

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

TAMAN KULINER DI SLEMAN

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:

**PANDU TITUS PUTRA
NPM: 060112548**



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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Pandu Titus Putra

NPM : 060112548

Dengan sungguh-sungguhnya 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 Sleman

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 sungguh-sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 27 September 2011

Yang Menyatakan,



Pandu Titus Putra

LEMBAR PENGABSAHAN SKRIPSI

SKRIPSI
BERUPA
LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

TAMAN KULINER DI SLEMAN

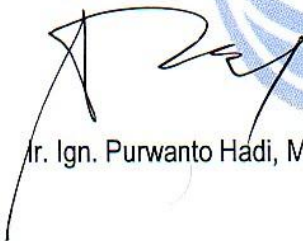
Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

PANDU TITUS PUTRA
NPM: 060112548

Telah diperiksa dan dievaluasi oleh Tim Penguji Skripsi pada tanggal 22 September 2011 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



Ir. Ign. Purwanto Hadi, MSP.

Penguji II



Ir. Soesilo Boedi Leksono, MT.


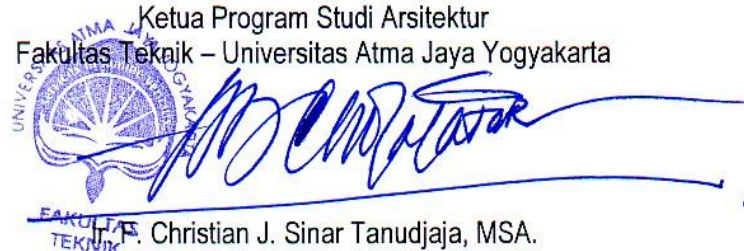
Yogyakarta, 22 September 2011

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



P. Christian J. Sinar Tanudjaja, MSA.

INTISARI

Pada masa ini pariwisata di Yogyakarta telah mengalami perkembangan, salah satunya adalah wisata kuliner. Yogyakarta yang notabene adalah sebagai kota pelajar yang banyak pelajar, mahasiswa, dan juga keluarga muda yang masih ada ketergantungan dalam hidup, yaitu kebutuhan akan makan / kuliner, kumpul – kumpul yang sudah menjadi gaya hidup atau trend. Sehubungan dengan hal tersebut maka suatu proyek yang akan lebih berguna, sangat penting dan perlu untuk direalisasikan adalah taman kuliner di Sleman.

Maka sebuah taman kuliner yang ada ini nantinya adalah sebuah tempat kuliner dan dengan didukung oleh fungsi sebagai sarana rekreasi, sarana komersial, dan juga tempat nongkrong sebagai pemenuhan gaya hidup. Mengamati tempat kuliner yang ada masih kurang dari segi kenyamanan, keamanan sehingga membuat bangunan kuliner menjadi kurang komunikatif.

Permasalahan proyek taman kuliner di Sleman ini adalah bagaimana wujud rancangan bangunan taman kuliner di Sleman yang nyaman dan komunikatif sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gaya hidup masa kini melalui pengolahan fasade dan tata ruang. Untuk fasade dengan penggunaan bentuk lengkung yang mempunyai kesan lembut dan untuk penataan tata massa di terapkan dengan penggunaan tatanan yang menarik pada taman dan juga interior bangunan.

Dengan kehadiran taman kuliner ini yang diharapkan adalah para pelajar, mahasiswa, dan juga keluarga muda bisa menikmati taman kuliner yang mempunyai fungsi sebagai sarana rekreasi, sarana komersial, dan juga tempat nongkrong sebagai sarana pemenuhan gaya hidup.

Kata kunci : Taman, Kuliner, Gaya Hidup.

KATA HANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya, tugas akhir yang berjudul **Taman Kuliner di Sleman** dapat penulis selesaikan tepat pada waktunya.

Tugas akhir dilaksanakan untuk memenuhi persyaratan kelulusan di Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Dengan adanya tugas akhir ini mahasiswa diberi kesempatan untuk mempertanggungjawabkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan meningkatkan pengetahuan akan perencanaan dan perancangan arsitektur.

Secara khusus penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu untuk terselesaikannya penulisan tugas akhir, yaitu kepada:

1. Yesus Kristus, yang selalu memberikan berkat dan mendampingi penulis setiap saat, terutama selama pelaksanaan skripsi hingga laporan ini selesai.
2. Bapak Ir. Ign. Purwanto Hadi, MSP., selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir.
3. Bapak Ir. Soesilo Boedi Leksono, MT. selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir.
4. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan doa dan dukungannya baik secara moril dan materiil selama proses penulisan skripsi ini.
5. Mbah Kakung dan Mbah Putri yang telah memberikan doanya sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik .
6. Agnes Novi Prihandini, *special person* yang selalu menemani, memberi semangat, dukungan dan doa selama proses penulisan skripsi.
7. Gabriel Valentino Ardianto yang telah memberi semangat dan menemani dalam bekerja di saat malam hari
8. Sigrid, Izam, Doyok, Geri, Nanda, Nico, Om katos, mas Sapto yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dalam menyelesaikan skripsi ini sehingga sangat terbantu dalam penulisan skripsi ini. Terima kasih teman-teman. Kebersamaan kita tak kan terlupakan.
9. Teman – teman pemuda remaja GKJ dayu yang telah mendukung dalam semangat dan doa.
10. Teman-teman yang selalu mendukung dan menemani penulis selama ini. Sekali lagi penulis minta maaf, karena tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya jika terdapat kata-kata yang kurang berkenan di hati para pembaca. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran untuk proses penyempurnaan penulisan di masa yang akan datang.

Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberi masukan yang berguna bagi para pembaca sekalian.

Yogyakarta, 27 September 2011

Penulis

Pandu Titus Putra



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PENGABSAHAN SKRIPSI	iii
INTISARI	iv
KATA HANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1 . Latar Belakang	
I.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek	1
I.1.2. Latar Belakang Penekanan Studi.....	5
I.2. Rumusan masalah.....	6
I.3. Tujuan dan Sasaran	
I.3.1. Tujuan	6
I.3.2. Sasaran.....	7
I.4. Lingkup pembahasan	
I.4.1. Lingkup Spasial.....	7
I.4.2. Lingkup Substansial.....	7
I.5. Metode Penulisan	
I.5.1. Metode Pengumpulan Data.....	8
I.5.1.1. Studi Pustaka.....	8
I.5.1.2. Studi Preseden.....	8
I.5.2. Metode Analisis.....	8
I.5.3. Metode Pengambilan Kesimpulan.....	9
I.6. Sistematika Penulisan	
I.6.1. Pendahuluan.....	9
I.6.2. Tinjauan Umum Taman Kuliner.....	9
I.6.3. Tinjauan Umum Dan Kegiatan Taman Kuliner Di Sleman	9
I.6.4. Analisis Perencanaan Dan Perancangan Taman Kuliner Di Sleman ..	9

I.6.6. Konsep Perencanaan Dan Perancangan Taman Kuliner Di Sleman	10
------------------------------------------------------------------------	----

BAB II. TINJAUAN UMUM TAMAN KULINER

II.1. Tinjauan Objek Taman	
II.1.1. Pengertian Taman.....	11
II.1.2. Asal Mula Konsep Taman.....	11
II.1.3. Taman dalam Skala Kota.....	12
II.1.4. Elemen Taman.....	13
II.1.4. Beberapa prinsip desain yang harus diperhatikan dalam pembuatan taman..	14
II.2. Tinjauan Objek Kuliner	
II.2.1. Pengertian kuliner.....	16
II.2.2. Sejarah dan perkembangan kuliner.....	16
II.2.3. Prinsip Desain Tempat kuliner.....	17
II.3. Unsur Perancangan Arsitektur Lansekap Taman Kuliner	
II.3.1. Ruang	21
II.3.1.1. Pengertian Ruang	21
II.3.1.2. Ruang Terbuka	21
II.3.1.2.1. Essensi Ruang Terbuka.....	21
II.3.1.2.2. Fungsi ruang terbuka.....	23
II.3.2. Tata Masa.....	24
II.3.3. Pembatas.....	28
II.3.4. Tata Hijau.....	30
II.4. Tinjauan Teori Faktor Kenyamanan dari Segi Arsitektur	
II.4.1. Essensi Kenyamanan.....	33
II.4.1.1. Kenyamanan Thermal.....	33
II.4.1.2. Kenyamanan Visual.....	43
II.5. Tinjauan Teori Komunikatif dari Segi Arsitektur	
II.5.1. Pengertian.....	53
II.5.2. Unsur – unsur komunikati	54
II.5.3. Proses komunikatif.....	55
II.6. Tinjauan Terhadap Obyek Sejenis	
II.6.1. FoodFezt Yogyakarta.....	56
II.6.1.1. Visi dan Misi	58

II.6.1.2. Kegiatan FoodFezt	58
II.6.1.3. Pelaku Kegiatan dan Pola Aktivitas di Foodfezt.....	59
II.6.2. Newton Circus Foodcentre.....	62
II.6.3. Kemang Food Festival.....	66
II.6.4. Gading Food City.....	69

BAB III. TINJAUAN UMUM DAN KEGIATAN TAMAN KULINER DI SLEMAN

III.1. Tinjauan Kota Sleman

III.1.1. Data Fisik Sleman.....	73
III.1.2. Kondisi Geografis Kabupaten Sleman	
III.1.2.1. Letak dan Luas Wilayah.....	74
III.1.2.2. Karakteristik Wilayah.....	75
III.1.2.3. Iklim.....	77
III.1.2.4. Tata Guna Lahan.....	77
III.1.3. Kondisi Kependudukan.....	79
III.1.4. Pariwisata.....	80

III.2. Sebaran Tempat Kuliner di Sleman

III.2.1. Kawasan jalan kaliurang.....	81
III.2.2. Kawasan jalan palagan tentara pelajaR.....	83
III.2.3. Kawasan jalan seturan.....	85
III.2.4. Kawasan jalan babarsari.....	86
III.2.5. Kawasan jalan gejayan.....	86
III.2.6. Kawasan selokan mataram (lingkup babarsari – UGM)......	88
III.2.7. Kawasan jalan Melon Nologaten.....	89
III.2.8. Kawasan jalan damai.....	90

III.3. Jenis – jenis makanan khas Yogyakarta

III.3.1. Macam makanan khas Yogyakarta yang dikategorikan tradisional.....	91
III.3.2. Macam masakan khas Yogyakarta yang dikategorikan modern.....	93

III.4. Potensi Taman Kuliner Di Sleman.....

94

BAB IV. ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN TAMAN

KULINER DI SLEMAN

IV.1. Analisis Umum Taman Kuliner di Sleman	
IV.1.1. Essensi dan Fungsi taman kuliner.....	96
IV.1.2. Tipologi Taman Kuliner di Sleman.....	98
IV.1.3. Spesifikasi Taman Kuliner.....	98
IV.2. Analisa Kegiatan dan Pelaku	
IV.2.1. Data pelaku.....	99
IV.2.2. Analisis aktivitas pemakai.....	100
IV.3. Analisa Kebutuhan dan besaran ruang	
IV.3.1. Identifikasi Ruang.....	103
IV.3.2. Analisis Perencanaan Hubungan Antar Kegiatan.....	104
IV.3.3. Analisis Perencanaan Hubungan Antar Ruang.....	106
IV.3.4. Kebutuhan, Kapasitas, Besaran Ruang Taman Kuliner.....	108
IV.3.5. Luasan Lahan.....	122
IV.4. Lokasi dan Tapak	
IV.4.1. Pemilihan Lokasi dan Site.....	123
IV.4.1.1. Dasar Pemilihan Lokasi dan Site.....	123
IV.4.1.2. Pendekatan Penentuan Site.....	123
IV.4.1.3. Alternative pemilihan lokasi.....	125
IV.4.1.4. Tapak/Site Terpilih.....	129
IV.4.2. Analisis Tapak.....	131
IV.4.2.1. Tata Guna Lahan Kawasan.....	131
IV.4.2.2. Kondisi Tapak saat ini.....	134
IV.4.2.3. View dari tapak dan view ke tapak.....	136
IV.4.2.4. Sirkulasi kendaraan, sirkulasi orang, dan akses ke tapak.....	137
IV.4.2.5. Lintasan Matahari.....	138
IV.4.2.6. Zoning.....	138
IV.4.2.7. vegetasi dan Noise.....	140
IV.4.2.8. Proyeksi Masa Depan.....	140
IV.5. Analisis Kualitas ruang taman kuliner	
IV.5.1. Kualitas Ruang Penerima.....	141
IV.5.2. Kualitas Pada area – area makan.....	143
IV.5.3. Kualitas ruang pada stand-stand kuliner.....	145
IV.5.4. Kualitas area taman.....	147
IV.5.5. Kualitas Area dapur.....	149

IV.5.6. Kualitas Area pendukung.....	150
IV.5.6.1. Area kolam air.....	151
IV.5.6.2. Area panggung.....	151
IV.5.6.3. Area Nobar (nonton bareng).....	151
IV.6. Analisis Penataan massa Taman Kuliner.....	152
IV.7. Analisis Tata Ruang Luar.....	156
IV.8. Analisis Fasade Taman Kuliner.....	157
IV.8.1. Bentuk.....	157
IV.8.2. Warna.....	159
IV.8.3. Tekstur.....	161
IV.9. Analisis Struktur dan Konstruksi Taman Kuliner.....	165
IV.9.1. Structure and Truth.....	165
IV.9.2. Structure and Cladding.....	165
IV.9.3. Dramatizing of Technology.....	165
IV.10. Analisis Utilitas Taman Kuliner.....	166
IV.10.1. Pencahayaan.....	166
IV.10.2. Penghawaan.....	167
IV.10.3. Air bersih.....	167
IV.10.5. Air kotor.....	168
IV.10.6. Sampah.....	170
IV.10.7. Sistem pemadam kebakaran.....	170
IV.10.8. Evakuasi.....	170
IV.10.9. Komunikasi.....	170
 BAB V. KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN TAMAN KULINER DI SLEMAN	
V.1. Konsep fungsional.....	172
V.1.1. Konsep Pelaku, Kegiatan, dan Pola Kegiatan.....	175
V.1.1.1. Pelaku.....	175
V.1.1.2. Aktivitas pamakai.....	176
V.2. Organisasi ruang, kebutuhan, dan besaran ruang Taman Kuliner.....	179
V.3. Perhitungan Luasan Lahan.....	182
V.4. Konsep ruang taman kuliner.....	184
V.4.1. Kualitas Ruang Penerima.....	184

V.4.2. Kualitas Pada area – area makan	185
V.4.3. Kualitas ruang pada stand-stand kuliner.....	188
V.4.4. Kualitas area taman.....	189
V.4.5. Kualitas Area dapur.....	191
V.4.6. Kualitas Area pendukung.....	193
V.4.6.1. Area kolam air.....	193
V.4.6.2. Area panggung.....	193
V.4.6.3. Area Taman bermain.....	193
V.4.6.4. Area Nobar (nonton bareng)	195
V.5. Konsep Area Taman.....	195
V.6. Konsep Fasade Taman Kuliner.....	196
V.6.1. Bentuk	196
V.6.2. Warna	198
V.6.3. Tekstur.....	199
V.7. Konsep Struktur dan Konstruksi Taman Kuliner.....	203
V.7.1. Structure and Truth.....	203
V.7.2. Structure and Cladding.....	203
V.7.3. Dramatizing of Technology.....	204
V.8. Konsep Utilitas Taman Kuliner.....	204
V.8.1. Pencahayaan.....	204
V.8.2. Penghawaan.....	205
V.8.3. Air bersih.....	206
V.8.4. Air kotor.....	207
V.8.5. Sampah.....	208
V.8.6. Sistem pemadam kebakaran.....	209
V.8.7. Evakuasi.....	209
V.8.9. Sistem Komunikasi.....	209
DAFTAR PUSTAKA	211

DAFTAR TABEL

Tabel II.1.	Hasil Pengurangan Panas dari Radiasi Matahari Melalui Jendela Kaca, Berkat Pembayang.....	38
Tabel II.2.	Pengaruh kecepatan angin terhadap manusia.....	39
Tabel II.3.	Shading Coefficient untuk Berbagai Jenis Material Kaca.....	41
Tabel II.4.	Radiasi Matahari dan Serapan Kalor.....	42
Tabel II.5.	Koefisien Serapan Kalor Akibat Pengaruh Warna.....	42
Table II.6.	Kegiatan dan tingkat penerangan cahaya.....	44
Tabel III.1.	Pembagian Wilayah Administrasi Kabupaten Sleman.....	75
Tabel III.2.	Jumlah Penduduk Kabupaten Sleman Menurut Jenis Kelamin Dan Kelompok Umur Kabupaten Sleman 2008.....	79
Tabel III.3.	Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kabupaten Sleman.....	80
Tabel IV.1.	Besaran Ruang Kantor.....	110
Tabel IV.2.	Besaran Ruang Area Kuliner.....	115
Tabel IV.3.	Besaran Ruang Taman dan Wisata.....	119
Tabel IV.4.	Besaran Ruang Service.....	121
Tabel IV.5.	Total Besaran Ruang.....	121
Tabel IV.6.	Kriteria Perbandingan Lokasi.....	127
Tabel IV.7.	Kriteria Tapak Terpilih.....	129
Tabel IV.8.	Aplikasi elemen dalam sebuah taman.....	147
Tabel IV.9.	Aplikasi elemen dalam sebuah taman.....	148
Tabel IV.10.	Aplikasi Penataan Massa.....	152
Tabel IV.11.	Aplikasi Sketsa Tata Massa.....	155
Tabel IV.12.	Aplikasi Warna Taman Kuliner.....	159
Tabel IV.13.	Aplikasi Material Taman Kuliner.....	161
Tabel IV.14.	Ketinggian sumber cahaya dari lantai.....	167
Tabel V.1.	Tata Massa Taman Kuliner.....	180
Tabel V.2.	Total Besaran Ruang.....	182
Tabel V.3.	Kriteria Pemilihan Lokasi.....	183
Tabel V.4.	Aplikasi Elemen Taman Kuliner.....	189
Tabel V.5.	Aplikasi Elemen Taman Kuliner.....	190
Tabel V.6.	Aplikasi Warna di Taman Kuliner.....	198



DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1. Taman Gantung Babilon.....	12
Gambar II.2. Prinsip Desain Taman.....	16
Gambar II.3. Ruang Terbuka Taman Menteng.....	23
Gambar II.4. Ruang Terbuka Taman Menteng.....	24
Gambar II.5. Taman Menteng Yang Menggunakan Konsep Tata Massa Sumbu.....	25
Gambar II.6. Suatu Pola Simetri.....	25
Gambar II.7. Suatu Pola Hirarki.....	26
Gambar II.8. Suatu Pola Irama.....	26
Gambar II.9. Suatu Pola Datum.....	27
Gambar II.10. awal sebelum di transformasi Gambar : sesudah di transformasi.....	27
Gambar II.11. Sketsa Proses Tranformasi.....	28
Gambar II.12. Aplikasi Pembatas dalam sebuah area lansekap.....	29
Gambar II.12. Aplikasi Pembatas dalam sebuah area lansekap.....	30
Gambar II.13. Fungsi Taman.....	31
Gambar II.14. Fungsi Taman.....	32
Gambar II.15. Fungsi Taman.....	32
Gambar II.16. Orientasi Bangunan (bentuk memanjang) menghadap Utara-Selatan.....	36
Gambar II.17. Jarak Pohon terhadap Bangunan dan Pengaruhnya terhadap Ventilasi Alami	39
Gambar II.18. Proses Radiasi matahari.....	41
Gambar II.18. Arah sumber cahaya.....	46
Gambar II.19. Cahaya Memperkuat Aksentuasi Terhadap Elemen Lensekap.....	46
Gambar II.20. Cahaya Sebagai Pembentu Bayangan.....	47
Gambar II.21. Sketsa Tekstur.....	48
Gambar II.22. Sketsa Berbagai Tekstur.....	49
Gambar II.23. Karekter Warna.....	52
Gambar III.24 Lambang FoodFezt.....	56
Gambar II.25. Dokumentasi FoodFezt.....	58
Gambar II.26. Aktifitas Pengelola.....	60
Gambar II.27. Aktifitas Pengunjung.....	60
Gambar II.28. Aktifitas Karyawan.....	61
Gambar II.28. Newton Circus Foodcentre.....	62
Gambar II.29. Tampilan bangunan Newton Foodcentre.....	63

Gambar II.30. penampilan fisik Newton Foodcentre.....	63
Gambar II.31. Bentuk dan tata massa newton food centre.....	64
Gambar II.32. Orientasi Bangunan Newton Food Centre.....	65
Gambar II.33. Lokasi site.....	66
Gambar II.34. Penampilan Fisik Outdoor.....	67
Gambar II.35. Tata Massa Kemang Food Festival.....	67
Gambar II.36. Salah Satu Outlet Di Kemang Foddfestival.....	68
Gambar II.37. Sirkulasi Kemang Food Feztival.....	68
Gambar II.38. Gading Food City.....	69
Gambar II.39. Penampilan Fisik Gading Food City.....	70
Gambar II.40. Bentuk Dan Tata Massa Gading Food City.....	70
Gambar II.41. Tata Massa Gading Fodd Festival.....	72
Gambar III.1. Peta Kawasan Yogyakarta.....	73
Gambar III.2. Tata guna lahan di Kabupaten Sleman.....	78
Gambar III.3. Tata guna lahan di Kabupaten Sleman.....	78
Gambar III.3. Mapping Tempat Kuliner Kawasan Jl.Kaliurang.....	82
Gambar III.4. Mapping Tempat Kuliner Kawasan Jl.Kaliurang.....	82
Gambar III.5. Mapping Tempat Kuliner Kawasan Jl.Kaliurang.....	83
Gambar III.6. Mapping Tempat Kuliner Kawasan Jl. Palagan Tentara.....	84
Gambar III.7. Mapping Tempat Kuliner Kawasan Jl. Palagan Tentara.....	84
Gambar III.8. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Seturan.....	85
Gambar III.9. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Babarsari.....	86
Gambar III.10. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Gejayan.....	87
Gambar III.11. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Selokan mataram babarsari-seturan	88
Gambar III.12. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Selokan mataram ugm.....	89
Gambar III.13. Mapping tempat kuliner kawasan jl. Melon kledokan.....	90
Gambar III.14.mapping tempat kuliner kawasan jl. Damai.....	91
Gambar IV.1 Aktifitas Pengunjung.....	104
Gambar IV.2. Aktifitas Pekerja.....	105
Gambar IV.3. Aktifitas Pengelola.....	105
Gambar IV.4. Aktifitas Komersial.....	106
Gambar IV.5. Hubungan Ruang Kantor.....	107
Gambar IV.6. Hubungan Ruang Area Kuliner.....	107
Gambar IV.7. Hubungan Ruang Taman dan Wisata.....	108

Gambar IV.8. Hubungan Ruang Service.....	108
Gambar IV.9. Site Alternatif.....	125
Gambar IV.10. Site Alternatif.....	126
Gambar IV.11. Site Alternatif.....	126
Gambar IV.12. Site Terpilih.....	131
Gambar IV.13. Site terpilih dan Ukuran site.....	132
Gambar IV.14. RTRW Sleman.....	133
Gambar IV.15. Peta Administrasi wilayah Kecamatan Depok.....	133
Gambar IV.16 Peta Penggunaan lahan tahun 2008.....	134
Gambar IV.17.Rencana Tata ruang depok 2001-2011.....	134
Gambar IV.18. Mapping Tempat Kuliner Kawasan jl. Melon kledokan.....	135
Gambar IV.19. Analisis Site “View”.....	136
Gambar IV.20. Analisis Site “Sirkulasi”.....	137
Gambar IV.21. Analisis Site “Lintasan Matahari”.....	138
Gambar IV.22. Analisis Site “Zoning”.....	139
Gambar IV.22. “Zoning”.....	139
Gambar IV.23 Sketsa ornamen abstrak.....	142
Gambar IV.24 Sketsa ornamen garis pada fasade.....	142
Gambar IV.25 Sketsa ornamen kaca warna pada fasade.....	142
Gambar IV.26. Sketsa Area Makan.....	144
Gambar IV.27 Sketsa ornamen kaca warna pada fasade.....	144
Gambar IV.28. contoh pengaplikasian peneduh dengan tenda.....	144
Gambar IV.29 Sketsa ornamen garis sebagai bukaan pada kaca.....	145
Gambar IV.30. Sketsa Stand kuliner.....	146
Gambar IV.31. Sketsa Taman aplikasikan kolam air dan juga area taman.....	149
Gambar IV.32. Sketsa Kualitas Dapur.....	150
Gambar IV.33. Sketsa Bentuk Ornamen Pada Fasade.....	158
Gambar IV.34. Sketsa Bentuk Ornamen Garis Fasade.....	158
Gambar IV.35. Sketsa Bentuk Ornamen Kaca yang Berbagai Warna.....	158
Gambar IV.36 Sketsa ornamen garis sebagai bukaan pada kaca.....	159
Gambar IV.31. Sketsa Apikasi Warna yang Digunakan.....	161
Gambar IV.32. Skema Distribusi Listrik diTaman Kuliner.....	166
Gambar IV.33. Down Feed System.....	168
Gambar IV.35. Sketsa Komunikasi Sistem.....	171

Gambar V.1. Aktifitas Pengelola.....	176
Gambar V.2. Aktifitas Komersial.....	177
Gambar V.3. Aktifitas Pekerja.....	178
Gambar V.4 Aktifitas Pengunjung.....	179
Gambar V.5. Zooning Ruang.....	180
Gambar V.6 Sketsa ornamen abstrak.....	185
Gambar V.7 Sketsa ornamen garis pada fasade.....	185
Gambar V.8 Sketsa ornamen kaca warna pada fasade.....	185
Gambar V.7. Sketsa Ruang Makan.....	187
Gambar V.8 Sketsa ornamen kaca warna pada fasade.....	187
Gambar V.9. contoh pengaplikasian peneduh dengan tenda.....	187
Gambar V.10 Sketsa ornamen garis sebagai bukaan pada kaca.....	187
Gambar V.11. Sketsa Stand Kuliner.....	188
Gambar V.12. Sketsa Taman.....	191
Gambar V.13. Sketsa Taman Depan.....	191
Gambar V.14. Sketsa Dapur.....	192
Gambar V.15. Sketsa Area Hijau.....	196
Gambar V.16. Sketsa Bentuk Ornamen Pada Fasade.....	197
Gambar V.17. Sketsa Bentuk Ornamen Garis Fasade.....	197
Gambar V.18. Sketsa Bentuk Ornamen Kaca yang Berbagai Warna.....	197
Gambar V.19 Sketsa ornamen garis sebagai bukaan pada kaca.....	197
Gambar V.20. Sketsa Apikasi Warna yang Digunakan.....	199
Gambar V.21. Penjelasan aplikasi Struktur dalam bangunan.....	203
Gambar V.22. Penjelasan aplikasi Struktur dalam bangunan.....	203
Gambar V.23. Skema Distribusi Listrik diTaman Kuliner.....	205
Gambar V.18. Down Feed System.....	207
Gambar V.21. Sistem Komunikasi.....	210