

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

**TAMAN KULINER
DI DESA KERAJINAN TEMBI, BANTUL,
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SARJANA STRATA – 1

**UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN PERSYARATAN YUDISIUM UNTUK MENCAPAI DERAJAT SARJANA TEKNIK (S-1)
PADA PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

DISUSUN OLEH:

**Fendo Henry
NPM: 060112661**



**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2011**

LEMBAR PENGABSAHAN SKRIPSI

SKRIPSI
BERUPA
LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

TAMAN KULINER DI DESA KERAJINAN TEMBI, BANTUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Fendo Henry
NPM: 060112661

Telah diperiksa dan dievaluasi oleh Tim Penguji Skripsi pada tanggal 16 Desember 2010 dan dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan menempuh tahap pengerjaan rancangan pada Studio Tugas Akhir untuk mencapai derajat Sarjana Teknik (S-1) pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

PENGUJI SKRIPSI

Penguji I

Penguji II



Ir. Anna Pudianti, M.Sc



Ir. A. Djoko Istiadji, MSc., Bld., Sc.

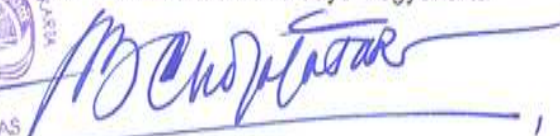
Yogyakarta, 16 maret 2011

Koordinator Tugas Akhir Arsitektur
Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Augustinus Madyana Putra, ST., M.Sc.

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. F. Ch. J. Sinar Tanudjaja, MSA.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fendo Henry

NPM : 060112661

Dengan sesungguhnya dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan bahwa:

Hasil karya Tugas Akhir—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—yang berjudul:

TAMAN KULINER DI DESA KERAJINAN TEMBI, BANTUL,
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan—baik langsung maupun tidak langsung—yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan di dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) maupun Gambar Rancangan dan Laporan Perancangan ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan perut atau pun catatan kaki dan daftar pustaka, sesuai norma dan etika penulisan yang berlaku.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruh hasil karya saya—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan Program Studi Arsitektur – Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta; gelar dan ijazah yang telah saya peroleh akan dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian, Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan sesungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 16 Maret 2011

Yang Menyatakan,



Fendo Henry

ABSTRAKSI

Yogyakarta yang juga dikenal sebagai Kota Pariwisata, sedang meningkatkan pembangunan pariwisata dengan pengembangan dan pendayagunaan sumber dan potensi pariwisata yang ada. Salah satu potensi yang sedang didorong perkembangannya yaitu industri pariwisata di Kabupaten Bantul yang dikenal dengan nama Dusun Tembi. Keberadaan Tembi sebagai sebuah desa wisata pada awalnya adalah sebuah gagasan unik dari menteri kebudayaan Indonesia, yang melihat potensi yang dimiliki Tembi sebagai sebuah desa kerajinan dan desa *homestay*.

Desa Wisata Tembi memiliki areal yang relatif luas sehingga dapat bermain, berwisata, namun juga belajar sekaligus bersosialisasi bersama warga Tembi yang masih sarat dengan budaya Jawa yang kental dengan beragam aktifitas yang masih dilakukan oleh penduduk sekitar seperti kesenian tari, musik (bangbu,lesung), wayangan, membatik, menenun, kerajinan, bertani, hingga membuat makanan tradisional seperti *wedang rompah*, *sugem*, lempur, sayur lodeh (*kembanggedang*, *kluwih*), tongseng *emprit* dan sebagainya.

Taman Kuliner di Desa Kerajinan Tembi Bantul Yogyakarta memadukan semua potensi-potensi yang ada sehingga wisatawan selain dapat menikmati kuliner yang ditawarkan sebagai obyek utama sekaligus dapat pula melihat kesenian tari, musik, kerajinan anyaman, tenun, batik, bercocok tanam, membajak sawah dan lainnya sebagai obyek kunjungan wisatawan. Agar sejalan dengan lingkungan setempat, menjaga original komunitas masyarakat setempat dengan budaya pedesaan yang kental dan mendukung usaha "homestay" yang ada di sekitar lokasi ini, pada perancangan bentuk bangunan Taman Kuliner di Desa Kerajinan Tembi Bantul Yogyakarta menggunakan konsep arsitektur Jawa yang diterapkan pada tata ruang luar dan dalam sehingga menjadikan prospek kesejahteraan bersama.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Allah SWT atas semua rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat memperoleh kesempatan untuk melaksanakan penulisan Tugas Akhir dengan judul TAMAN KULINER DI DESA KERAJINAN TEMBI BANTUL YOGYAKARTA untuk memenuhi sebagian persyaratan yudisium untuk mencapai derajat sarjana teknik (s-1) pada program studi arsitektur, fakultas teknik, universitas atma jaya yogyakarta.

Dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini tentu banyak hal, baik suka ataupun duka yang penulis alami, untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungan dan bimbingan yang telah diberikan oleh berbagai pihak dalam penulisan tugas akhir ini, diantaranya:

1. Allah SWT, untuk semua inspirasi dan anugerah yang tak pernah berhenti hingga detik ini serta semua kejutan yang tidak terduga.
2. Ibu Ir. Anna Pudianti, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta masukan dan saran yang signifikan.
3. Bapak Ir. A. Djoko Istiadji, MSc.,Bld.Sci., selaku Pembimbing Pendamping yang juga memberikan bimbingan, masukan serta saran yang sangat membangun.
4. Bapak Ir. F. Christian J. Sinar Tanujaya, MSA., selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang bersedia mengesahkan Skripsi Tugas Akhir ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Teknik Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta atas segala macam pengetahuan, wawasan, dan pengalaman tentang dunia arsitektur yang diberikan selama perkuliahan sehingga penulis dapat mencapai gerbang strata-1.
6. Mami, Mbak dan Papi (Henry's Family), keluarga sekaligus sahabat terbaik yang selalu memberikan dukungan, doa, motivasi serta mau mendengarkan segala macam "dilema" hingga penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan. *Tanpa kalian, aku bukan apa-apa. :')*

7. Alm. H. Mangku Mukmin Mazani, MH. MMRE, paman yang paling membanggakan dan selalu menjadi inspirasi. *Thx,om. Atas supportnya.*
8. Dr. Asrul Sani , Spd dan Dra. Gustina Mazani, paman dan bibi yang selalu percaya, yakin dan mendukung untuk menjadi seorang arsitek. *Bapak, Ibu, makasih buat kepercayaannya.*
9. Lette, Febi, Rendra, Lius, Hendi, Nico, Cande, Eka, Niniek, orang yang menjadi teman dan sahabat pertama saat pertama kali merantau di Yogya. *Ternyata terlalu banyak cerita yang bisa kita bagi dan kita ingat. :D*
10. Para Mahasiswa Arsitektur UAJY, Khususnya Angkatan 2006 dan anak-anak HIMA, partner sekaligus kompetitor selama di perkuliahan. *Sukses buat kalian semua, makasih atas kebersamaanya yang tak tergantikan.*
11. Teman-teman “Archbiketour”, yang selalu bersama menggowes demi masa depan bumi kita. *Ayo kita taklukan yogya lagi. Yeah..*
12. dan semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung membantu dan mendukung dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat disebutkan satu persatu. *Makasih banyak yah.*

Penulis sadar sepenuhnya bahwa penulisan Tugas Akhir ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu segala kritik maupun saran sangat diharapkan. Dengan segala keterbatasannya dan dengan segala kerendahan hati, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, Januari 2011

Penulis

Fendo Henry



*Jangan pernah sesali apa yang telah kamu perbuat,
Tetapi sesali setiap hal yang tidak kamu coba.*

~pribadi~

DAFTAR ISI

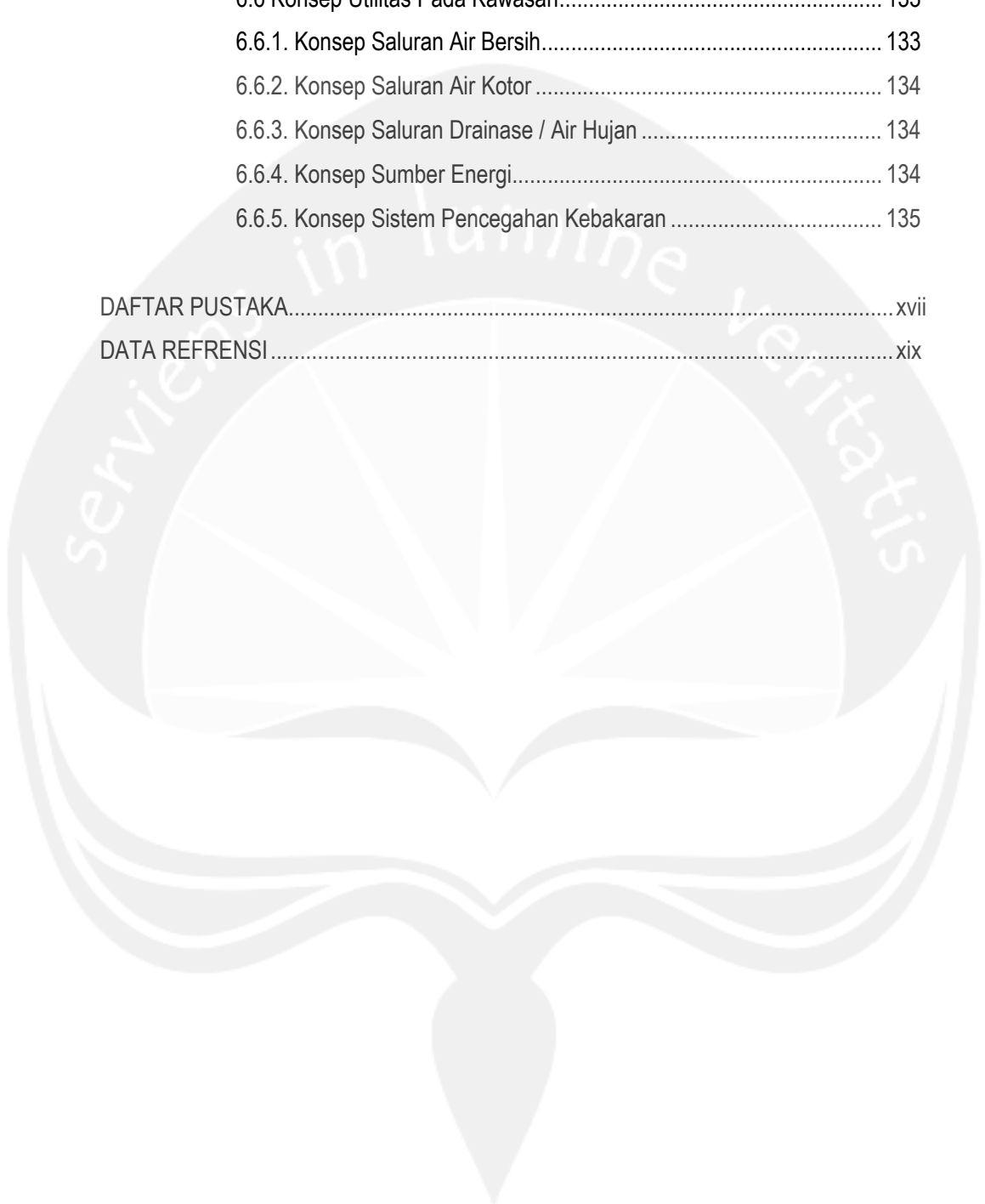
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGABSAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAKSI	iv
KATA PENGHANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek.....	1
1.2 Latar Belakang Permasalahan	6
1.3 Rumusan Permasalahan.....	8
1.4 Tujuan Dan Sasaran	8
1.4.1 Tujuan	8
1.4.2 Sasaran	9
1.5 Lingkup Pembahasan.....	10
1.6 Metode Pembahasan	10
1.6.1 Pengumpulan Data	10
1.6.2 Analisis	11
1.7 Sistematika Pembahasan.....	11
BAB II TINJAUAN HAKIKAT OBYEK STUDI	
2.1 Tinjauan Umum Pariwisata	13
2.1.1 Definisi Pariwisata	13
2.1.2 Macam-Macam Pariwisata	14
2.1.3 Unsur-Unsur Di Dalam Industri Pariwisata.....	14
2.2 Pengertian Taman Kuliner.....	15
2.3 Pengertian Restoran	16
2.3.1 Jenis-Jenis Restoran	17

2.3.2 Standard Pelayanan Dalam Restoran	21
2.3.3 Struktur Organisasi	24
2.4 Kebiasaan Makan Dan Minum Di Jawa.....	24
2.5 Fasilitas Restoran.....	27
2.6 Persyaratan Teknis Dapur.....	29
2.6.1 Konstruksi Dapur.....	30
2.6.2 Higienitas.....	31
2.6.3 Pencahayaan.....	32
2.6.4 Hubungan Ruang	32
2.7 Standar Besaran Ruang.....	32
2.7.1 Tempat Makan Pengunjung.....	32
2.7.2 Tata Layout Meja.....	35
2.7.3 Dapur.....	36
2.8 Tinjauan Terhadap Proyek Sejenis	37
BAB III TAMAN KULINER DI DESA KERAJINAN TEMBI BANTUL YOGYAKARTA	
3.1 Essensi Dari Taman Kuliner Di Desa Kerajinan Tembi Bantul Yogyakarta.....	41
3.2 Tujuan Dan Sasaran	41
3.3 Fasilitas Di Taman Kuliner	42
3.4 Kapasitas Taman Kuliner	43
3.5 Pelaku Dan Kegiatan.....	44
3.6 Waktu Operasional.....	45
3.7 Lokasi.....	45
3.7.1 Tinjauan Kabupaten Bantul	46
3.7.2 Tinjauan Lokasi Proyek	54
3.7.3 Kondisi Site.....	56
BAB IV TINJAUAN PENDEKATAN ARSITEKTUR TRADISIONAL JAWA PADA PERANCANGAN	
4.1 Arsitektur Tradisional Jawa	59
4.2 Penerapan Arsitektur Tradisional Jawa.....	60
4.2.1 Susunan Ruang.....	60

4.2.2 Bentuk-Bentuk Rumah Jawa	66
4.2.3 Ragam Hias Dan Motif Ornamen.....	70
4.2.4 Kepercayaan Dan <i>Petungan</i>	71
4.2.5 Material Pada Bangunan	72
4.2.6 Sistem Stuktur Pada Bangunan.....	73
4.2.7 Sistem Penghawaan Pada Bangunan Jawa.....	75
4.3 Prinsip Arsitektur Tradisional Jawa	78
4.4 Ciri Arsitektur Tradisional Jawa	79
BAB V ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	
5.1. Analisis Perencanaan.....	80
5.1.1. Analisis Pelaku Dan Kegiatan.....	80
5.2. Analisis Ruang	86
5.2.1. Analisis Kebutuhan Ruang	86
5.2.2. Analisis Zonifikasi Ruang.....	87
5.2.3. Hubungan Antar Zona Ruang.....	87
5.2.4. Analisis Besaran Ruang	88
5.3. Analisis Tapak.....	91
5.3.1. Topografi	91
5.3.2. Arah Edar Matahari	92
5.3.3. Sirkulasi	93
5.3.4. View Dari Tapak	93
5.4. Analisis Permasalahan.....	94
5.4.1. Taman Kuliner	95
5.4.2 Potensi Agraris	95
5.4.3. Potensi Kerajinan	96
5.4.4. Arsitektur Jawa	96
5.5 Analisis Tataan Ruang Dalam.....	98
5.5.1 Tata Perabot.....	98
5.5.2 Bukaan	100
5.5.3 Partisi	101
5.5.4 Elemen Struktur.....	102

5.5.5 Pemilihan Material	103
5.6 Analisis Tataan Ruang Luar	104
5.6.1 Bentuk Dan Massa Bangunan	104
5.6.2 Jalan Setapak	108
5.6.3 Vegetasi	109
5.6.4 Saluran Irigrasi	110
5.6.5 Tata Signage	111
5.6.6 Pemilihan Material	113
5.7 Analisis Struktur	114
5.7.1 Struktur Atas	114
5.7.2 Struktur Bawah	116
5.8 Analisis Utilitas	116
BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	
6.1. Besaran Ruang	119
6.2 Konsep Perancangan	121
6.3. Perancangan Tata Ruang Dalam	122
6.3.1. Tata Perabot	122
6.3.2. Bukaan	123
6.3.3. Partisi	123
6.3.4 Elemen Struktur	124
6.3.5 Pemilihan Material	124
6.4. Perancangan Tataan Ruang Luar	124
6.4.1 Bentuk Dan Massa Bangunan	125
6.4.2 Jalan Setapak	128
6.4.3 Vegetasi	128
6.4.5 Saluran Irigrasi	128
6.4.6 Tata Signage	129
6.4.7 Pemilihan Material	131
6.5. Konsep Struktur	131
6.5.1. Struktur Atas	131
6.5.2. Struktur Bawah	133

6.6 Konsep Utilitas Pada Kawasan.....	133
6.6.1. Konsep Saluran Air Bersih.....	133
6.6.2. Konsep Saluran Air Kotor	134
6.6.3. Konsep Saluran Drainase / Air Hujan	134
6.6.4. Konsep Sumber Energi.....	134
6.6.5. Konsep Sistem Pencegahan Kebakaran	135
DAFTAR PUSTAKA.....	xvii
DATA REFRENSI	xix



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 : Peta Lokasi Homestay Dan Pengrajin	4
Gambar 1.2 : Hasil Kerajinan Tembi Yang Dipasarkan Oleh Ooa	7
Gambar 2.1 : Ruang Makan Restoran	16
Gambar 2.2 : Struktur Organisasi Sederhana Dalam Restoran	24
Gambar 2.3 : Makan <i>Lesehan</i>	25
Gambar 2.4 : Angkringan.....	26
Gambar 2.5 : Bale-Bale	27
Gambar 2.6 : Jarak Antar Meja Dan Ketinggian Meja.....	34
Gambar 2.7: Jarak Untuk Operasional Dan Tamu.....	35
Gambar 2.8 : Tipe Layout Meja Dan Dimensi	35
Gambar 2.9 : Dimensi Perabot Untuk Dapur	36
Gambar 2.10 : Rupa Bumi Kawasan Restoran Boyong Kalegan.....	37
Gambar 2.11 : Organisasi Massa Bangunan.....	38
Gambar 2.12 : Jalur Sirkulasi	39
Gambar 2.13 : Selasar Restoran Boyong Kalegan	39
Gambar 2.14 : Gubug-Gubug Makan Restoran Boyong Kalegan.....	40
Gambar 2.15 : Panggung Tempat Live Music Restoran Boyong Kalegan.....	40
Gambar 3.1 : Peta Pembagian Administratif Yogyakarta.....	46
Gambar 3.2 : Peta Desa Wisata Tembi	54
Gambar 3.3 : Situasi Site.....	56
Gambar 3.4 : Sawah Dan Sungai	57
Gambar 3.5 : Hasil Kerajinan Desa Tembi.....	58
Gambar 4.1 : Susunan Ruang	61
Gambar 4.2 : Tata Ruang Rumah Jawa Bangsawan.....	65
Gambar 4.3 : Tata Ruang Rumah Jawa Rakyat Biasa	65
Gambar 4.4 : Rumah Atap Joglo	66
Gambar 4.5 : Konsep Perluasan Rumah Atap Joglo	67
Gambar 4.6 : Rumah Atap Limasan	68
Gambar 4.7 : Konsep Perluasan Rumah Atap Limasan	68

Gambar 4.8 : Rumah Atap Kampung.....	69
Gambar 4.9.: Konsep Perluasan Rumah Atap Kampung.....	69
Gambar 4.10 : Contoh Motif-Motif Ukiran.....	70
Gambar 4.11 : Ornamen Dan Ukiran Khas Jawa.....	71
Gambar 4.12 : Aplikasi Material Bangunan Jawa.....	72
Gambar 4.13 : Pondasi Umpak.....	73
Gambar 4.14 : Saka Guru.....	74
Gambar 4.15 : Blandar.....	75
Gambar 4.16 : Tumpang Sari.....	75
Gambar 4.17 : Pergerakan Udara Pada Joglo Lambangsari.....	76
Gambar 4.18 : Penghawaan Pada Joglo Lambangsari.....	76
Gambar 4.19 : Pergerakan Udara Pada Joglo Semar Tinandhu	77
Gambar 4.20 : Penghawaan Pada Joglo Semar Tinandhu.....	77
Gambar 5.1 : Analisis Topografi	91
Gambar 5.2 : Analisis Garis Edar Matahari	92
Gambar 5.3 : Analisis Sirkulasi.....	93
Gambar 5.4 : Analisis View Dari Tapak	94
Gambar 5.5 : Pola Dasar Hierarki Ruang Kerajaan.....	96
Gambar 5.6 : Lesung Dan Alu	98
Gambar 5.7 : Tipe Layout Meja Dan Dimensi.....	99
Gambar 5.8 : <i>Human Dimension And Space Requirements</i>	99
Gambar 5.9 : Sawah Dan Kolam	100
Gambar 5.10 : Ruang Tidak Bersekat	101
Gambar 5.11 : Sketsa Ruang Kuliner	102
Gambar 5.12 : Pondasi Umpak	102
Gambar 5.13 : Bangunan Dengan Atap Joglo	105
Gambar 5.14 : Joglo Lambangsari.....	105
Gambar 5.15 : Rumah Atap Limasan	106
Gambar 5.16 : Konsep Perluasan Rumah Atap Kampung	106
Gambar 5.17 : Panggang Pe	107
Gambar 5.18 : Pola Dasar Hierarki Ruang Kerajaan	107

Gambar 5.19 : Pola Tatahan Massa Taman Kuliner.....	108
Gambar 5.20 : Jalan Setapak	108
Gambar 5.21 : Pembibitan Padi.....	109
Gambar 5.22 : Panen Padi	109
Gambar 5.23 : Jenis Tanaman	109
Gambar 5.24 : Saluran Irigrasi.....	110
Gambar 5.25 : Kolam Tradisional/Ekstensif.....	110
Gambar 5.26 : Kolam Semi Intensif.....	110
Gambar 5.27 : Kolam Intensif	111
Gambar 5.28 : Sirkulasi Ke Kawasan	111
Gambar 5.29 : Material Alam.....	114
Gambar 5.30 : Struktur Tiang Yang Diikat Dengan Tumpangsari.....	115
Gambar 5.31 : Rumah Dengan Dinding Teknik Knockdown.....	116
Gambar 5.32 : Pondasi <i>Footplate</i>	116
Gambar 5.33 : <i>Break Glass Alarm & Fire Indicator Panel</i>	118
Gambar 6.1 : Kejelasan Visual Melalui Bukaannya.....	123
Gambar 6.2 : Sketsa Ruang Kuliner	123
Gambar 6.3 : Warna-Warna Yang Dipakai	124
Gambar 6.4 : Sketsa Konsep Ruang Pamer Dan Atraksi	125
Gambar 6.5 : Ruang Pamer Dan Atraksi	126
Gambar 6.6 : Sketsa Konsep Ruang Kuliner Tertutup.....	126
Gambar 6.7 : Sketsa Konsep Ruang Kuliner Terbuka	127
Gambar 6.8 : Tatahan Massa Bangunan.....	127
Gambar 6.9 : Jalan Setapak	128
Gambar 6.10 : Tanaman Sereh	128
Gambar 6.11 : Kolam Semi Intensif.....	129
Gambar 6.12 : Sirkulasi Ke Kawasan	129
Gambar 6.13 : Jalan Masuk Ke Kawasan.....	130
Gambar 6.14 : Gerbang Masuk Taman Kuliner	130
Gambar 6.15 : Material Alam.....	131
Gambar 6.16 : Struktur Tiang Yang Diikat Dengan Tumpangsari.....	132

Gambar 6.17 : Pondasi *Footplate*..... 133
Gambar 6.18 : Sprinkler Dan Tabung Pemadam Kebakaran..... 135



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1: Jumlah Wisatawan Domestik Dan Mancanegara Yang Berkunjung Ke Diy Periode Tahun 2005- 2007.....	2
Tabel 1.2 : Daftar Pemilik Galeri.....	4
Tabel 1.3 : Daftar Pemilik Homestay.....	5
Tabel 2.1 : Hubungan Ruang Untuk Dapur Restoran.....	32
Tabel 3.1 : Jumlah Wisatawan Domestik Dan Mancanegara Yang Berkunjung Ke Diy Periode Tahun 2005-2007.....	43
Tabel 3.2 : Luas Wilayah Berdasarkan Ketinggian.....	49
Tabel 5.1 : Tuntutan Ruang Pengunjung.....	80
Tabel 5.2 : Tuntutan Ruang Pengelola.....	83
Tabel 5.3 : Karakter Kegiatan Pengrajin.....	84
Tabel 5.4 : Karakter Kegiatan Artis.....	85
Tabel 5.5 : Pengelompokan Kegiatan Dan Kebutuhan Ruang.....	86
Tabel 5.6 : Besaran Ruang.....	89
Tabel 5.7 : Klasifikasi Ruang Makan.....	97
Tabel 5.8 : Kosmografi Jawa Hasta Brata (Menurut Mintoboedjo).....	103
Tabel 5.9 : Cara Pencapaian Ke Kawasan.....	112
Tabel 5.10 : Pintu Masuk Bangunan.....	113
Tabel 6.1 : Besaran Ruang.....	119
Tabel 6.2 : Klasifikasi Ruang Makan.....	121