

Bab VI

KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

6.1 Konsep Perencanaan

6.1.1 Konsep Sistem Lingkungan

6.1.1.1 Konsep Konteks Kultural

Lokasi terletak di daerah Kawasan Strategis Sosio Kultural Kabupaten Bantul yaitu akses jalan utama menuju kawasan Kasongan-Jipangan-Gendeng-Lemahdadi (Kaji Gelem) di Kecamatan Kasihan. Letak site yang dekat dengan Pasar Niten mempengaruhi suasana di wilayah tersebut yaitu suasana yang mencerminkan kehidupan sosial dan perekonomian. Suasana tersebut sangat potensial mendukung fungsi Pusat Kuliner dan Oleh-oleh sebagai kawasan perdagangan yang saling bersinergi. Pertunjukan seni budaya yang rutin dilaksanakan yaitu kethoprak, campur sari, wayang, tari, reog. Hal ini berpengaruh pada pengembangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Kecamatan Kasihan yang menyesuaikan tradisi budaya masyarakat dengan penyediaan ruang seni budaya.



Gambar 6.1 Penyediaan Panggung Seni
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Panggung seni menjadi pendukung fungsi utama pusat kuliner yang dapat menjadi daya tarik pengunjung saat menikmati kuliner khas Bantul. Penonton dapat menonton pertunjukan seni atau live music sambil menikmati hidangan pada area makan outdoor dengan kapasitas penonton 130 orang.

6.1.1.2 Konsep Pengaruh Konteks Fisikal Wilayah

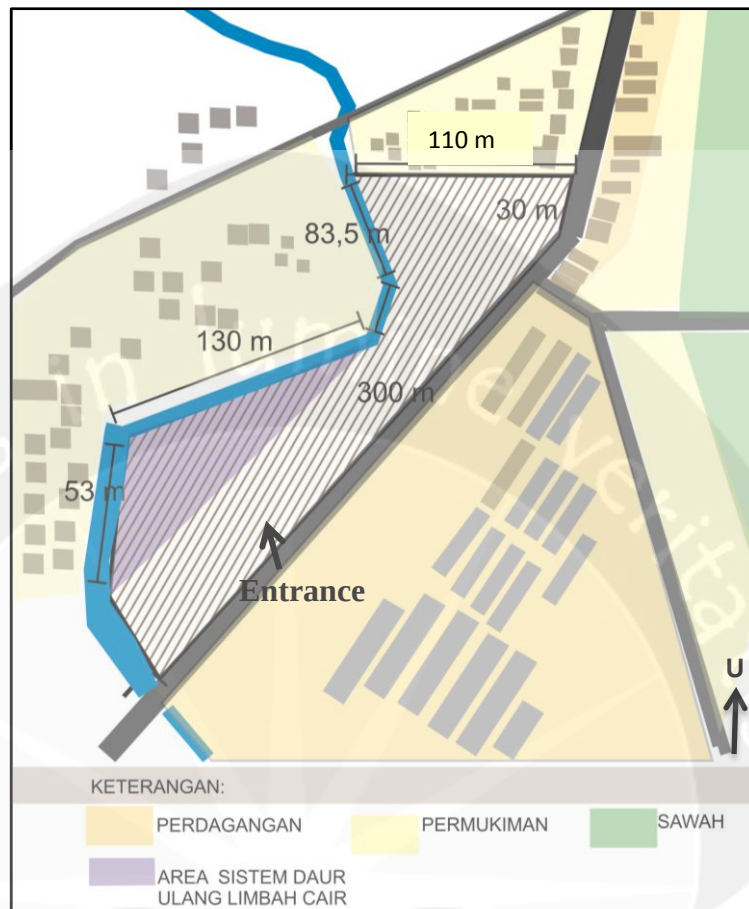
Pusat Kuliner dan Oleh-oleh berlokasi di Jalan Bantul km 4,5, Desa Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan, Bantul. Daerah ini termasuk ke dalam daerah perkotaan menuju Kota Bantul. Letak wilayah ini sangat potensial untuk menyediakan fasilitas bagi wisatawan yang berkunjung memasuki Kabupaten Bantul yang mampu meningkatkan daya tarik daerah melalui penyediaan pusat kuliner dan oleh-oleh.

Kecamatan Kasihan termasuk dalam kawasan perkotaan Kabupaten Bantul. Kawasan perkotaan Kabupaten Bantul yaitu wilayah yang mempunyai kegiatan utama perdagangan dan jasa dengan susunan fungsi kawasan sebagai tempat permukiman perkotaan, pemusatan dan distribusi pelayanan jasa pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi.

Perencanaan site didasarkan pada lingkungan konteks fisik lingkungan sekitar untuk memperoleh gambaran bentuk, orientasi, ukuran dan lingkungan yang baik, sehingga bangunan dapat beradaptasi dengan alam sekitar serta memanfaatkan potensi alam yang ada di sekitar site.

Kelebihan dari site terpilih bahwa site berada di lokasi yang cukup strategis dicapai dari Kota Yogyakarta menuju Kota Bantul. Selain itu, site berada di jalan utama menuju Kota Bantul.

Site memiliki luasan kurang lebih 11.447 m² dengan koefisien dasar maksimal 70%. Lahan merupakan area berkontur yang terbagi menjadi 3 segmen. Berikut kondisi lokasi tapak pada gambar 6.2.



Gambar 6.2 Pengaruh Konteks Fisikal Site
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Lokasi Pusat Kuliner dan Oleh-oleh terletak di kawasan Katon-Maten yaitu Kawasan Beton (Kasongan), Madukismo, Niten sehingga letak entrance terletak disebelah selatan menyesuaikan alur Niten sebagai tempat kunjungan terakhir.

Pada dampak terhadap lingkungan, terutama pada pusat kuliner pembuangan limbah tidak langsung dibuang disungai, terdapat pengelolaan khusus terhadap limbah cair dengan daur ulang sebagai penyiram tanaman.

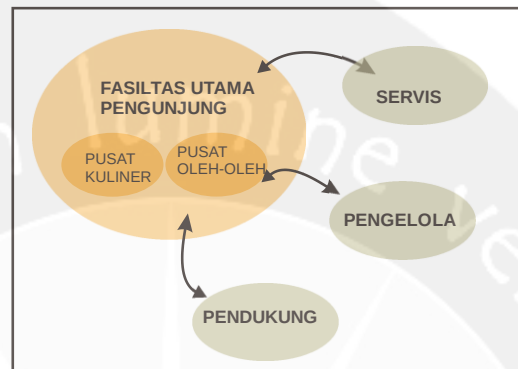
6.1.2 Konsep Sistem Manusia

6.1.2.1 Konsep Pelaku dan Kegiatan

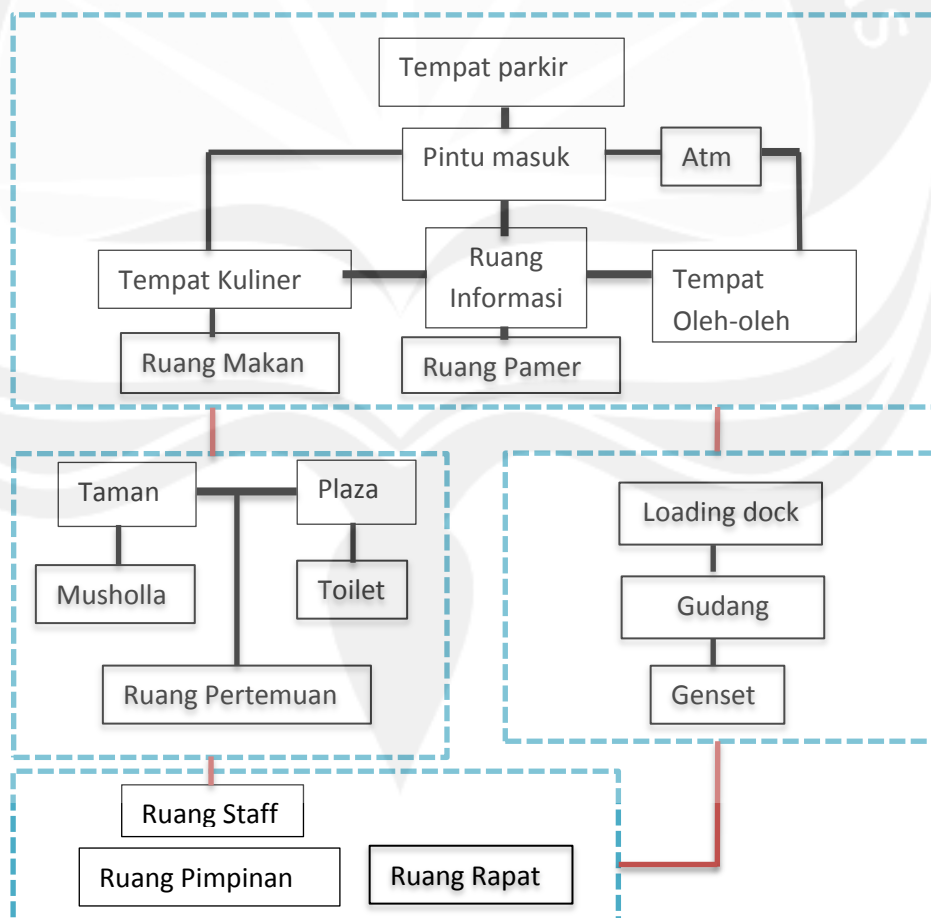
Konsep ini meliputi identifikasi pelaku dan kegiatan yang dilakukan. Kegiatan secara umum dikelompokkan menjadi pusat

kuliner dan pusat oleh meliputi kegiatan menikmati kuliner, membeli oleh-oleh, rekreasi, operasional, kegiatan pendukung, dan kegiatan service.

6.1.2.2 Konsep Hubungan Ruang



Gambar 6.3 Hubungan Antar Ruang Makro
Sumber: Analisis Penulis, 2016



Gambar 6.4 Hubungan Antar Ruang Pusat Kuliner dan Oleh-oleh
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Kelompok kegiatan yang ada di Pusat Kuliner dan Oleh-oleh ini terbagi menjadi 4 kelompok besar yaitu fasilitas utama pengunjung, pendukung, pengelola, dan *service*. Kelompok kegiatan pengunjung terbagi lagi menjadi area kuliner dan area oleh-oleh. Kegiatan pengunjung di masing-masing kelompok tidak lepas kaitannya dengan kegiatan pengelola, *service*, dan pendukung.

6.1.2.3 Konsep Besaran Ruang

Tabel 6.1 Kebutuhan dan Besaran Ruang Pusat Kuliner dan Oleh-oleh

No	Fungsi	Unit	Luas
1	Fasilitas Utama		
	<i>Entrance Hall</i>	1	48 m ²
	Ruang Informasi	1	9,25 m ²
	Area Kuliner		
	Tempat Kuliner	50 1 unit: 9,65 m ²	627,5 m ²
	Area Makan		468,49 m ²
	Stand Pusat Jajanan	10 1 unit: 47,42 m ²	569,04 m ²
	Area Pusat Oleh-oleh	3 1 unit: 190,04m ²	741,156 m ²
2	Fasilitas Penunjang		
	Taman Bermain	1	144 m ²
	Ruang Pamer	1	259,3 m ²
	Panggung Seni	1	100 m ²
	Plaza	1	165 m ²
	Gedung Pertemuan	1	108 m ²
	ATM	5 1 unit: 1,5 m ²	7,5 m ²
	Lavatory	8 unit	28 m ²

3	Fasilitas Pengelola		
	Ruang Pimpinan	1	5,91 m ²
	Ruang Tamu	1	2,2 m ²
	Ruang Staff Admin	1	5,6 m ²
	Ruang Staff Marketing	1	5,6 m ²
	Ruang Staff Keamanan	1	3,5 m ²
	Ruang Kebersihan	1	3,5 m ²
	Ruang Rapat	1	20 m ²
4	Area Service		
	Loading dock	1	16,56 m ²
	R.Mekanikal	1	15 m ²
	Mushola	1	30 m ²
5	Parkir		
	Parkir Mobil Pengunjung	10	150 m ²
	Parkir Motor Pengunjung	50	150 m ²
	Parkir Bus Pariwisata	2	120 m ²
	Parkir Mobil Pengelola	4	46 m ²
	Parkir Motor Pengelola	13	32,5 m ²
	Parkir Mobil Bahan Makanan	2	23 m ²
JUMLAH			4408,56 m²

Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.1.3 Konsep Lokasi dan Tapak

Berdasarkan tata guna lahan Kabupaten Bantul, telah didapatkan 3 alternatif tapak yang berada di Kecamatan Kasihan. Site terpilih memiliki luas 16.447 m² dengan koefisien dasar bangunan maksimal 70 %. Luas koefisien dasar bangunan dalam site adalah 16.447 m² x 70% = 11.512 m² sehingga luas besaran ruang Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul termasuk dalam persyaratan koefisien dasar bangunan sebesar 4408,56 m².

Lokasi tapak terpilih didasarkan pada kawasan strategis perkotaan Yogyakarta, aksesibilitas dan visibilitas. Berikut lokasi eksisting site yang terletak di Jalan Bantul km 4,5, Kecamatan Kasihan, Bantul.



Gambar 6.5 Lokasi Site
Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.1.4 Konsep Perencanaan Tapak

Konsep perencanaan site pada Pusatt Kuliner dan oleh-oleh dilakukan dengan memanfaatkan unsur alam pada lokasi sekitar tapak menjadi dengan menjadikan view pembentuk suasana dari ruang luar dan dalam tapak. Untuk view dalam site terdapat plasa dan taman bermain. Akses yang ada di dalam tapak direncanakan dengan pengelompokan akses khusus pengunjung dan pengelola. Akses tersebut diletakkan menjauhi tikungan.



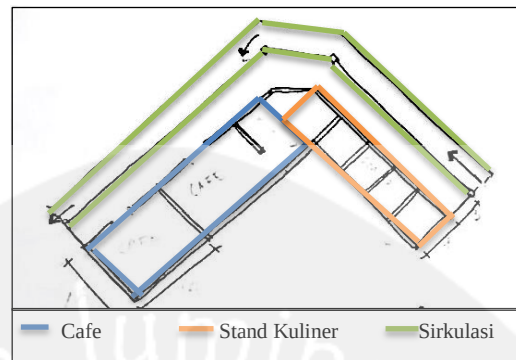
Gambar 6.6 Konsep Perencanaan Tapak
Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.2 Konsep Perancangan

6.2.1 Konsep Perancangan Programatik

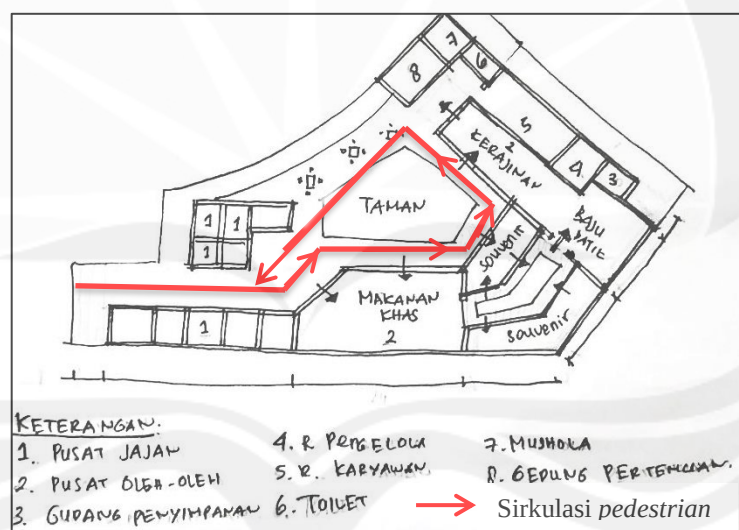
6.1.2.1 Konsep Perancangan Tata Ruang Dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul

Perancangan ruang dalam pada bangunan diarahkan pada penataan ruang-ruang dengan konsep komunikatif agar dapat memudahkan akses pengunjung dengan alur yang jelas saling terkait antara pusat kuliner dan oleh-oleh. Gambar 6.7 menunjukkan konsep tata ruang massa pusat kuliner.



Gambar 6.7 Massa Pusat Kuliner
Sumber: Analisis Penulis, 2016

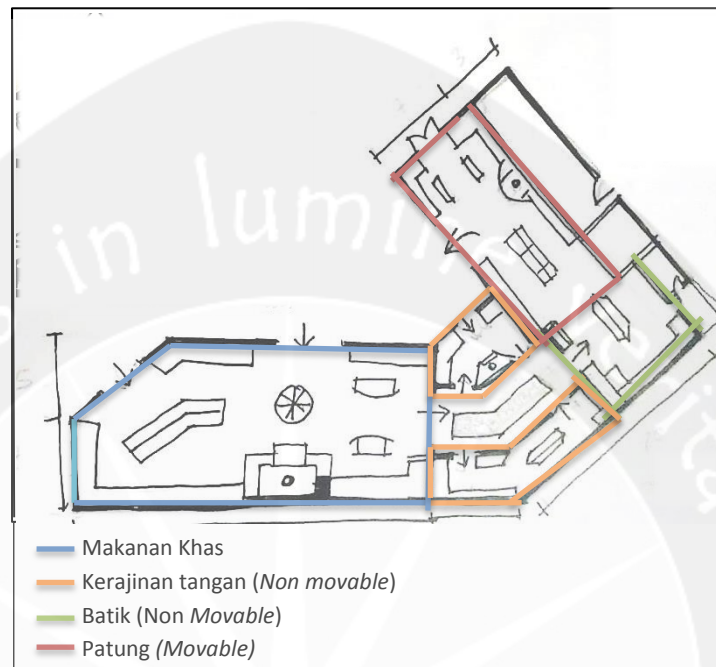
Penerapan alur komunikatif pada pusat kuliner dengan pembagian ruang antara stand pusat kuliner dan cafe dengan jalur sirkulasi yang saling terhubung. Sedangkan pada pusat oleh-oleh saling terhubung dengan pusat jajan.



Gambar 6.8 Massa Pusat Oleh-oleh dan Jajan
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Pusat jajan diletakkan pada kelompok oleh-oleh karena termasuk makanan yang tidak langsung di makan di tempat. Sirkulasi pada tapak diarahkan dapat berjalan kemana saja sesuai yang diinginkan pengunjung. Pada pusat oleh-oleh pengelompokan dan peletakan display mempunyai peran penting sebagai daya tarik dan memudahkan pengunjung berbelanja. Berikut display oleh-oleh dengan

konsep komunikatif yang saling terhubung berdasarkan pengelompokan oleh-oleh.

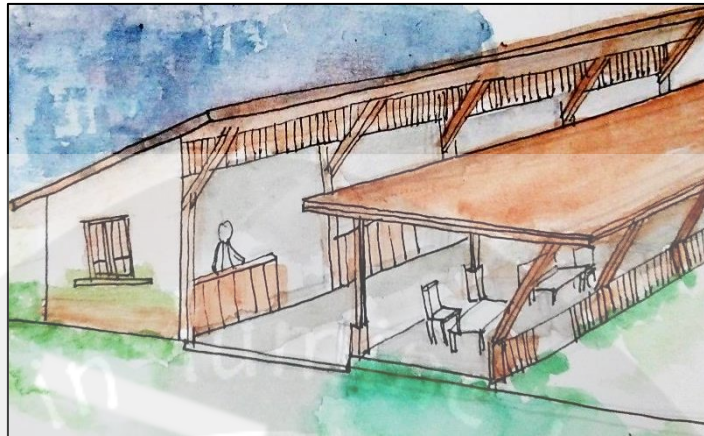


Gambar 6.9 Massa Pusat Oleh-oleh
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Pusat oleh-oleh yang terdiri dari makanan khas, barang *non movable* berupa kerajinan tangan dan baju batik, barang *movable* seperti patung dikelompokkan dalam masing-masing ruang yang saling terhubung dengan ruang *void* sehingga pengunjung dari ruang display makanan khas dapat langsung ke aneka souvenir

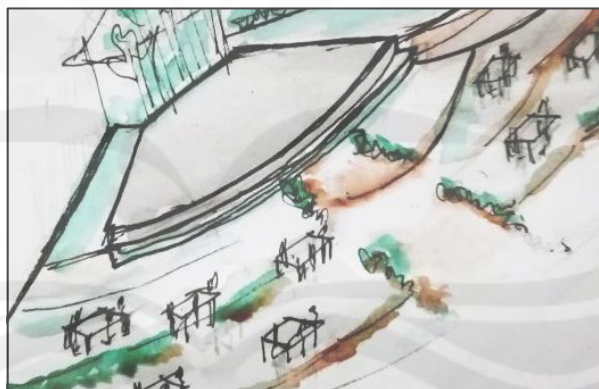
6.1.2.2 Konsep Perancangan Tata Ruang Luar Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul

Perancangan ruang luar bangunan diarahkan pada penataan ruang terbuka sebagai sarana interaksi sosial pengenalan budaya daerah Kabupaten Bantul dan lansekap vegetasi sebagai pendukung penampilan bangunan, pengarah sirkulasi dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul. Berikut penerapan ruang luar pada stand pusat kuliner.



Gambar 6.10 Ruang luar stand kuliner
Sumber: Analisis Penulis, 2016

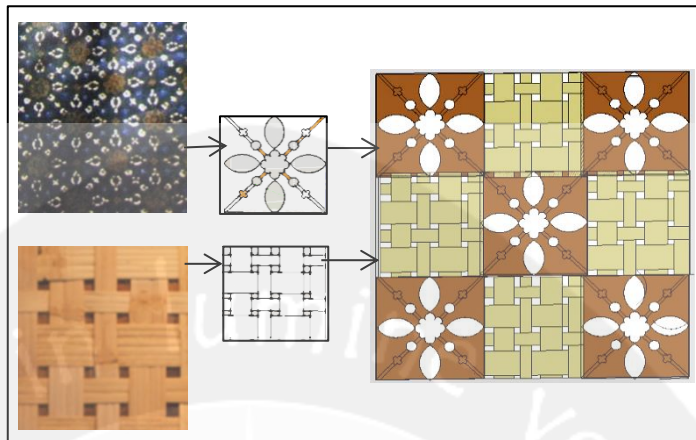
Pada ruang luar stand kuliner terdiri dari jalur sirkulasi pengunjung yang ingin memesan makanan dan minuman, area makan semi outdoor dengan vegetasi sebagai pengarah sirkulasi. View pada area makan semi outdoor dan outdoor adalah ruang terbuka berupa plasa.



Gambar 6.11 Plasa Pusat Kuliner dan Oleh-oleh
Sumber: Analisis Penulis, 2016

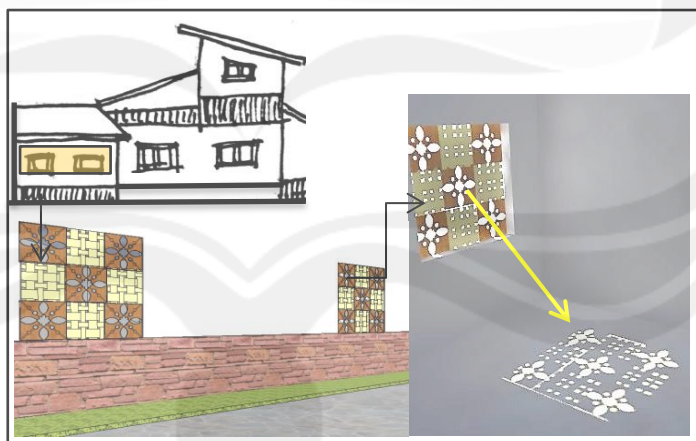
Plasa sebagai pengikat massa bangunan yang menjadi hiburan bagi pengunjung saat menikmati kuliner khas Bantul.

Penerapan konsep eksterior bangunan yang menunjukkan ciri khas budaya daerah Bantul salah satunya dengan penerapan ornamen pada bangunan. Penerapan konsep ornamen eksterior bangunan terdapat pada gambar 6.12.



Gambar 6.12 Konsep Ornamen Eksterior Bangunan
Sumber: Data pribadi, 2016

Ornamen eksterior didapatkan dari perpaduan bentuk batik kembang kenanga dan material anyaman bambu. Ornamen tersebut diletakkan di area pusat oleh-oleh yang melambangkan hasil kerajinan daerah Kabupaten Bantul. Berikut penerapan ornamen pada bangunan pusat oleh-oleh kerajinan batik :

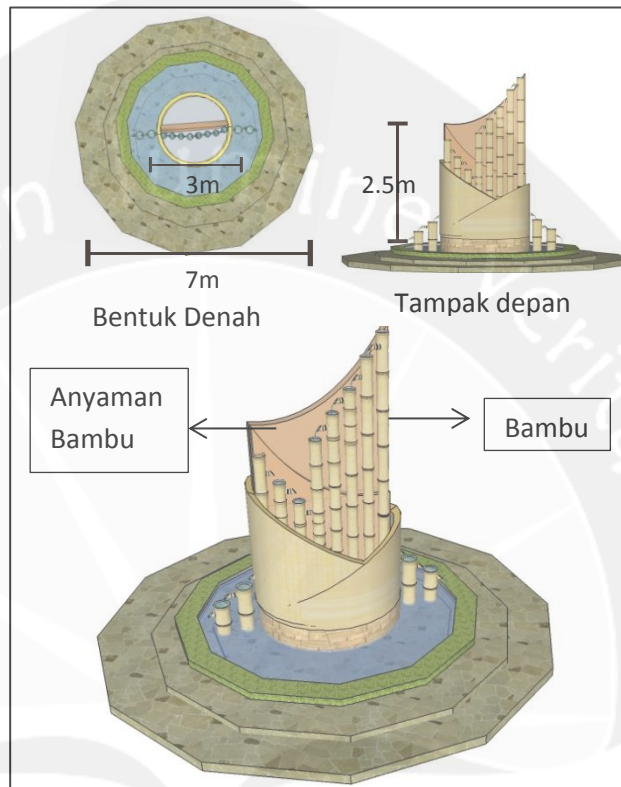


Gambar 6.13 Penerapan Konsep Ornamen Eksterior Pusat Oleh-oleh
Sumber: Data pribadi, 2016

Gambar 6.13 menunjukkan selain segi bentuk, penerapan ornament juga menambah penghawaan alami dan memberikan efek pencahayaan alami dalam ruang.

Sedangkan pada bentuk eksterior perancangan ruang luar adalah pemberian *sculpture* yang mencirikan ciri khas daerah yaitu pengrajin

bambu yang ada di Kecamatan Kasihan. Berikut konsep *sculpture* ruang luar pusat kuliner:



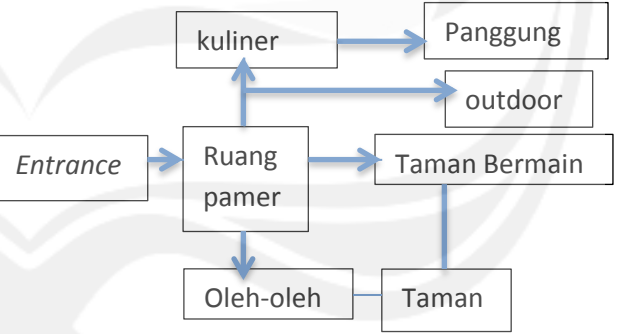
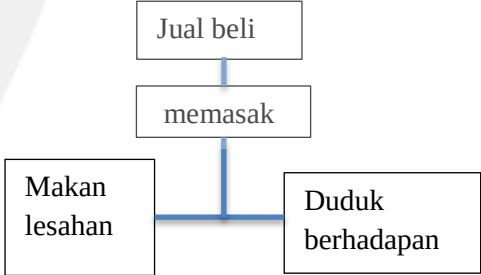
Gambar 6.14 Konsep *Sculpture* Ruang Luar
Sumber: Data pribadi, 2015

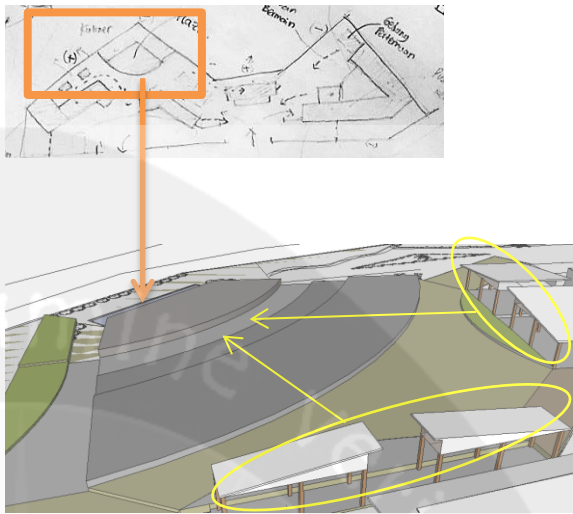
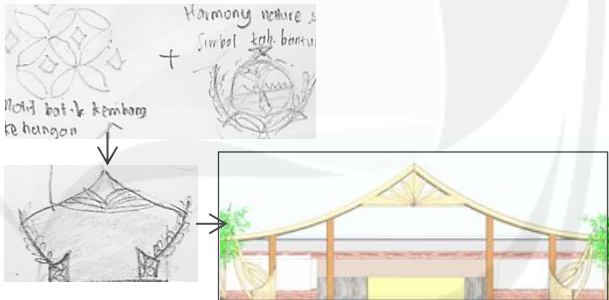
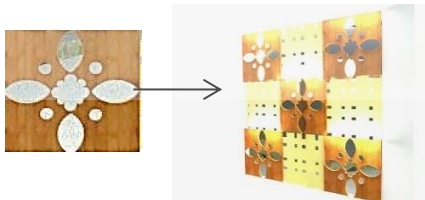
6.2.2 Konsep Perancangan Penekanan Studi Wujud Komunikatif dan Ciri Khas Budaya Melalui Karakter Arsitektur Vernakular

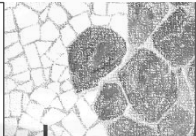
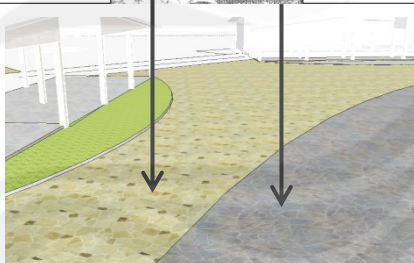
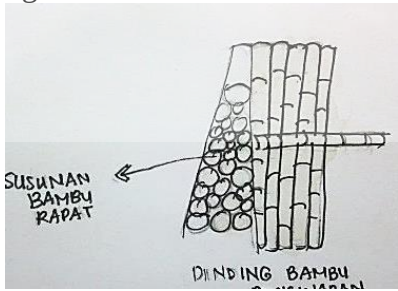
Konsep wujud komunikatif diterapkan melalui perzoningan menurut fungsi ruang, bentuk entrance, bentuk massa bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh, penggunaan warna, material dan tekstur, serta proporsi.

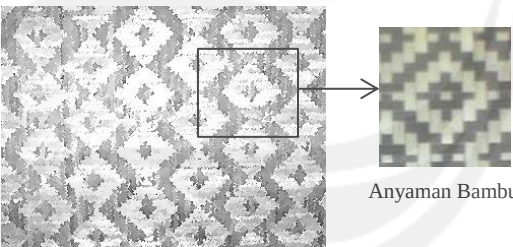
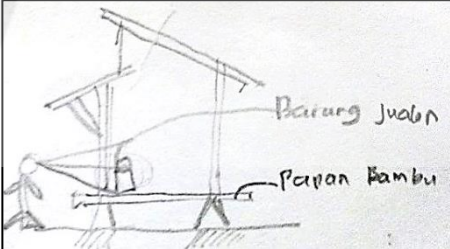
Berikut tabel penyelesaian konsep wujud komunikatif dan ciri khas budaya.

Tabel 6.2 Konsep Perancangan Wujud Komunikatif dan Ciri Khas Budaya

Analisis	Kriteria	Penyelesaian
Hubungan Ruang	Wujud Komunikatif Klasifikasi makanan berdasarkan penyajiannya.	 Pusat Kuliner Saji ditempat Pusat Jajan Saji tidak ditempat Penzoningan letak gubahan massa antara penyajian kuliner saji ditempat dan tidak ditempat.
	Alur komunikatif. Sirkulasi publik jelas, saling terkait antara massa satu dengan yang lain, terdapat interaksi antara budaya dan kuliner.	 <pre> graph LR Entrance --> Ruang_pamer[Ruang pamer] Ruang_pamer --> kuliner Ruang_pamer --> Panggung Ruang_pamer --> outdoor Ruang_pamer --> Taman_Bermain[Taman Bermain] Ruang_pamer --> Oleh_oleh kuliner --> Panggung Panggung --> outdoor Taman_Bermain --> Taman Oleh_oleh --> Taman </pre>
	Wujud Ciri Khas Budaya Budaya karakter berkuliner di Jawa terdiri dari jual beli, memasak, dan makan bersama.	Pengelompokan mass  <pre> graph TD Jual_beli[Jual beli] --> memasak memasak --> Junction(()) Junction --> Makan_lesahan[Makan lesahan] Junction --> Duduk_berhadapan[Duduk berhadapan] </pre>

Bentuk	Bentuk ruang kegiatan jual-beli Pusat Kuliner dan Oleh-oleh adalah dengan bentuk dasar bujur sangkar untuk menggambarkan sifat statis dan seimbang. Wujud komunikatif dengan massa yang diarahkan pada pusat yang berupa plaza/panggung seni yang berbentuk lingkaran.	 Gambar Penataan Massa Plaza sebagai Area Publik
	Wujud komunikatif dan berciri khas budaya Bentuk entrance yang mengarahkan pengunjung masuk dengan tanda karakter simbol daerah dan mencerminkan bangunan komersial	Ornamen dan bentuk dengan penggabungan motif batik kembang kenangan dan simbol Kabupaten Bantul <i>Harmony nature & culture</i>  Gambar Bentuk Entrance Pusat Kuliner dan Oleh-oleh
Warna	Wujud Komunikatif Warna Kuning  Aplikasi warna kuning yang melambangkan kegembiraan, bersifat leluasa dan santai	Penerapan warna kuning pada tampilan tata cahaya ruang entrance sebagai daya tarik dan elemen dekoratif pada interior area pusat kuliner dan oleh-oleh yang melambangkan kegembiraan, leluasa, santai pada tampilan.  Gambar Tampilan Dekoratif Tata Cahaya Ruang Area Pusat Oleh-oleh

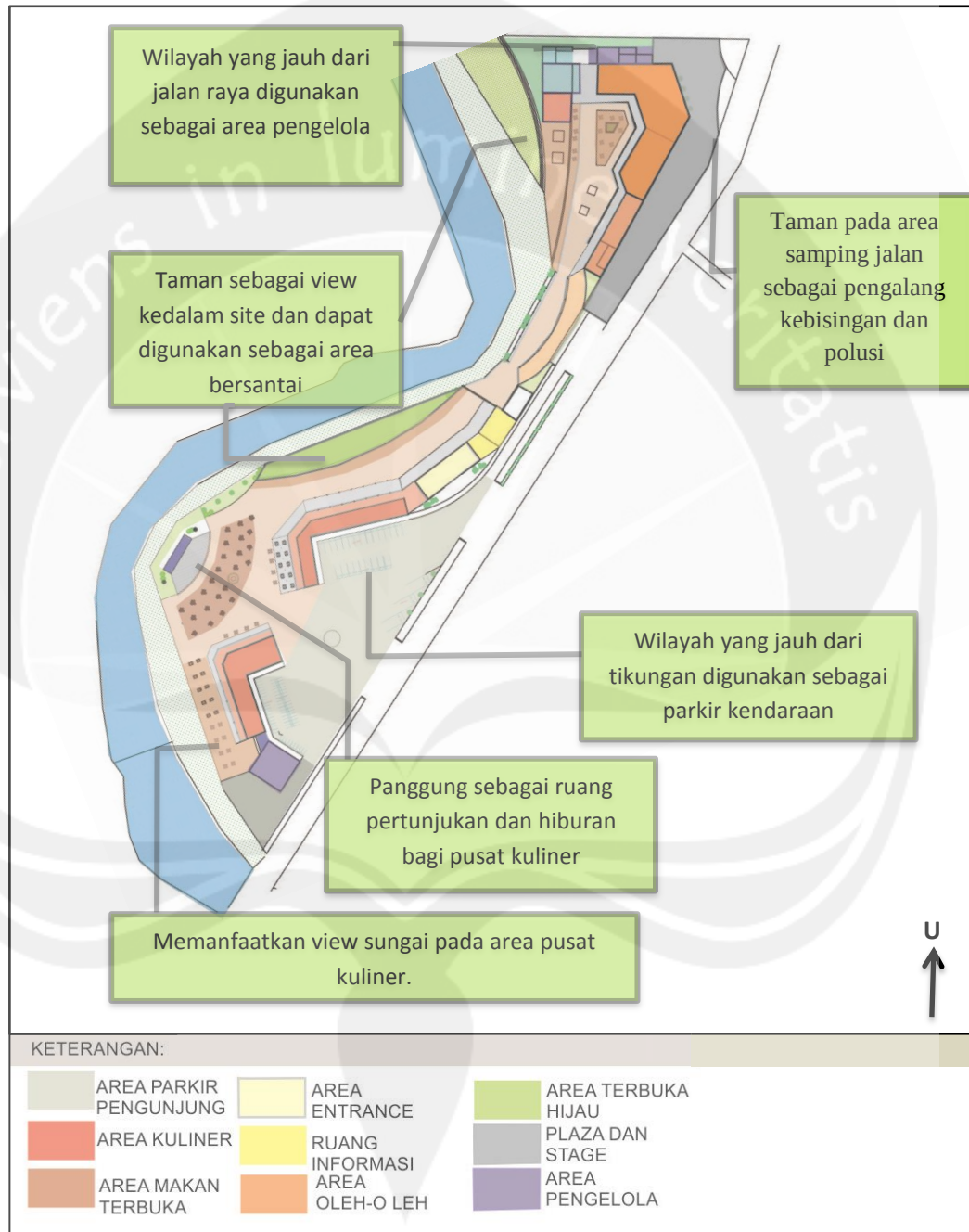
	Wujud Ciri Khas Budaya Warna Cokelat  Aplikasi penggunaan warna alami material sebagai wujud penerapan kearifan lokal.	 Penerapan ornamen wuwungan atap yang menunjukkan lokalitas Gambar Wuwungan Atap Desa Kasongan  Penerapan pada dinding area Pusat Kuliner dan Pusat Oleh-oleh, serta ruang pameran Gambar Penerapan warna material alami pada area Pusat Oleh-oleh
Material dan Tekstur	Wujud Komunikatif Area plaza dengan pembagi jalur sirkulasi dengan tekstur kasar yang memberikan kesan luas, tidak monoton, memperlambat arah pergerakan.	Sirkulasi pusat kuliner  Ruang makan terbuka area plaza  Gambar perbedaan material jalur sirkulasi
	Ciri Khas Penerapan material dan tekstur pada bangunan berdasarkan tanggapan akan kondisi lingkungan sekitar dalam arsitektur vernakular	Material bambu digunakan sebagai ornamen elemen pembentuk ruang dalam dan pembatas pada ruang luar.  Gambar perbedaan susunan bambu

	Penerapan material dan tekstur	Material batu bata digunakan sebagai pembentuk ruang pada tiap massa bangunan Material kayu sebagai elemen vertikal pembentuk ruang pada massa yang bersifat terbuka seperti area makan kuliner, pusat oleh-oleh, dan ruang pameran.  Gambar Penggunaan material batu ekspose dan kayu sebagai elemen vertikal pembentuk ruang
	Salah satu tradisi budaya yang ada adalah tumpengan. Penggunaan material lokal pada bangunan.	Menunjukkan makna akan bentuk harapan kualitas hidup yang baik dengan penerapan bentuk kukusan yang memusat dan tampah yang terbuat dari anyaman bambu.  Gambar Penerapan material bambu pada ornamen dinding
Proporsi	Sudut pandang maksimal 18° agar para pengguna dapat melihat atas dan tidak terkesan menjulang tinggi.	 Gambar luasan view Area makan kuliner

Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.2.3 Konsep Perancangan Tapak

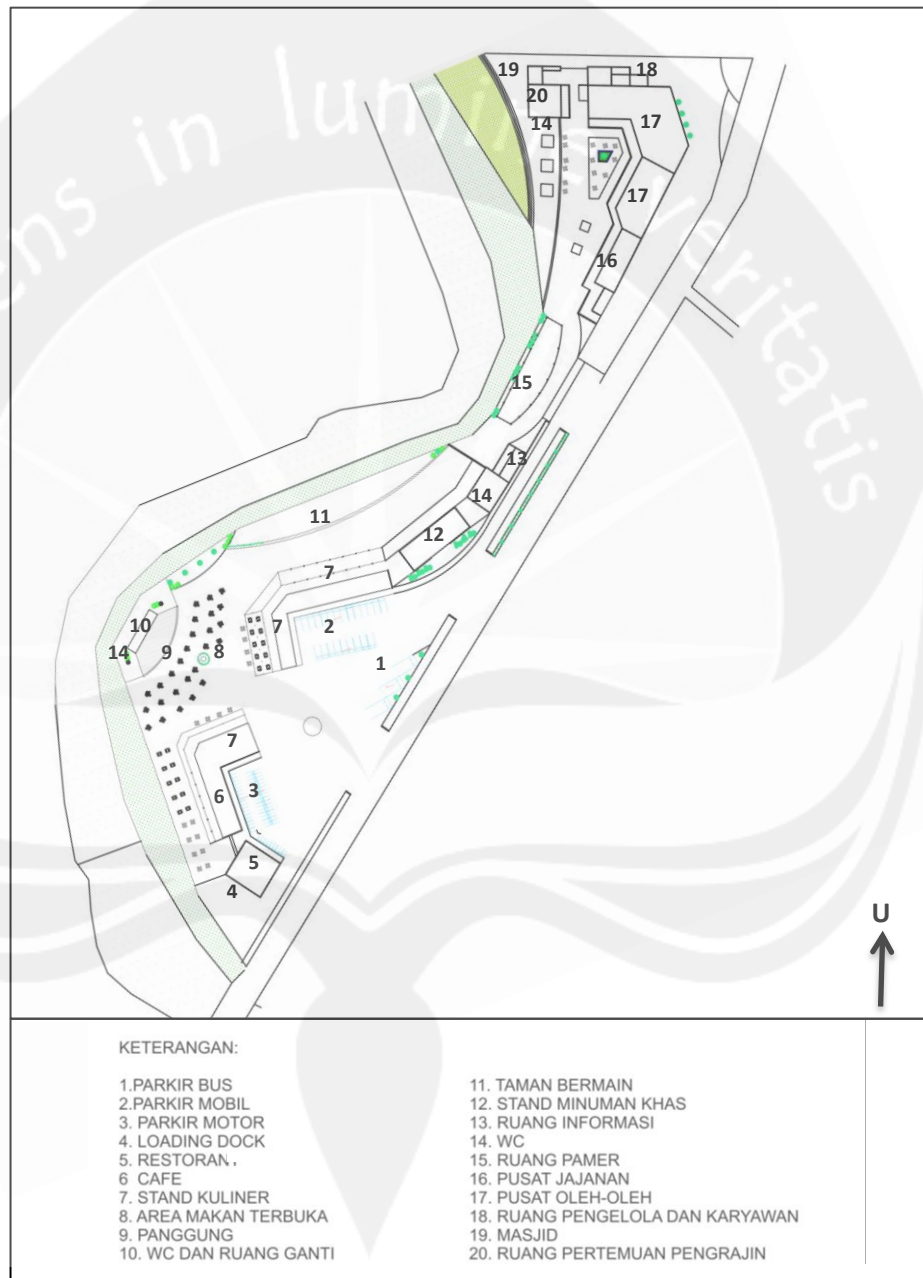
Konsep zoning area pada ruang luar berdasarkan fungsi penggunaan ruang yaitu sebagai berikut



Gambar 6.15 Konsep Zoning Area Ruang Luar
Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.2.4 Konsep Perancangan Tata Bangunan dan Ruang

Bangunan dan ruang dirancang menyesuaikan bentuk tapak. Pembagian ruang antara pusat kuliner dan oleh-oleh di hubungkan dengan ruang pameran. Berikut perencanaan tata bangunan dan ruang yang merupakan hasil dari pengolahan analisis tapak.



Gambar 6.16 Konsep Letak Tata Bangunan

Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.2.5 Konsep Aklimatisasi Ruang

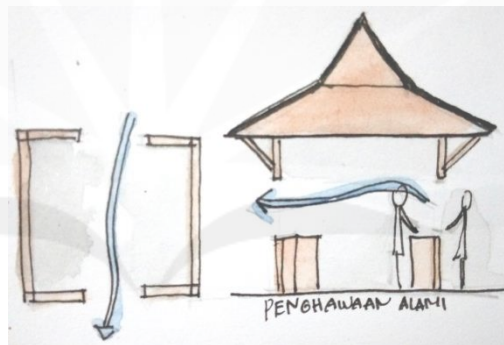
Konsep aklimatisasi ruang merupakan hasil gambaran peletakan bangunan dan perancangan ruang luar serta elemen yang berada di dalamnya yang berasal dari masing-masing analisis terhadap kondisi site.

6.2.5.1 Konsep Penghawaan Ruang

Penghawaan yang direncanakan pada pengembangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul menggunakan sistem penghawaan alami dan buatan, disesuaikan dengan tuntutan yang dibutuhkan suatu ruang, sebagai berikut:

A. Penghawaan alami

Konsep yang diterapkan adalah dengan *cross ventilation* dan penggunaan *secondary skin*, salah satunya pada stand kuliner.

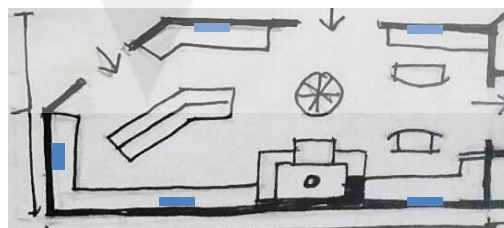


Gambar 6.17 Penghawaan Alami Stand Kuliner

Sumber: Analisis Penulis, 2016

B. Penghawaan buatan

Sistem penghawaan buatan sangat dibutuhkan untuk menjaga dan mengatur temperatur dalam ruangan khususnya di beberapa ruangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh, salah satunya pada pusat oleh-oleh makanan khas agar menjaga kualitas makanan.



Ket: ■
Penggunaan AC

Gambar 6.18 Penghawaan Buatan Pusat Oleh-oleh

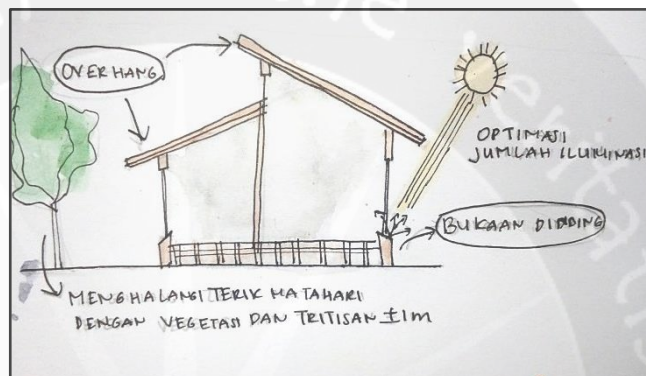
Sumber: Analisis Penulis, 2016

6.2.5.2 Konsep Pencahayaan Ruang

Pencahayaan dibedakan menjadi 2 berdasarkan sumbernya, yaitu pencahayaan alami dan pencahayaan buatan.

A. Pencahayaan alami

Sistem pencahayaan yang memanfaatkan langsung sinar matahari sebagai sumber pencahayaan. Berikut konsep pencahayaan alami pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul.



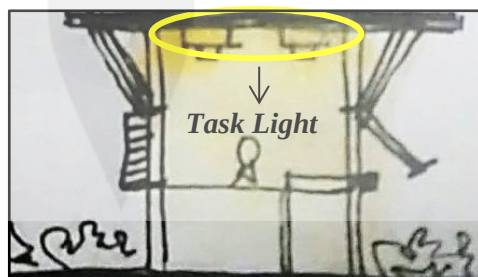
Gambar 6.19 Konsep Pencahayaan Alami Pusat Kuliner

Sumber: Analisis Penulis, 2015

Pencahayaan alami digunakan pada area yang bersifat public seperti lobby, ruang kuliner, plaza. Berikut salah satu penerapan pencahayaan alami pada ruang kuliner.

B. Pencahayaan buatan

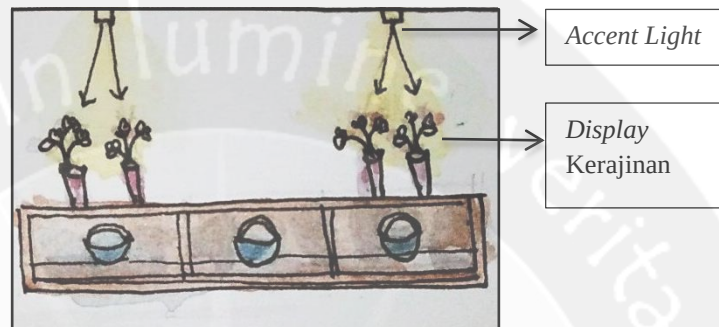
Sistem pencahayaan yang secara sengaja dibuat dan diatur oleh manusia. Pencahayaan buatan digunakan pada ruangan yang bersifat privat dan memiliki aktifitas spesifik seperti pada dapur.



Gambar 6.20 Konsep *Task Light* Dapur Cafe

Sumber: Analisis Penulis, 2016

Pada dapur cafe menggunakan *task light* yang digunakan untuk memudahkan *chef* dalam memasak. Selain *task light* sebagai pencahayaan utama, terdapat penggunaan *accent light* sebagai pencahayaan *decorative*. Berikut penerapan pencahayaan buatan pada display batik pusat oleh-oleh.

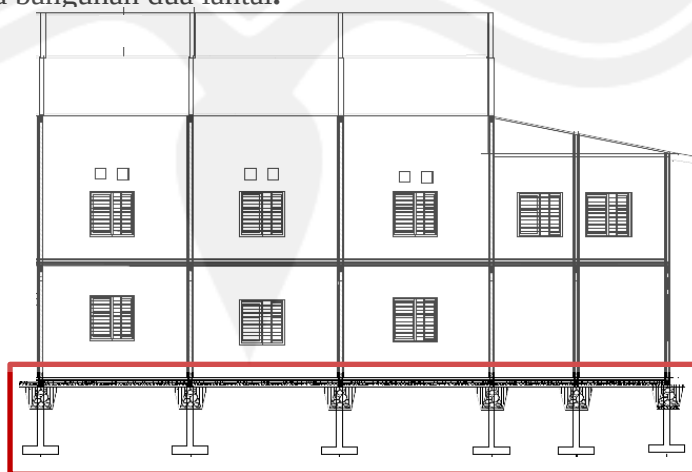


Gambar 6.21 Konsep *accent light* Pusat Oleh-oleh
Sumber: Analisis Penulis, 2016

Gambar 6.21 menunjukkan penambahan pencahayaan buatan berupa *accent light* yang menunjukkan daya tarik pengunjung pada barang souvenir khas daerah Bantul yang dijual.

6.2.6 Konsep Struktur

Konsep struktur Pusat Kuliner dan Oleh-oleh menggunakan sistem grid dengan pondasi batu kali pada bangunan 1 lantai dan *foot plat* pada bangunan dua lantai.



Gambar 6.22 Perspektif Pondasi *Foot Plat*
Sumber: Data pribadi, 2015

6.2.7 Konsep Perlengkapan dan Kelengkapan Bangunan

6.2.7.1 Konsep Saluran Peralatan Komunikasi

Alat komunikasi yang digunakan pada pengembangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul adalah

1. Telepon
2. Intercom
3. Pengeras suara

6.2.7.2 Konsep Sistem dan Peralatan Penanggulangan Bahaya Akibat Kebakaran

Sistem penyelidikan bahaya akibat kebakaran dengan menggunakan sistem peringatan alarm berupa *smoke and thermal detector*. Peralatan penganggulangan yang digunakan berupa *sprinkle, fire extinguisher, fire hydrant*. Sistem penyelamatan menggunakan tangga darurat pada bangunan tingkat dua, sedangkan pada bangunan satu lantai menggunakan pintu darurat.

6.2.7.3 Konsep Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul menggunakan sistem CCTV (*Closed Circuit Television*) yang terdiri dari beberapa kamera dan unit televisi yang diletakkan pada area ruang *security*. Kegunaan sistem ini digunakan untuk mengawasi aktivitas keseluruhan di area tapak.

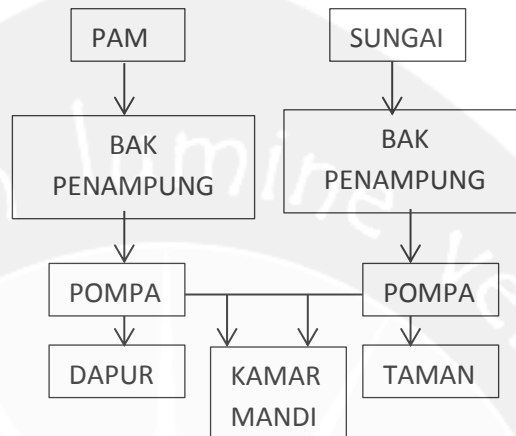
6.2.7.4 Konsep Jaringan Listrik

Kebutuhan listrik merupakan salah satu hal penting karena berguna untuk pencahayaan dan *sound system*. Sumber listrik berasal dari PLN sebagai sumber energi utama dan Genset (generator set) sebagai sumber cadangan untuk keadaan darurat apabila sumber listrik dari PLN terputus.

6.2.7.5 Konsep Saluran Air Bersih

Sumber air bersih menggunakan 2 sumber yaitu dari PDAM sebagai sumber air minum yang di tampung di bak penampung

air minum. Sedangkan untuk air kolam, menyiram tanaman menggunakan bak penampungan air minum dengan sumber sungai yang berada di sisi barat site.

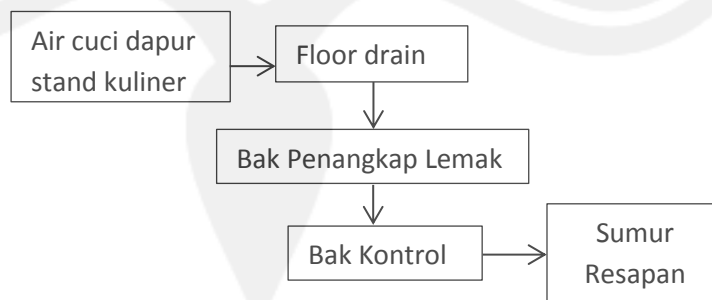


Gambar 6.23 Saluran Air Bersih

Sumber: Data pribadi, 2016

6.2.7.6 Konsep Saluran Air Kotor

Dalam konsep saluran air kotor, septic tank beberapa massa bangunan akan dijadikan satu agar mudah dalam hal perawatan pada pusat kuliner. Pembuangan yang berasal dari wastafel, dapur cuci ditampung pada bak penampungan yang diproses melalui penyaringan secara bertahap melalui bak penangkap lemak.

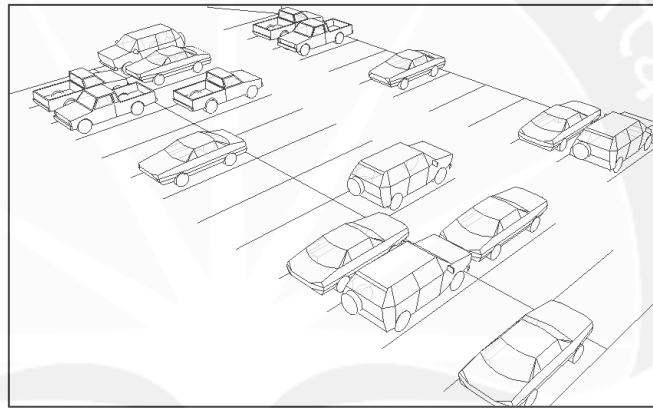


Gambar 6.24 Saluran Air Kotor Dapur Stand Kuliner

Sumber: Data pribadi, 2016

6.2.7.7 Konsep Kelengkapan Kebutuhan dan Tata Letak serta Tata Rupa Area Parkir

Penerapan penataan lahan parkir pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul menyesuaikan dengan bentuk site. Bentuk penataan yang akan digunakan yaitu pola sejajar untuk area parkir pengunjung dan pengelola serta *logistic* untuk efisiensi lahan, karena satu jalur dipakai untuk 2 baris parkir, tidak membutuhkan tata tanda untuk mengatur dan mudah dalam pengaturan.



Gambar 6.25 Penerapan Parkir Sejajar

Sumber: Data pribadi, 2016

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R. (2009). *Tulisan Arsitektur: Bagian Penting dalam Arsitektur sebagai Media Komunikasi antar Subjek Arsitektur*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Antoniades, A. (1992). *Poetic of Architecture: Theory of Design*. New York: Van Nostr and Reinhold.
- Ashihara, Y. (1986). *Perancangan Eksterior Dalam Arsitektur*. Bandung: Abdi Widya.
- Ariadina, A. (2009). *Bedah Buku Rumah Beken*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Pusat Statistik DIY. (2014). *Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka 2014*. Yogyakarta: BPS Provinsi DIY.
- BPS Kabupaten Bantul. (2015). *Kecamatan Kasihan Dalam Angka*. Yogyakarta: Bps Kabupaten Bantul.
- Budiraharjo, E. (1983). *Menuju Arsitektur Indonesia*. Bandung: Alumni.
- C. Michael Hall, L. S., Richard, M., Niki, M., & Brock, C. (2003). *Food Tourism Around The World*. england: New Canadian Library.
- DeChiara, J., & Crosbie, J. M. (2001). *Times-Saver Standards for Building Types*. New York: Mc Graw Hill.
- Dinas Kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Bantul. (2011). *Rencana Strategis 2011-2015*. Bantul: Dinas Kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Bantul.
- Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). *Time-Saver Standards For Landscape*. New York: Mc Graw-Hill.
- Echol, J., & Shadily, H. (2000). *Kamus Inggris-Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33*. Jakarta: Erlangga.
- Panero, J., & Zelnik, M. (2003). *Dimensi Manusia & Ruang Interior* . Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Pangarsa, G. (2008). *Arsitektur untuk Kemanusiaan*. Surabaya: PT Wastu Lanas Grafika.
- Papanek, V. (1995). *The Green Imperative Ecologi and Ethics in Design and Architecture*. Thames and Hudson.

- Rapoport, A. (1969). *House Form and Culture*. United States of America: Prentice Hall Inc.
- Salura, P. (2008). *Colour Of Cultures In Architecture*. Bandung: PT CIPTA SASTRA SALURA.
- White, E. T. (1986). *Tata Atur*. Bandung: Penerbit ITB.
- edupaint. (2015, Mei 31). *Desain Vernakular Salah Satu Untuk Melestarikan Budaya*. Dipetik September 30, 2015, dari edupaint.com: <http://edupaint.com/warna/ragam-warna/7664-desain-vernakuler-salah-satu-cara-untuk-melestarikan-budaya.html>
- Candra, R. (2010). *Pusat Kuliner Khas Solo di Solo*. Yogyakarta: ejournal.uajy.ac.id.
- Laksana, M. B. (2011). *Jurnal Desain Sistem Outdoor Foodcourt Sebagai Sarana Penunjang Pekerjaan Pelaksanaan Teknis PKL Alun-alun Sidoarjo*. Surabaya: digilib.its.ac.id.
- Mino, D. W.-o. (2014, februari 24). *Berita Bantul*. Dipetik september 2015, 4 , dari bantulkab.go.id: <http://bantulkab.go.id/berita/1987.html>
- Muslimah, L. N. (2011). *Pusat Kuliner Jogja (One Jogja Culinary Center)*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Nugroho, T. D. (2002). *Pusat Jajan dan Souvenir pada Kawasan Mangkunegaran*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Okezone. (2015, Juli 23). *Pengusaha Kuliner Raup Untung 300% saat lebaran*. Dipetik 2015, dari economy.okezone.com: <http://economy.okezone.com/read/2015/07/23/320/1184413/pengusaha-kuliner-raup-untung-300-saat-lebaran>
- Pemerintah Kabupaten Bantul. (2014). *Data pokok pembangunan*. Diambil kembali dari www.bantulkab.go.id.
- Prabowo, W. (2015, Februari 2015). *Asyik, Bantul Kembangkan Sentra Kuliner*. Dipetik Agustus 23, 2015, dari www.kompas.com.
- Sigit, A. (2015, Juli 20). *Lebaran, Omzet Pusat Oleh-oleh meningkat 500 Persen*. Dipetik Agustus 23, 2015, dari [www.krjogja.com](http://krjogja.com): <http://krjogja.com/read/268019/lebaran-omzet-pusat-oleh-oleh-meningkat-500-persen.kr>
- Sultoni, R. (2013, Februari 4). *Pusat Kuliner Niten: Wisata Kuliner Baru Yang Masih PerluPembenahan*. Dipetik November 28, 2015, dari bantulmedia.com: <http://bantulmedia.com/2013/02/pusat-kuliner-niten-wisata-kuliner-baru-yang-masih-perlu-pembenahan.html>

Wiranto. (1999). *Arsitektur Vernakular Indonesia Perannya Dalam Pengembangan Jati Diri. Dimensi Teknik Arsitektur Vol 27, No 2, 16.*

http://inatrimis.kemendag.go.id/en/product/detail/produk-kulit_126/?market=eu

http://inatrimis.kemendag.go.id/en/product/detail/produk-kerajinan-tangan_113/?market=eu

<http://bandung.panduanwisata.id/paskal-hyper-square-kawasan-one-stop-bussines/>

<https://fbcdn-photos-e-a.akamaihd.net/hphotos-ak-xaf1>

<http://www.initempatwisata.com/>

<http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/>

<http://anekatempatwisata.com/wp-content/uploads/2015/11>

https://en.wikipedia.org/wiki/Newton_Food_Centre

<http://hellosemarang.com>

<http://kampoengsemarang.com/>

<http://www.semarangplus.com/2015/08/galeri-kampoeng-semarang-pusat-oleh.html>

<http://travel.kompas.com/read/2014>

<https://go-stage.com/2011/02/21/bugis-street-the-largest-street-shopping-location-in-singapore/>

<http://potensiwisata.bantulkab.go.id/potensi.php>

http://yogyakarta.panduanwisata.id/files/2014/09/Kasongan-3-www.kidnesia.com_.jpg

http://bangunjiwo.bantulkab.go.id/assets/front/artikel/sedang_wayang-kulit-001.jpg

<https://gpswisataindonesia.blogspot.co.id/2014/01/desa-wisata-kerajinan-batu-ukir.html>

https://www.bantulkab.go.id/datapokok/0402_pembagian_administratif.html

https://www.bantulkab.go.id/datapokok/0410_penggunaan_lahan.html

<https://bantulkab.go.id/kecamatan/Kasih.html>

<http://disbudpar.bantulkab.go.id/berita/650-gelar-pentas-seni-potensi-desa-tirtonirmolo>

<http://www.harianjogja.com/baca/2012/12/03/kirab-budaya-desa-tirtonirmolo-kenalkan-katon-manten-353169>

<http://bangunjiwo.bantulkab.go.id/index.php/first/kategori/2>

http://elearning.gunadarma.ac.id/docmodul/tata_ruang_luar_1/bab3-elemen_ruang_luar.pdf

<http://temuilmiah.iplbi.or.id/wp-content/uploads/2015/11/TI2015-E-187-190-Representasi-sebagai-Bentuk-Komunikasi-dalam-Arsitektur.pdf>

<http://antariksaarticle.blogspot.com/2009/08/kearifan-lokal-dalam-arsitektur.html>

http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._TEKNIK_ARSITEKTUR/196302041988031MOKHAMAD_SYAOM_BARLIANA/Bahan_Ajar/Sejarah_Arsitektur/KuliahC.pdf

http://researchdashboard.binus.ac.id/uploads/paper/document/publication/Proceeding/ComTech/Vol.2002 No.202 Desember/ARS_Arsitektur%20Vernakular-Ok.pdf

<https://www.scribd.com/doc/179882511/KEARIFAN-BUDAYA-LOKAL>

<http://www.galeriarsitektur.com/a534/cree-cultural-institute>

<http://digilib.its.ac.id/public/ITS-paper-28513-3211202001-Presentation.pdf>

<http://archpetra.blogspot.co.id/2011/02/rumah-jeanie-dan-lantip-karya-eko.html>

<http://www.contemporist.com/>

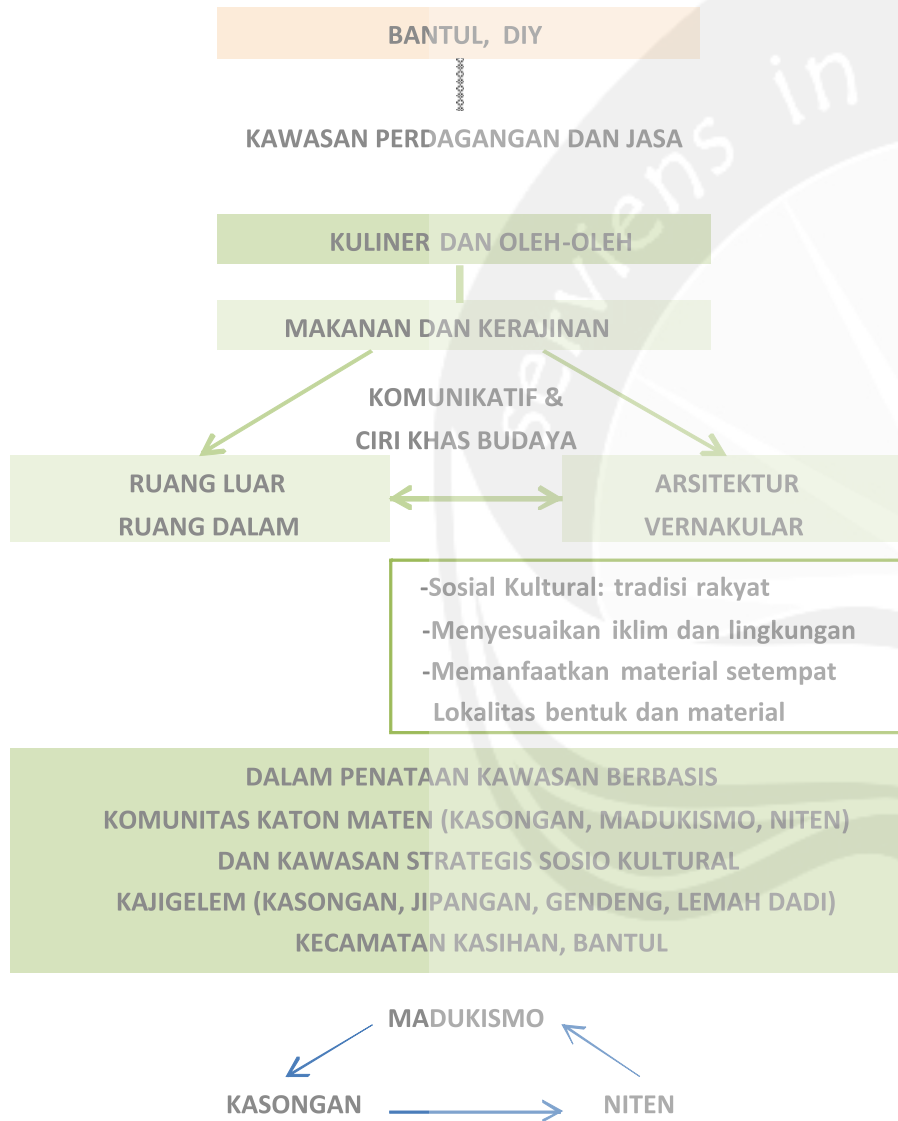
<https://id.pinterest.com/search/pins>

http://www.lighting.philips.com/b-dam/b2b-li/en_AA/systems/PerfectAccent/perfect-accent-lighting-L.jpg

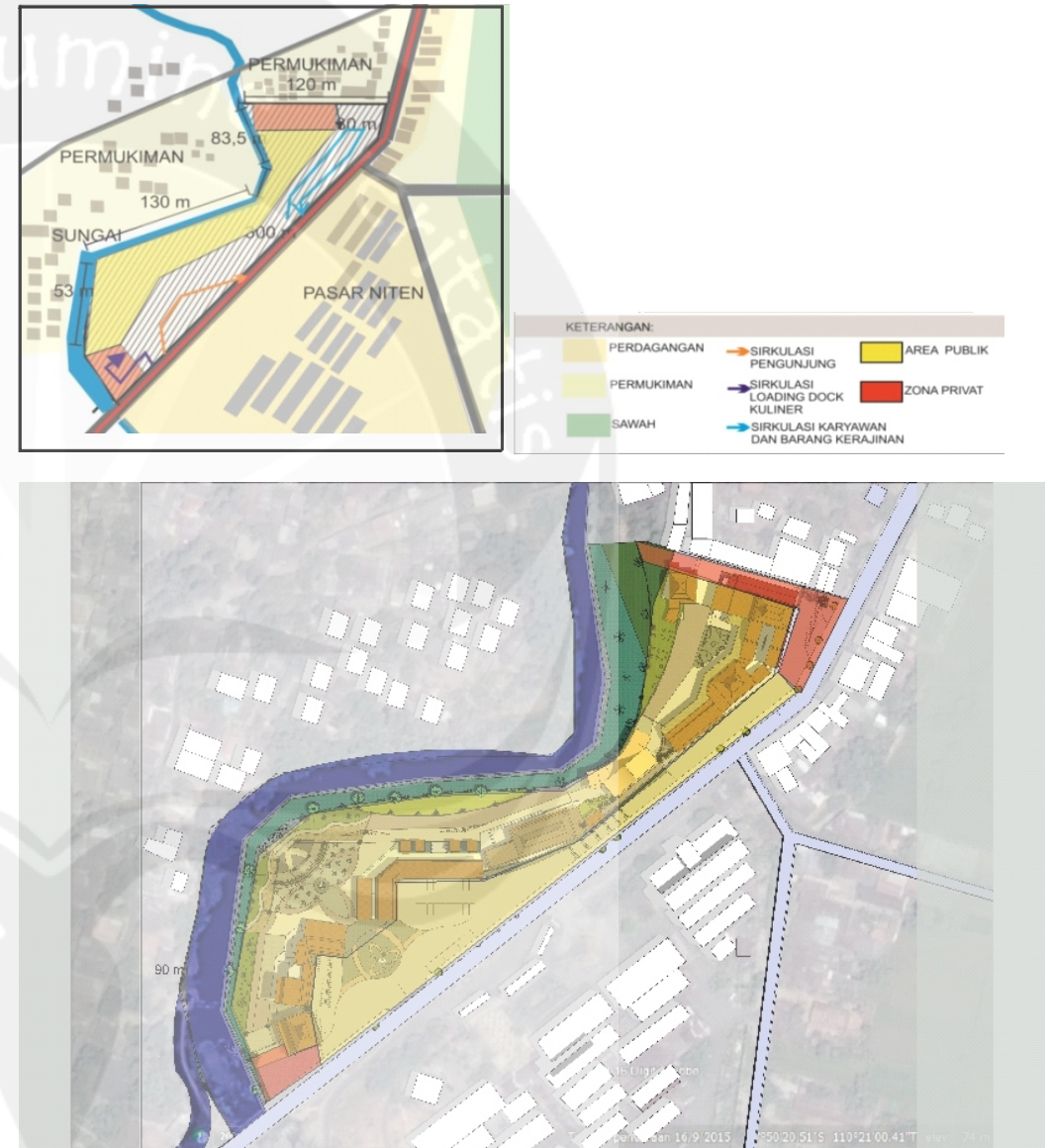


LAMPIRAN

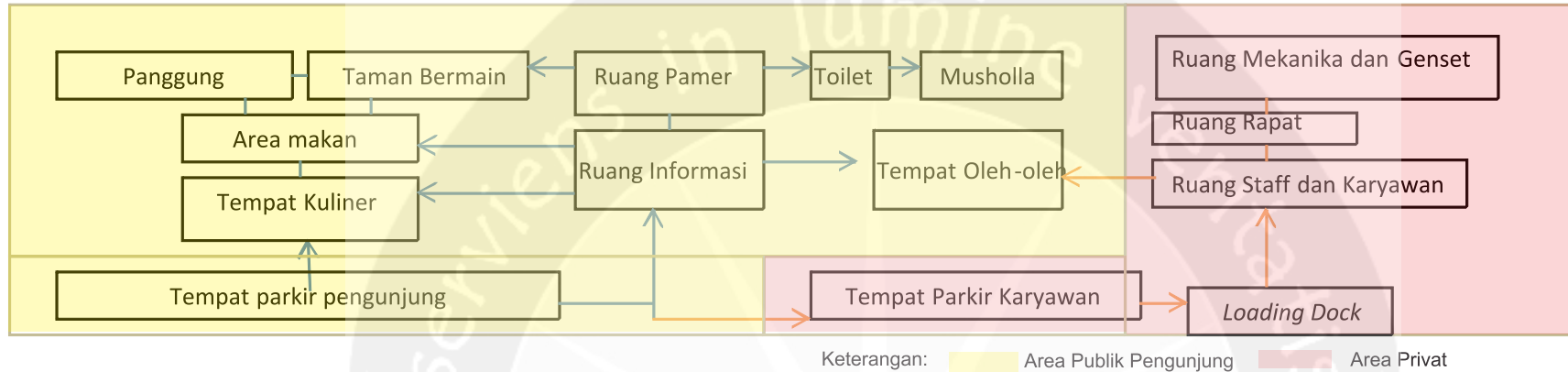
PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH



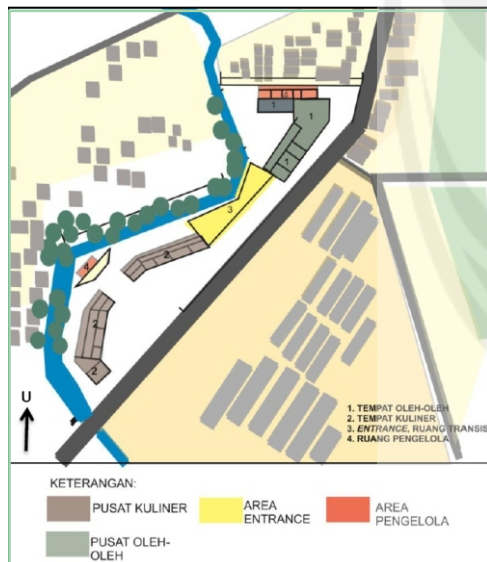
KONSEP ZONASI



KONSEP ORGANISASI RUANG



KONSEP GUBAHAN MASSA



Massa dikelompokkan berdasarkan masing masing fungsi yang saling terkait

Bentuk massa kemudian disesuaikan berdasarkan alur komunikatif dengan menyesuaikan bentuk site

Pola penataan linier



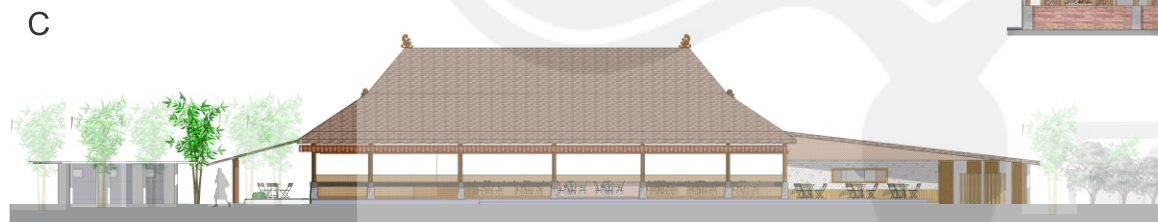
WUJUD KOMUNIKATIF DAN CIRI KHAS BUDAYA KONSEP BANGUNAN AREA PUSAT KULINER



TAMPAK BELAKANG STAND DAN CAFE



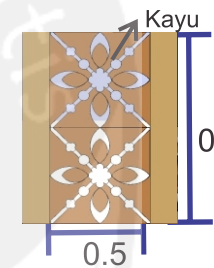
TAMPAK BELAKANG CAFE



TAMPAK BELAKANG RESTORAN



Konsep komunikatif dan ciri khas budaya menggunakan arsitektur vernakular diterapkan melalui bentuk fasad bangunan yang mencirikan arsitektur jawa masa lalu dengan mengekspose material lokal yaitu bambu, batu dan bata ekspose



Pada detail eksterior stand kuliner, memadukan wujud ciri khas budaya dengan

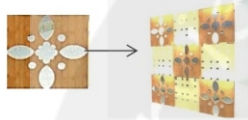
DETAIL C ROASTER STAND KULINER
PUSAT OLEH-OLEH
1:20



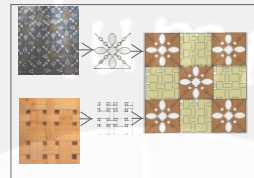
TAMPAK SAMPIING KANAN STAND KULINER

Area pusat kuliner didesain menggunakan atap joglo dan panggang pe

WUJUD KOMUNIKATIF DAN CIRI KHAS BUDAYA KONSEP EKSTERIOR AREA PUSAT OLEH-OLEH

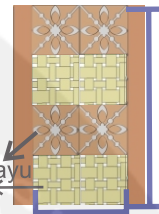
Warna	Wujud Komunikatif	Penerapan warna kuning pada tampilan tata cahaya ruang entrance sebagai daya tarik dan elemen dekoratif pada interior area pusat kuliner dan oleh-oleh yang melambangkan kegembiraan, leluasa, santai pada tampilan.
Warna Kuning 	Aplikasi warna kuning yang melambangkan kegembiraan, bersifat leluasa dan santai	 Gambar Tampilan Dekoratif Tata Cahaya Ruang Area Pusat Oleh-oleh
Wujud Ciri Khas Budaya	Warna Cokelat 	Penerapan ornamen wuwungan atap yang menunjukkan lokalitas
Aplikasi penggunaan warna alami material sebagai wujud penerapan kearifan lokal.	 Gambar Wuwungan Atap Desa Kasongan	

DETAIL ORNAMENT ROASTER

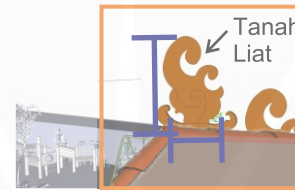


Ornamen eksterior didapatkan dari perpaduan

Bambu

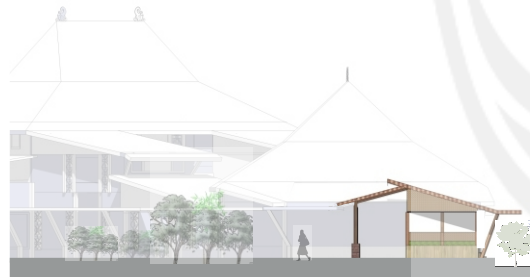


DETAIL B ROASTER PUSAT OLEH-OLEH 1:20



Menunjukkan ciri khas

DETAIL WUWUGAN PUSAT OLEH-OLEH 1:20



TAMPAK SAMPIING KIRI PUSAT JAJAN



PERSPEKTIF PUSAT OLEH-OLEH



TAMPAK DEPAN MUSHOLLA



KEYPLAN



Lokasi terletak di Kawasan Perkotaan Yogyakarta yaitu Jalan Bantul km 4.5, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul

LEGENDA

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1 CAFÉ | 5 AREA MAKAN LESEHAN | 9 PUSAT JAJAN |
| 2 STAND KULINER DAN CAFE | 6 RESTORAN DAN ATM | 10 PUSAT OLEH-OLEH |
| 3 STAND KULINER | 7 RUANG PAMER | 11 RUANG PENGELOLA DAN KARYAWAN |
| 4 AREA MAKAN OUTDOOR | 8 RUANG INFORMASI | 12 MUSHOLA DAN TOILET |



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

SITUASI

SKALA
SCALE

1:1500

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
REVISI GAMBAR 1
000 PERIOD 1
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
AKADEMIK TAHUN 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL. D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

SITEPLAN

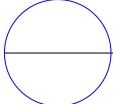
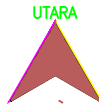
SKALA
SCALE

1:1000

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY.



SKALA

1:1000



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

TAMPAK KESELURUHAN SITE

SKALA
SCALE

1:1000

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY

TAMPAK A SITE

1:1000

TAMPAK B SITE

1:1000

TAMPAK C SITE

1:1000

TAMPAK D SITE

1:1000



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

POTONGAN KESELURUHAN

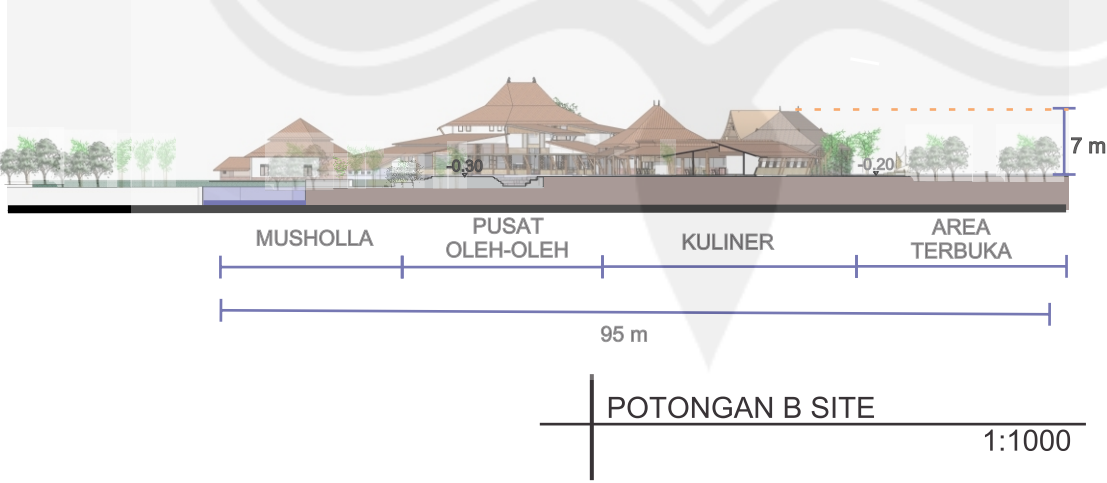
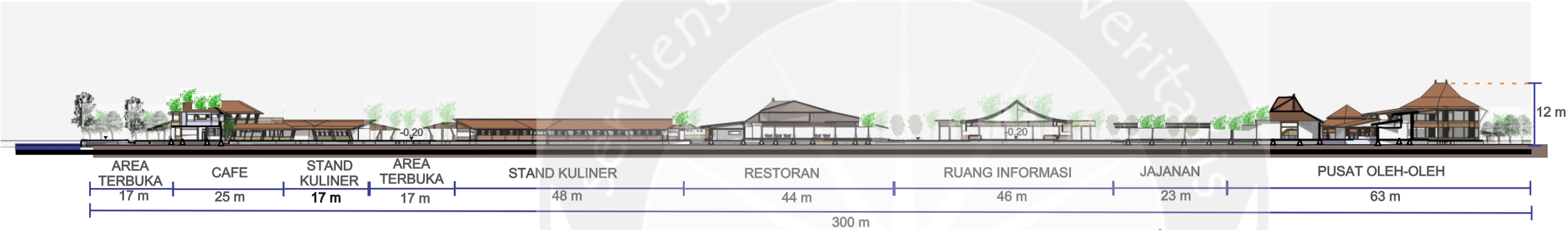
SKALA
SCALE

1:1000

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY





1. Eksterior restoran dari depan site. Terdapat bambu sebagai penyanggah udara pada massa restoran dan sebagai pengarah menuju ruang informasi



2. Eksterior area entrance ruang informasi



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIODE
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

PERSPEKTIF EKSTERIOR

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



PERSPEKTIF EKSTERIOR PUSAT OLEH-OLEH



4. Eksterior taman void
Pusat Oleh-oleh



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

PERSPEKTIF EKSTERIOR

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



7. Eksterior area stand kuliner. Menuju area makan terbuka sambil menunggu pentas seni



8. Eksterior area café. Menuju area café untuk menikmati matahari terbenam



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

PERSPEKTIF EKSTERIOR

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

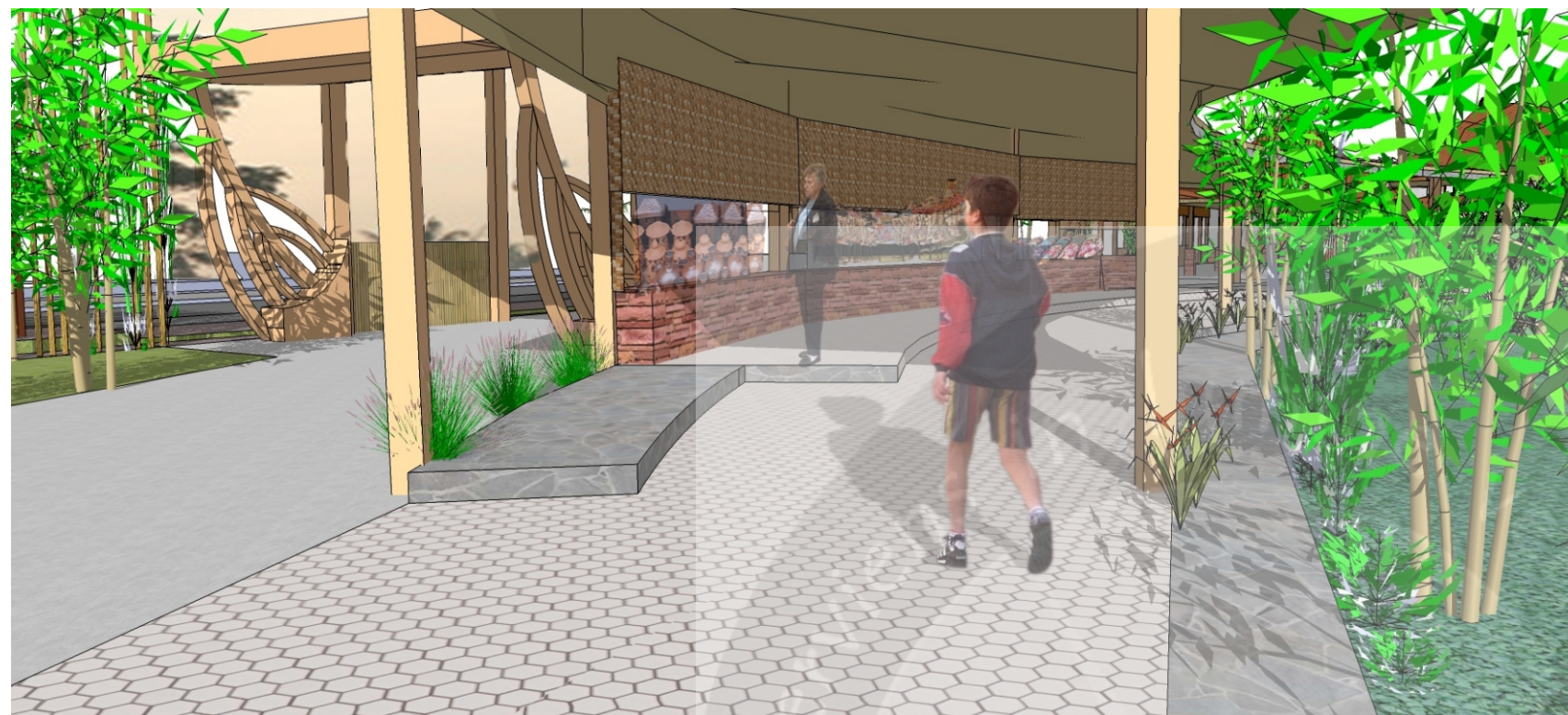
PERSPEKTIF EKSTERIOR

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



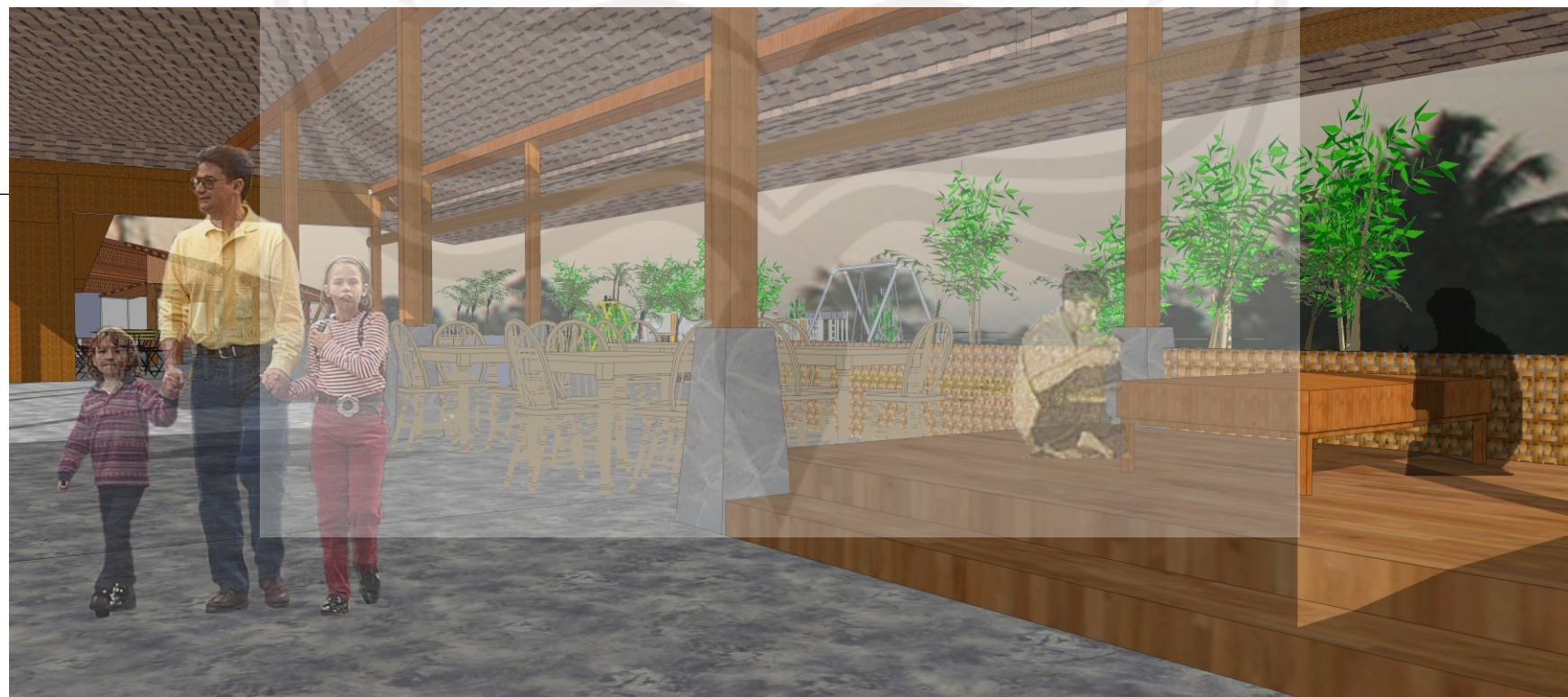
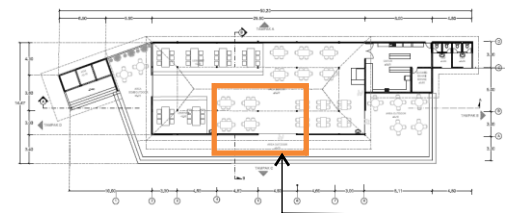
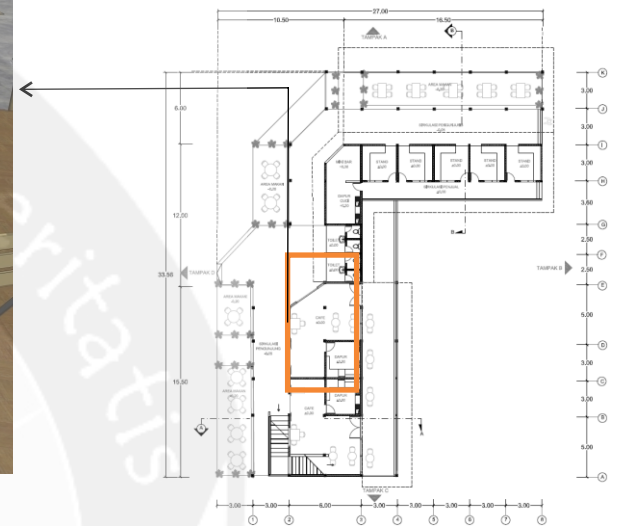
5. Eksterior
Ruang Pamer



6. Eksterior
area restoran
pusat kuliner



Suasana interior café lantai 2 dengan view sungai



Suasana interior restoran dengan mengekspose material



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT

PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD

TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

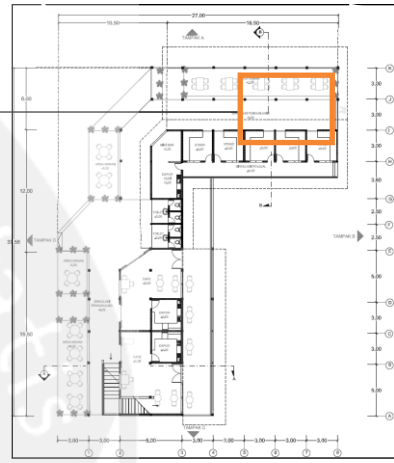
PERSPEKTIF INTERIOR

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

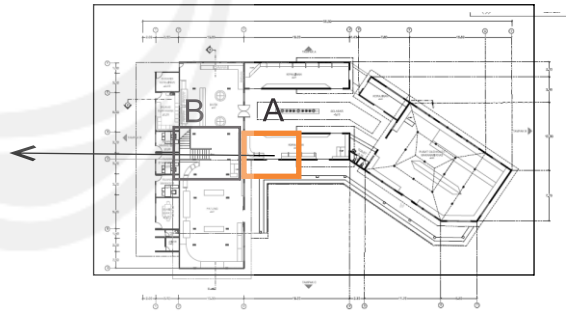
PERSPEKTIF INTERIOR

SKALA
SCALE

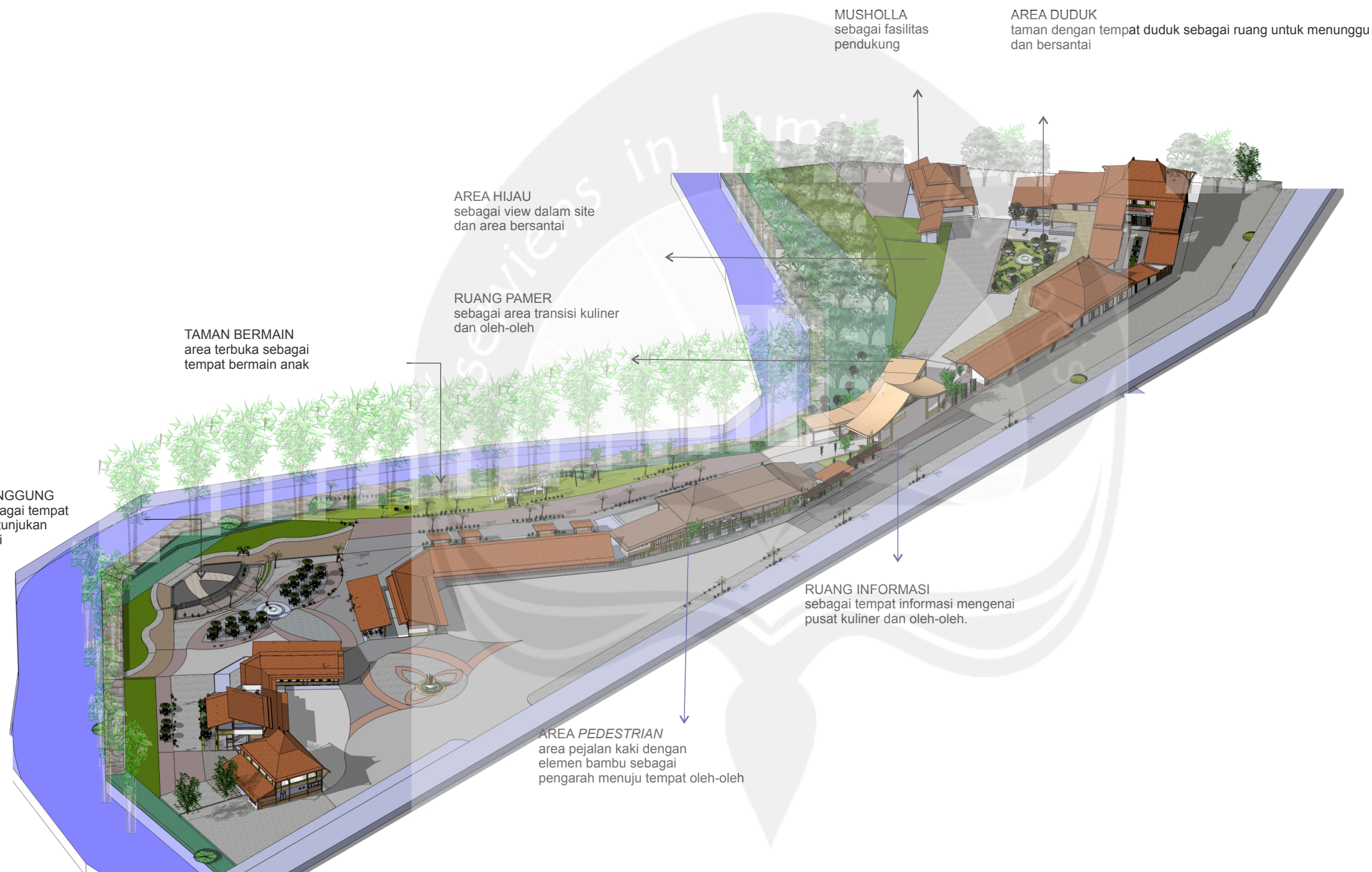
LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CER TIFIED BY



A.Suasana interior pusat kerajinan



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
ARCHITECTURE DEPARTEMENT
FAKULTAS TEKNIK
ENGINEERING FACULTY
UNIVERSITAS ATMA JAYA
UNIVERSITY OF ATMA JAYA
YOGYAKARTA

PROYEK TUGAS AKHIR
FINAL PROJECT
PERIODE GASAL 1
ODD I PERIOD
TAHUN AKADEMIK 2016/2017
ACADEMIC YEAR 2016/2017

JUDUL PROYEK
PROJECT TITLE

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH
DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

IDENTITAS MAHASISWA
STUDENT IDENTITY

DESY KUSUMAWARDANI
120114280

JUDUL GAMBAR
PICTURE TITLE

PROYEKSI ISOMETRI

SKALA
SCALE

LEMBAR KE
PAGE NO.

DARI
OF

DISAHKAN
CERTIFIED BY