar 3.109. Denah organisasi ruang	122
Gambar 3.110. Suasana Laboratorium.....	122
Gambar 3.111. Analisis Material Laboratorium.....	123
Gambar 3.112. Suasana Laboratorium.....	123
Gambar 3.113. Analisis Warna Laboratorium.....	124
Gambar 3.114. Furniture Laboratorium	124
Gambar 3.115. Analisis Pencahayaan Laboratorium	125
Gambar 3.116. Analisis Penghawaan Laboratorium.....	126
Gambar 3.117. Bubble diagram	135
Gambar 3.118. Zoning lantai 1	136

Gambar 3.119. Zoning lantai 2	136
Gambar 3.120. Zoning lantai 3	137
Gambar 4. 1 Organisasi Ruang	139
Gambar 4. 2. Layout Ruang Kelas.....	140
Gambar 4. 3. Layout Laboratorium	141
Gambar 4. 4. Layout Roasting	142
Gambar 4. 5. Layout Espresso	142
Gambar 4. 6. Layout Sensory.....	143
Gambar 4. 7. Layout Experience Bar.....	144
Gambar 4. 8. Layout Lobi.....	144
Gambar 4. 9. Layout Coffeeshop	145
Gambar 4. 10. Bentuk Ruang.....	146
Gambar 4. 11. Bentuk Lobi.....	146
Gambar 4. 12. Sirkulasi Lobi.....	147
Gambar 4. 13. Sirkulasi Ruang Kelas	148
Gambar 4. 14. Sirkulasi Roasting	148
Gambar 4. 15. Sirkulasi Espresso	149
Gambar 4. 16. Sirkulasi Experience Bar.....	149
Gambar 4. 17. Sirkulasi Sensory.....	150
Gambar 4. 18. Sirkulasi Coffeeshop	150
Gambar 4. 19. Ruang Kelas	151
Gambar 4. 20. Meja dan Kursi Belajar	151
Gambar 4. 21. Laboratorium.....	152
Gambar 4. 22. Laboratorium.....	152
Gambar 4. 23. Meja & Stool Praktik	153
Gambar 4. 24. Storage	153
Gambar 4. 25. Ruang Roasting	154
Gambar 4. 26. Meja Praktik.....	154
Gambar 4. 27. Storage	155
Gambar 4. 28. Ruang Roasting	155
Gambar 4. 29. Storage & Sink	156
Gambar 4. 30. Meja Espresso	156
Gambar 4. 31. Konsep Warna Ruang Kelas.....	157
Gambar 4. 32. Konsep Warna Laboratorium	158

Gambar 4. 33. Konsep Warna Roasting	158
Gambar 4. 34. Konsep Warna Espresso	159
Gambar 4. 35. Konsep Warna Experience Bar.....	160
Gambar 4. 36. Konsep Warna Coffeeshop	160
Gambar 4. 37. Ruang Kelas	161
Gambar 4. 38. Material ruang kelas.....	161
Gambar 4. 39. Laboratorium.....	162
Gambar 4. 40. Material Laboratorium	162
Gambar 4. 41. Kelas Roasting	163
Gambar 4. 42. Material kelas roasting	163
Gambar 4. 43. Konsep material kelas roasting	164
Gambar 4. 44. Kelas Espresso	164
Gambar 4. 45. Material Kelas Espresso.....	165
Gambar 4. 46. Pencahayan Ruang Lobi.....	165
Gambar 4. 47. Pencahayaan Experience Bar	166
Gambar 4. 48. Pencahayaan Buatan.....	166
Gambar 4. 49. Red Light.....	167
Gambar 4. 50. Penghawaan Buatan	167
Gambar 4. 51. Penghawaan Ruang Roasting & Espresso.....	168
Gambar 4. 52. Konsep Akustik	168
Gambar 4. 53. Denah Peletakkan Sink	169
Gambar 4. 54. Denah Elektrikal.....	170
Gambar 4. 55. Mesin Espresso.....	170
Gambar 4. 56. Mesin Roasting.....	171
Gambar 4. 57. Penempatan CCTV.....	171
Gambar 4. 58 CCTV	172
Gambar 4. 59. Penempatan APAR	172
Gambar 4. 60. APAR.....	172