



**BAB VI  
KONSEP DESAIN**

**6.1 Konsep Besaran Ruang**

Berikut adalah besaran ruang pada masing-masing zona Galeri & Workshop Cokelat di DIY :

Tabel 6.1 Kebutuhan Ruang Zona Penerima

| Ruang             | Kapasitas                      | Luas Ruang (m <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Parkir Pengunjung | 75 mobil<br>120 motor<br>1 bis | 960.4                        |
| Parkir Pengelola  | 8 mobil<br>15 motor            | 136.2                        |
| Pos Sekuriti      | 4 orang, lavatori              | 30.8                         |
|                   | Jumlah total luasan            | 1127.4                       |

Sumber : penulis

Tabel 6.2 Kebutuhan Ruang Zona Galeri & Workshop

| Ruang                      | Kapasitas | Luas Ruang (m <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|-----------|------------------------------|
| Resepsionis, dan tiket box | 6 orang   | 20.2                         |
| Lobby                      | 105 orang | 95.6                         |
| Rg. Penitipan barang       | 1 orang   | 21                           |
| Rg. Pelatihan              | 65 orang  | 68                           |
| Rg. bahan baku             | 8 rak     | 172.8                        |
| Rg. tempering              | 65 orang  | 104                          |
| Rg. produksi               | 65 orang  | 109                          |
| Rg. cuci                   | 5 orang   | 24.8                         |



|                        |                             |             |
|------------------------|-----------------------------|-------------|
| Rg. foil               | 5 orang                     | 112         |
| Rg. pengepakan         | 65 orang                    | 59.2        |
| Rg. pameran            | 300 orang, 60 karya coklat  | 1286.4      |
| R. Sejarah Cokelat     | 200 orang                   | 768         |
| Rg. petugas kebersihan | 3 orang                     | 7.7         |
| Lavatori               | 12 Orang<br>(dibagi 3 zone) | 28.56       |
|                        |                             | <b>2743</b> |

Sumber : penulis

Tabel 6.3 Kebutuhan Ruang Zona Pemasaran & Kafe

| Ruang               | Kapasitas | Luas Ruang (m <sup>2</sup> ) |
|---------------------|-----------|------------------------------|
| Rg. pemasaran       | 100 orang | 192                          |
| Rg. kafe indoor     | 30 meja   | 218.4                        |
| Rg. dapur           | 10 orang  | 24.5                         |
| Rg Peralatan        | 10 orang  | 16.8                         |
| Rg. kafe outdoor    | 30 meja   | 218.4                        |
| Rg. Cake production | 10 orang  | 24.5                         |
| Lavatori            | 12 Orang  | 28.56                        |
|                     |           | <b>687.2</b>                 |

Sumber : penulis

Tabel 6.4 Kebutuhan Ruang Zona Pengelola & Servis

| Ruang                | Kapasitas                   | Luas Ruang (m <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Ruang pimpinan       | 1 orang<br>(dgn kursi tamu) | 28                           |
| Lobby                | 10 orang                    | 91                           |
| Rg. manajer dan staf | 20 orang (tanpa Kursi tamu) | 153.4                        |



|                        |  |              |
|------------------------|--|--------------|
| Rg. rapat              | 1 set meja rapat (kapasitas 12 org)          | 27.3         |
| Rg. Mushola            | 10 orang                                     | 16.8         |
| Rg. tamu               | 2 set meja tamu (kapasitas 8 org)            | 25.2         |
| lavatori               | 6 orang (10% dari pengelola)                 | 14.3         |
| Rg. MEE                | 3 orang                                      | 7.7          |
| Rg. Genset             | 2 Generator<br>1 set panel kontrol dan trafo | 24           |
| Rg. petugas kebersihan | 3 orang                                      | 7.7          |
| gudang peralatan       | 3 orang                                      | 7.7          |
| Rg. kantin             | 10 meja                                      | 72.8         |
| sekuriti               | 3 orang                                      | 11.2         |
|                        |  | <b>477.5</b> |

Sumber : penulis

Tabel 6.5 Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY

| Zone Ruang                    | Besaran Ruang ( m2 ) |
|-------------------------------|----------------------|
| Zone Penerima                 | 1127.4               |
| Zone Galeri & <i>Workshop</i> | 2743                 |
| Zone Pemasaran & Kafe         | 687.2                |
| Zone Pengelola & Servis       | 477.5                |
| <b>Total Luasan</b>           | <b>5035.1</b>        |

Sumber : penulis



## **6.2 Konsep Ruang dan Bangunan**

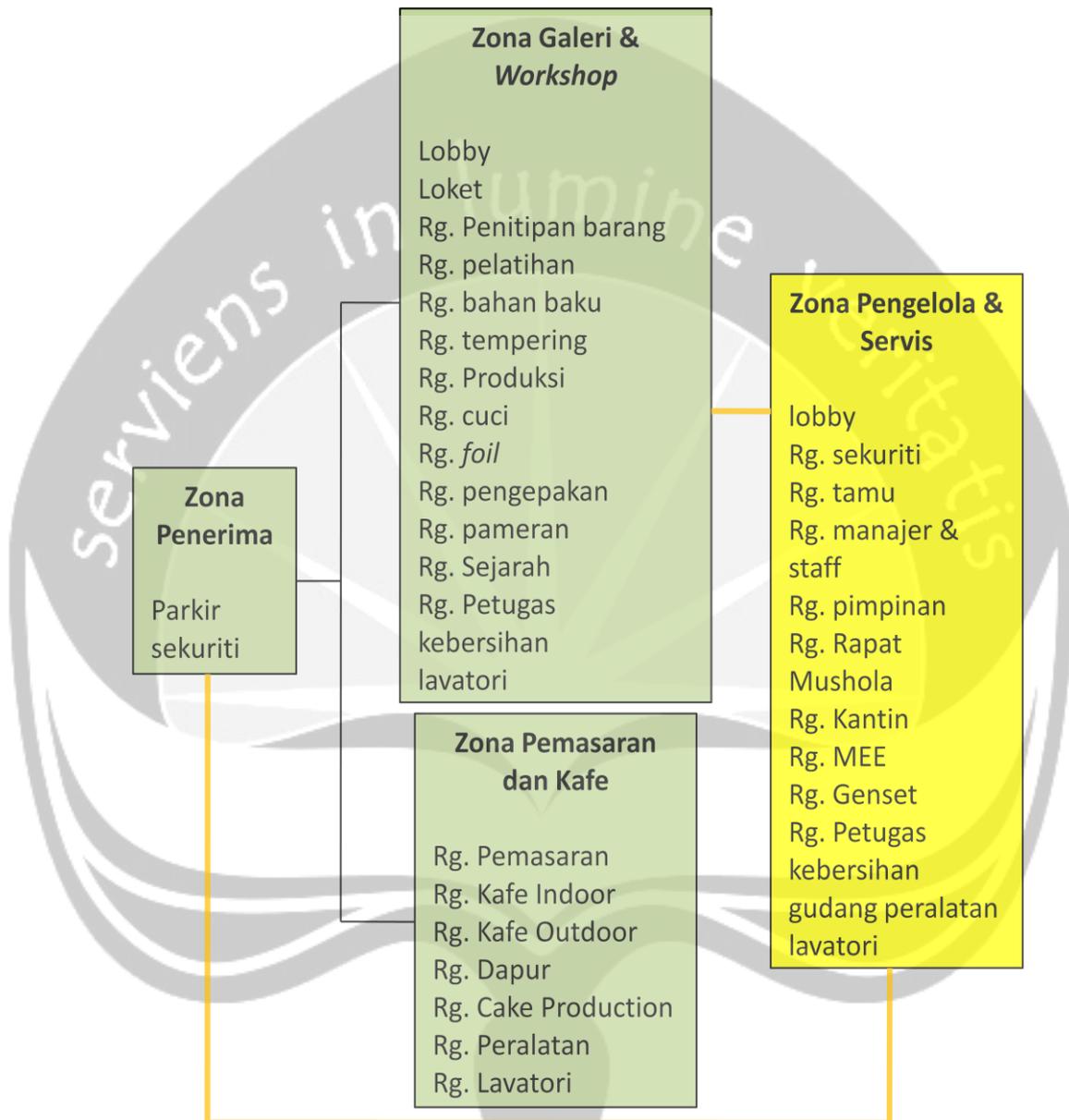
Konsep ruang dan bangunan Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY ini merupakan hasil transformasi dari proses pengolahan biji cokelat yang kemudian diterapkan pada elemen arsitektural bangunan. Permasalahan yang diambil adalah mewujudkan sebuah rancangan Galeri & *Workshop* Cokelat yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi cokelat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada transformasi proses pengolahan biji cokelat.

Perancangan dimulai dengan menganalisis karakter dari tahapan proses produksi cokelat lalu melakukan pencarian kata kunci tiap proses untuk ditransformasikan ke dalam elemen arsitektural bangunan. Hasilnya adalah :

- transformasi proses fermentasi dan Pengeringan diterapkan pada zona galeri & *workshop*
- transformasi proses pembersihan diterapkan pada zona pengelola dan servis
- transformasi proses pemanggangan dan penggilingan diterapkan pada zona pemasaran & kafe, dan zona penerima

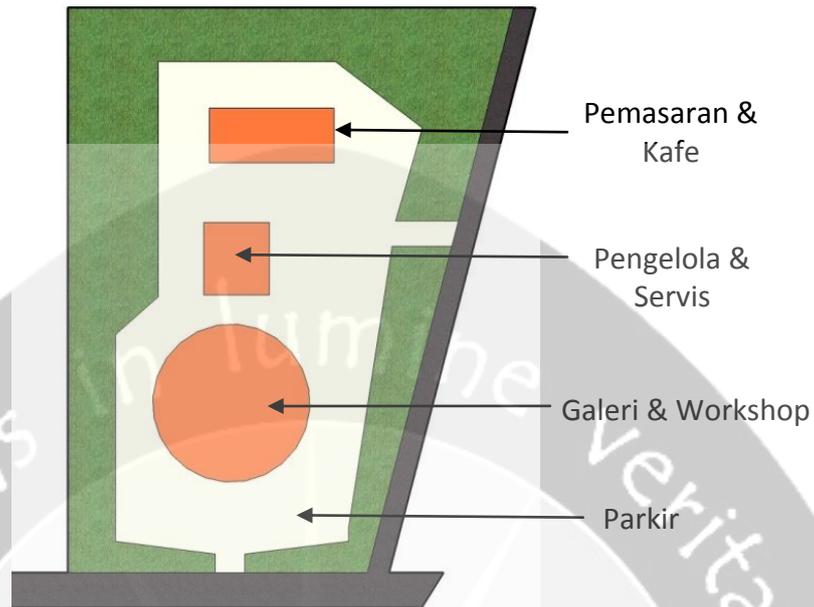


**6.2.1 Skematik Ruang dan Tananan Massa Bangunan Galeri & Workshop Cokelat di DIY**



Bagan 6.1 Skematik Ruang Keseluruhan pada Galeri & Workshop Cokelat

Sumber : Analisis Penulis

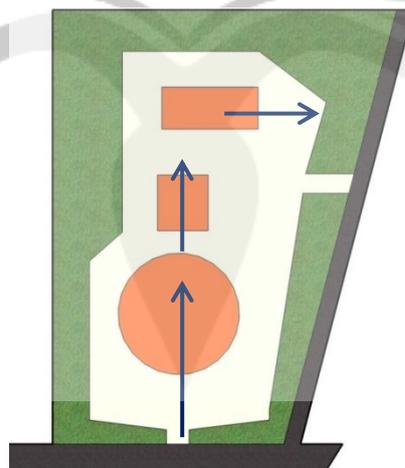


Gambar 6.1 Skematik Ruang Keseluruhan pada Galeri & *Workshop* Cokelat

Sumber : Analisis Penulis

### 6.2.1 Konsep Bangunan Zona Penerima

Konsep ruang pada zona penerima dengan menggunakan proses penggilingan ditemukan beberapa karakter proses penggilingan yang menjadi kata kunci dalam transformasi adalah lain cair, diterapkan melalui penataan tatanan massa yang linier.



Gambar 6.2 Penerapan Tatanan Massa Linier

Sumber: Sketsa Penulis

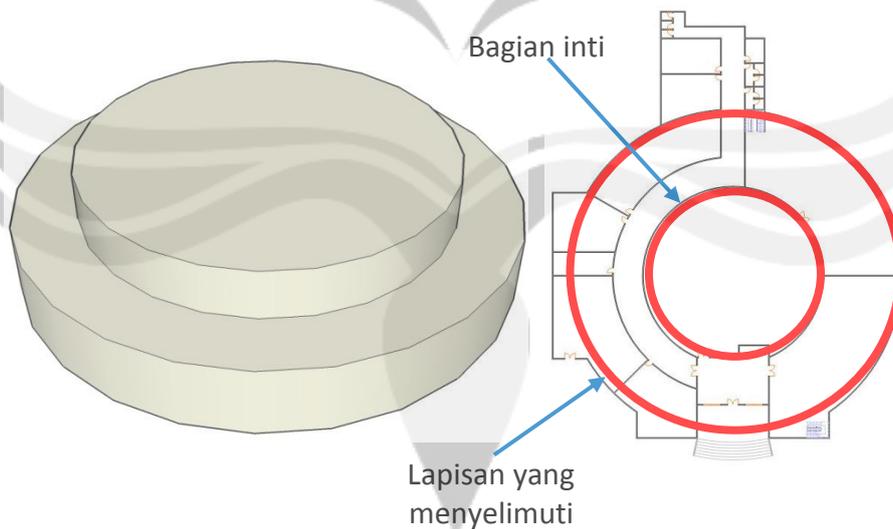


### 6.2.2 Konsep Bangunan Zona Galeri & Workshop

Konsep ruang dan bangunan pada zona galeri & *workshop* dengan menggunakan proses **fermentasi** dan **pengeringan** ditemukan beberapa karakter proses fermentasi & *pengeringan* yang menjadi kata kunci dalam transformasi antara lain unik dan kering, diterapkan melalui penataan bentuk massa organik, bukaan organik, skala monumental, tekstur dan retak.

Zona galeri dan *workshop* terdiri dari area pameran, *workshop*, sejarah. Karakter dalam proses **fermentasi** yaitu bentuk lapisan dan tumpukan, diterapkan pada bentuk massa, yaitu bentuk denah yang seolah-olah berlapis bukaan tumpukan.

- Karakter pertama dalam proses fermentasi adalah **lapisan**, diterapkan pada bentuk denah massa pada zona galeri dan *workshop*, yaitu bentuk massa yang merupakan bentuk lingkaran berlapis dengan ruang inti di tengah.

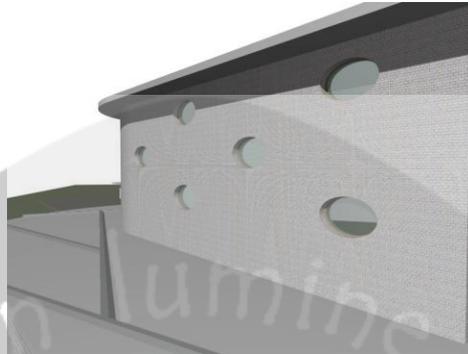


Gambar 6.3 Sketsa Penerapan Bentuk ruang berlapis pada Zona Galeri & *Workshop*

Sumber: Sketsa Penulis



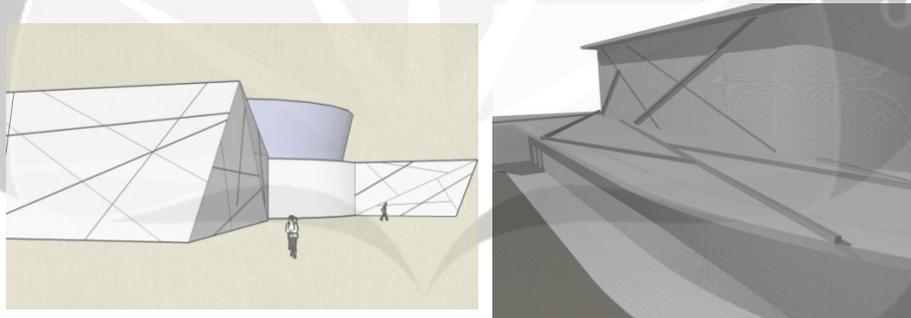
- Karakter kedua dalam proses fermentasi adalah **bukaan tumpukan**.



Gambar 6.4 Sketsa Penerapan Bukaan tumpukan

Sumber: Sketsa Penulis

Karakter dalam proses pengeringan adalah **kering**, diterapkan pada tekstur dan bahan, yaitu tekstur retak dengan menggunakan bahan semen dengan motif retak-retak pada fasad bangunan.



Gambar 6.5 Sketsa Penerapan Motif Retak-retak pada Area eksterior

Sumber: Sketsa Penulis



Material  
batu alam

Gambar 6.6 Sketsa Penerapan Motif Bahan Batu Alam pada Eksterior dan Interior

Sumber: Sketsa Penulis

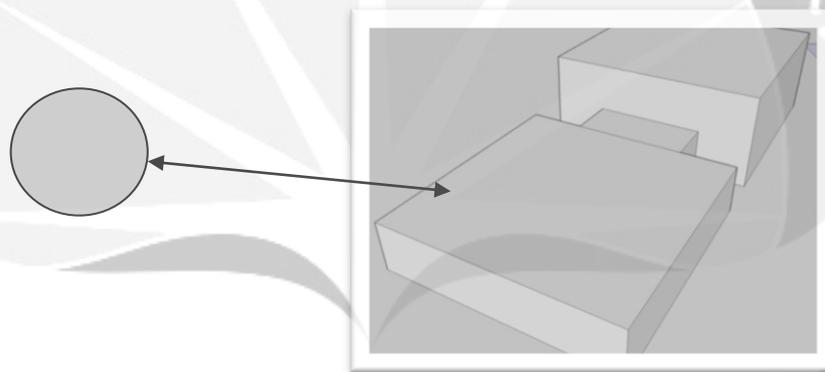


### 6.2.3 Konsep Ruang dan Bangunan Zona Pengelola & Servis

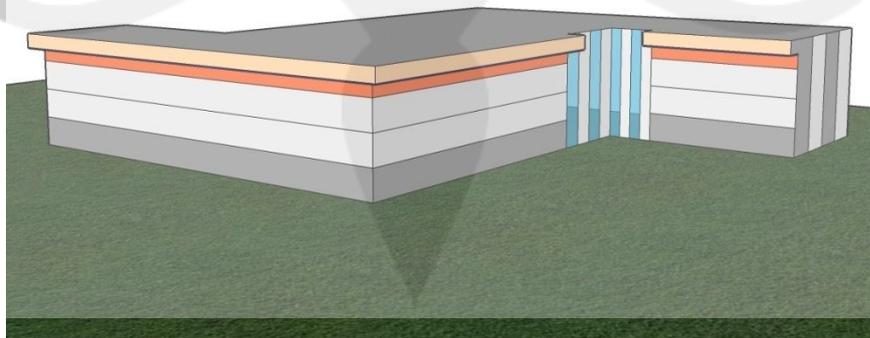
Konsep ruang dan bangunan pada zona Pengelola & Servis dengan menggunakan proses pembersihan ditemukan beberapa karakter proses pembersihan yang menjadi kata kunci dalam transformasi yaitu bersih diterapkan melalui penataan bentuk massa geometri dan warna putih (dominan).

Zona pengelola & servis terdiri dari area ruang lobby, kantor, ruang rapat, dan MEE.

- Karakter pertama dalam proses pembersihan adalah bersih, diterapkan pada warna, yaitu warna dasar putih, abu, dan sedikit warna komersil dan bentuk massa geometri tanpa ornamen.



Gambar 6.7 Sketsa Penerapan Warna Dasar Putih pada Zona Pengelola & Servis  
Sumber: Sketsa Penulis



Gambar 6.8 Sketsa Penerapan Bentuk Massa Geometri dan Permainan Pola  
Unsur Vertikal dan Horizontal Pada Zona Pengelola & Servis

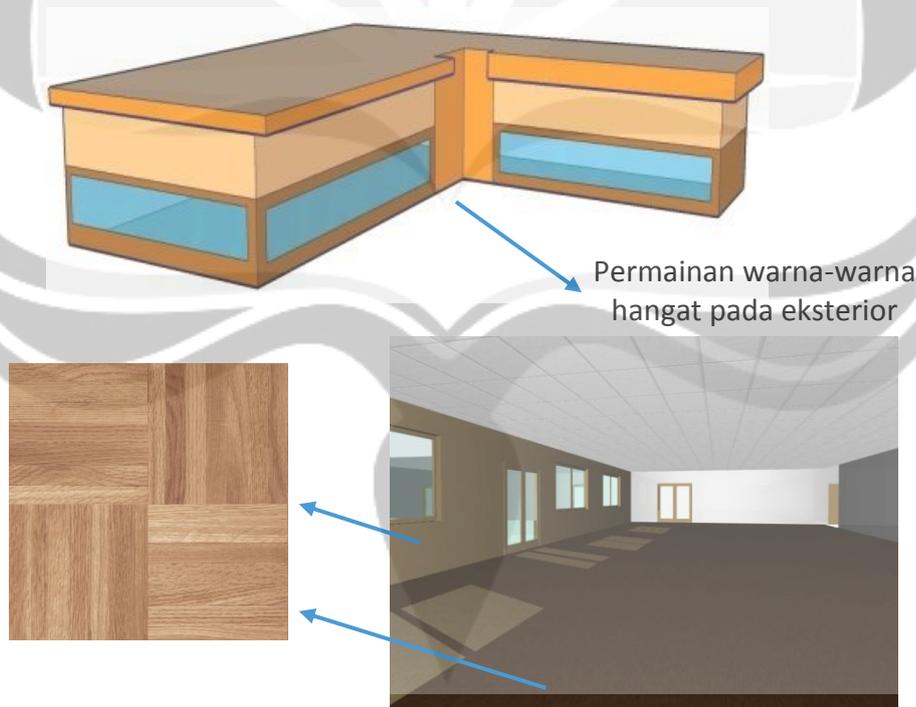
Sumber: Sketsa Penulis



## 6.2.4 Konsep Ruang Bangunan Zona Pemasaran & Kafe

Konsep ruang dan bangunan pada zona pemasaran & kafe dengan menggunakan proses **pemanggangan** dan **penggilingan** ditemukan beberapa karakter proses pemanggangan dan penggilingan yang menjadi kata kunci dalam transformasi antara lain karakter cokelat dan cair, diterapkan melalui penataan warna dan sirkulasi bangunan. Zona pemasaran & kafe terdiri dari area pemasaran, lobby, kafe, dan lavatori.

- Karakter pertama dari proses pemanggangan adalah warna cokelat dan warna-warna yang memiliki kesan hangat, konsep ini diambil dari buah cokelat yang mengalami pemanggangan.
- Karakter kedua dalam proses pemanggangan adalah material alami yang memiliki sifat hangat yakni material kayu yang diterapkan pada elemen bangunan seperti lantai, dinding, dan elemen dekoratif.



Gambar 6.9 Sketsa Penerapan Warna Hangat dan Penggunaan Material Kayu pada Zona Pemasaran & Kafe

Sumber: Sketsa Penulis



Tabel 6.6 Konsep Ruang Galeri & Workshop Cokelat di DIY

| ruang                           | Karakter ruang        |               |                 |                  |              |                      |                   |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|-----------------|------------------|--------------|----------------------|-------------------|
|                                 | skala proporsi        | bentuk        | bukaan          | sirkulasi        | warna        | Tekstur bahan        | organisasi        |
| <b>Zona Penerima</b>            |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Parkir Pengunjung               |                       |               |                 |                  |              |                      | linier            |
| Parkir Pengelola                |                       |               |                 |                  |              |                      | linier            |
| Pos Sekuriti                    |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| <b>Zona Galeri dan Workshop</b> | <b>skala proporsi</b> | <b>bentuk</b> | <b>bukaan</b>   | <b>sirkulasi</b> | <b>warna</b> | <b>Tekstur bahan</b> | <b>organisasi</b> |
| Resepsionis, dan tiket box      |                       |               | Bukaan tumpukan |                  |              | Retak kasar          |                   |
| Lobby                           |                       |               | Bukaan tumpukan |                  |              | Retak kasar          |                   |
| Rg. Pelatihan                   |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. bahan baku                  |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. Tempering                   |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. Produksi                    |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. cuci                        |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. foil                        |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. pengepakan                  |                       |               |                 |                  |              |                      |                   |
| Rg. pameran                     | Monu-mental           | lingkaran     | Bukaan tumpukan |                  |              | Retak kasar          |                   |
| R. Sejarah Cokelat              | Monu-mental           |               | Bukaan tumpukan |                  |              | Retak kasar          |                   |

# GALERI & WORKSHOP COKELAT DI DIY



|                                  |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|---------------|------------------|--------------|----------------------|-------------------|
| Rg. petugas kebersihan           |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| Lavatori                         |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| <b>Zona Pemasaran dan kafe</b>   | <b>skala proporsi</b> | <b>bentuk</b>  | <b>bukaan</b> | <b>sirkulasi</b> | <b>warna</b> | <b>Tekstur bahan</b> | <b>organisasi</b> |
| Rg. pemasaran                    |                       |                |               |                  | hangat       | kayu                 |                   |
| Rg. kafe indoor                  |                       |                |               |                  | hangat       | kayu                 |                   |
| Rg. dapur                        |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| Rg Peralatan                     |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| Rg. kafe outdoor                 |                       |                |               |                  | hangat       | kayu                 |                   |
| Rg. Cake production              |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| Lavatori                         |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| <b>Zona pengelola dan servis</b> | <b>skala proporsi</b> | <b>bentuk</b>  | <b>bukaan</b> | <b>sirkulasi</b> | <b>warna</b> | <b>Tekstur bahan</b> | <b>organisasi</b> |
| Ruang pimpinan                   |                       | geometri kubus |               |                  |              | Dominan putih        |                   |
| Lobby                            |                       | geometri kubus |               |                  |              | Dominan putih        |                   |
| Rg. manajer dan staf             |                       | geometri kubus |               |                  |              | Dominan putih        |                   |
| Rg. rapat                        |                       | geometri kubus |               |                  |              | Dominan putih        |                   |
| Rg. tamu                         |                       | geometri kubus |               |                  |              | Dominan putih        |                   |
| lavatori                         |                       |                |               |                  |              |                      |                   |
| Rg. MEE                          |                       | geometri kubus |               |                  |              |                      |                   |



|                           |  |                   |  |  |  |  |  |
|---------------------------|--|-------------------|--|--|--|--|--|
| Rg. Genset                |  | geometri<br>kubus |  |  |  |  |  |
| Rg. petugas<br>kebersihan |  | geometri<br>kubus |  |  |  |  |  |
| gudang<br>peralatan       |  |                   |  |  |  |  |  |
| Rg. kantin                |  |                   |  |  |  |  |  |
| sekuriti                  |  |                   |  |  |  |  |  |

Sumber : Analisis Penulis

### 6.3 Konsep Struktur Galeri & Workshop Cokelat di DIY

Sistem struktur yang nantinya digunakan dalam perancangan Galeri & Workshop Cokelat di Yogyakarta adalah sistem kolom balok yang disesuaikan bentuknya dengan tampilan bangunan. Struktur kolom balok yang akan diterapkan pada bangunan sangat fleksibel mengikuti bentuk bangunan yang juga menyesuaikan dari tiap karakter proses pengolahan cokelat.

Pondasi yang digunakan adalah pondasi dangkal seperti foot plat dan pondasi batu kali. Pondasi pada bangunan genset menggunakan pondasi khusus yang dapat meredam getaran yang diakibatkan oleh mesin generator.

### 6.4 Konsep Utilitas dan Mekanikal Elektrikal Bangunan Galeri & Workshop Cokelat di DIY

Berikut adalah konsep utilitas dan mekanikal bangunan Galeri & Workshop Cokelat di DIY :

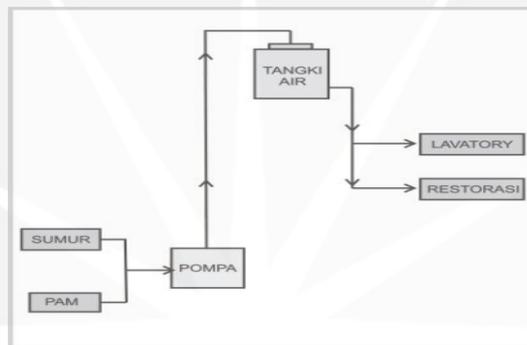
#### 6.4.1 Konsep Sistem Plumbing

Konsep sistem plambing adalah suatu sistem penyediaan atau pengeluaran air (baik air bersih maupun air kotor) yang dikehendaki tanpa ada gangguan atau pencemaran terhadap daerah-daerah yang dilaluinya. Jenis peralatan plambing pada Galeri & Workshop Cokelat ini



meliputi peralatan untuk penyediaan air bersih dan pembuangan air kotor.

Kebutuhan air bersih pada Galeri & *Workshop* Cokelat ini meliputi kebutuhan dapur pada cafetaria, dan keperluan MCK pada lavatori. Sistem distribusi air bersih Galeri & *Workshop* Cokelat ini menggunakan kedua sistem yang ada yaitu *Down Feed System*, system down feed di anggap lebih menguntungkan dari pada up feed karena system down feed ini air ditampung terlebih dahulu di bak penampung yang berfungsi sebagai air cadangan.



Bagan 6.2 Skematik Distribusi Air Bersih

Air kotor pada Galeri & *Workshop* Cokelat ini terdiri dari buangan dari area cafetaria, lavatory dan pantry. Berikut adalah skema pembuangan air kotor pada Galeri & *Workshop* Cokelat.

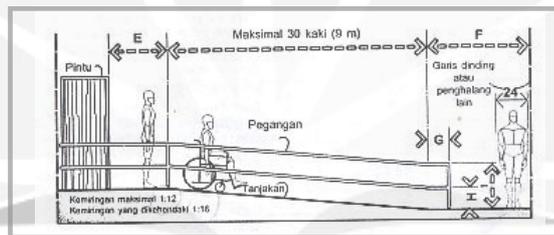


Bagan 6.3 Skematik Distribusi Air Kotor



#### 6.4.2 Konsep Sistem Transportasi Vertikal

Konsep sistem transportasi vertikal yang di gunakan adalah tangga dan ramp. Tangga dibagi dalam dua tipe, yaitu tangga umum dan tangga darurat yang digunakan untuk evakuasi pada keadaan darurat. Ramp di gunakan untuk memfasilitasi para penyandang cacat.



Gambar 6.10 Tangga Letter U dan Ramp

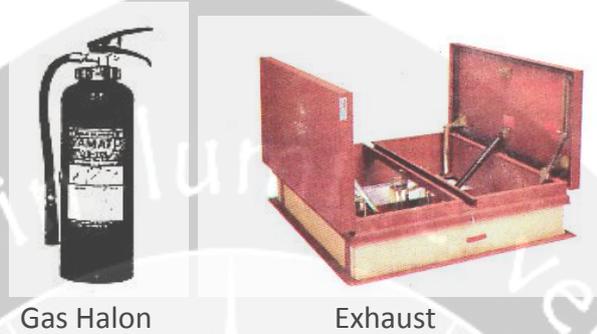
Sumber : Panero, *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*, 1979 : hal. 277

#### 6.4.3 Konsep Sistem Pemadam Kebakaran

Untuk menghindari terjadinya kebakaran pada suatu bangunan, diperlukan suatu cara/sistem pencegahan kebakaran karena kebakaran dapat menimbulkan kerugian berupa korban manusia, harta benda, dan lain-lain. Sistem pemadam kebakaran pada Galeri & Workshop Cokelat yang memungkinkan diterapkan adalah gas halon dan exhaust fan. Gas halon berfungsi memadamkan api dan exhaust berfungsi untuk menyedot asap keluar bangunan. Selain itu sebagai tambahan fasilitas pemadam kebakaran, maka di buat suatu jalur untuk mobil pemadam kebakaran masuk kedalam site dan dapat



menjangkau ke seluruh sisi bangunan, berupa jalur sirkulasi yang mengelilingi bangunan.



Gas Halon

Exhaust

Gambar 6.11 Perlengkapan Sistem Pemadam Kebakaran

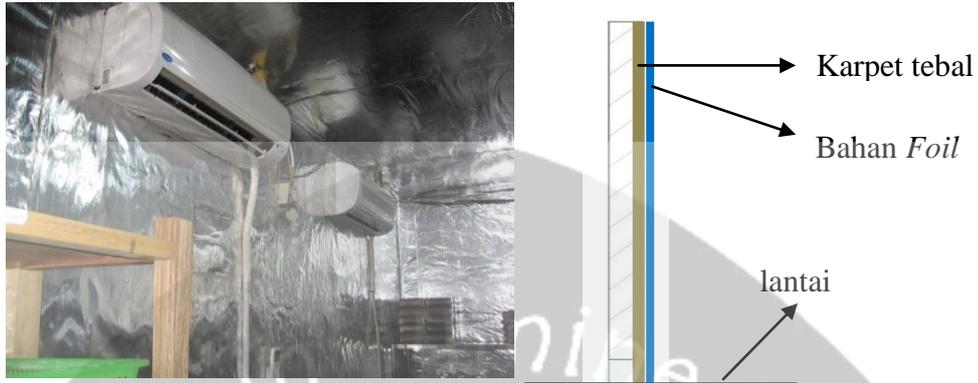
Sumber : Dwi Tangoro, *Utilitas Bangunan*, 2004: hal 39 dan 42

#### **6.4.4 Konsep Sistem Pengkondisian Udara**

Keberadaan sistem penghawaan sangatlah penting, karena berfungsi untuk menjaga kondisi udara di dalam ruangan agar tidak terjadi perubahan suhu udara secara ekstrim.

Sistem pengkondisian udara pada Galeri & *Workshop* Cokelat ini meliputi sistem alami dan buatan. Sistem pengkondisian udara secara alami diciptakan melalui bukaan-bukaan secara maksimal. Sedang pengkondisian udara secara buatan diciptakan melalui penggunaan AC. Sistem pendistribusian penghawaan buatan dengan AC yang digunakan adalah tipe kaset dan split.

Khusus pada ruang foil suhu ruangan harus terjaga agar cokelat tidak meleleh. Pada prinsipnya mengusahakan agar cokelat tetap pada suhu dibawah batas leleh. Pengkondisian hawa untuk ruangan ini meliputi bahan dinding dan penggunaan AC.



Gambar 6.12 Bahan Penutup Dinding Ruang Foil  
Sumber : Sketsa Penulis

Tabel 6.7 Pengkondisian Udara pada Ruang

| Kelompok Kegiatan      | Jenis Ruang  | Penghawaan buatan  |
|------------------------|--|--|
| Zona penerima          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pos sekuriti</li> <li>▪ parkir kendaraan</li> </ul>   |  |
| Zona Galeri & Workshop | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lobby</li> <li>▪ loket</li> <li>▪ resepsionis</li> <li>▪ ruang penitipan barang</li> </ul>          | AC Split tipe langit - langit/dinding (ceiling/wall type) yang dipasang di dinding |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rg. Pelatihan</li> <li>▪ Rg. bahan baku</li> <li>▪ Rg. Tempering</li> <li>▪ Rg. Produksi</li> </ul> |  |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rg. Foil</li> </ul>   | AC Split tipe langit - langit/dinding (ceiling/wall type) yang dipasang di dinding |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rg. Pengepakan</li> <li>▪ Rg. stok Jual</li> </ul>  | AC Split tipe langit - langit/dinding (ceiling/wall type) yang dipasang di dinding |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rg. cuci</li> </ul>   |  |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ galeri/ruang pameran</li> <li>▪ ruang pusat informasi</li> </ul>                                    | AC tipe kaset yang menempel pada langit-langit                                     |

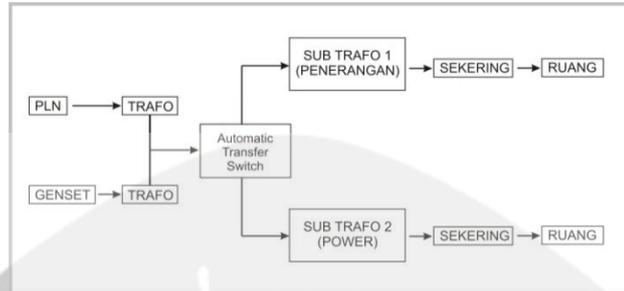


|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
|                         | sejarah cokelat dunia  |  |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ruang petugas kebersihan</li> <li>▪ lavatori</li> </ul>   |  |
| Zona Pengelola & Servis | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ruang pimpinan</li> <li>▪ ruang tamu</li> <li>▪ ruang manajer dan staf</li> <li>▪ ruang sekuriti</li> </ul>   | AC Split tipe langit - langit/dinding (ceiling/wall type) yang dipasang di dinding |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ruang rapat</li> </ul>  | AC Split tipe langit - langit/dinding (ceiling/wall type) yang dipasang di dinding |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruang mushola</li> <li>▪ ruang petugas kebersihan</li> <li>▪ lavatori</li> <li>▪ gudang peralatan</li> <li>▪ ruang MEE</li> <li>▪ ruang genset</li> </ul> |  |
| Zona Pemasaran & Kafe   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ruang pemasaran produk cokelat</li> </ul>   | AC tipe kaset yang menempel pada langit-langit                                     |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kafe <i>indoor</i></li> </ul>   |  |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kafe <i>outdoor</i></li> </ul>  |  |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ruang <i>cake production</i></li> <li>▪ dapur</li> <li>▪ ruang peralatan</li> <li>▪ taman</li> <li>▪ lavatori</li> </ul>                                  |  |

Sumber : penulis

#### 6.4.5 Konsep Sistem Jaringan Listrik

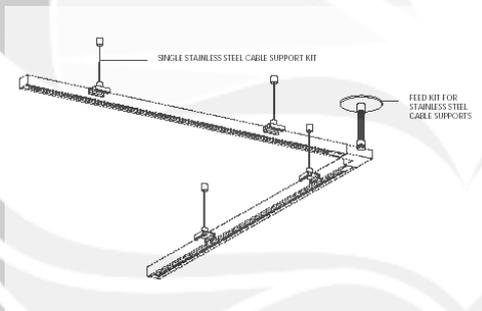
Sistem jaringan listrik yang di gunakan yaitu system yang bersumber pada Perusahaan Listrik Negara dan juga dengan sumber dari mesin Genzet, berikut ini adalah bagan skematik dari jaringan listrik pada Galeri & *Workshop* Cokelat.



Bagan 6.4 Skematik Pendistribusian Listrik

#### 6.4.6 Konsep Sistem Pencahayaan

Pencahayaan berbagai kreasi coklat pada ruang pameran Galeri & Workshop Cokelat di DIY menggunakan sistem *ceiling light (track light)*, namun pada beberapa sudut ruang pameran sebagai aksen untuk beberapa objek pameran menggunakan sistem *wall light dan spot light*.



Gambar 6.13 Sistem *track light*



Gambar 6.14 sistem *spot lamp*

Sumber : [www.pegasusassociates.com](http://www.pegasusassociates.com) Sumber : [www.pegasusassociates.com](http://www.pegasusassociates.com)



Gambar 6.15 Sistem *Wall light*

Sumber : [www.pegasusassociates.com](http://www.pegasusassociates.com)

## DAFTAR PUSTAKA

Antoniades, Anthony, C, 1990 *Poetics Of Architecture*, Van Nostrand Reinhold, New York.

Badudu, J.S, dan Mohammad Zain, Sutan, 1994, *Kamus Bahasa Indonesia*, Pustaka, Sinar Harapan, Jakarta.

Badan Statistik Kependudukan Daerah Istimewa Yogyakarta, 2003, *Kotamadya Yogyakarta dalam Angka*.

Ching, F.D.K, 1996, *Bentuk, Ruang, dan Susunannya*, Erlangga, Jakarta.

De Chiahaara, Joseph and Michael J. Crosbie, *Time Saver for Building Types*, 2001, Mcgraw-Hill, Singapore.

Neufert, Ernst, *Data Arsitek*, Erlangga, Jakarta.

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sleman.

Dwi Tangoro, *Utilitas Bangunan*, 2004, Universitas Indonesia, Jakarta.

Hakim, Rustam dan Hadi tomo, 2003, *Komponen Perancangan Arsitektur Lansekap: Prinsip, Unsur, dan Aplikasi Desain*, Bumi Aksara Jakarta.

Mangunwijaya, YB, 1988, *Wastu Citra*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Mitchel, Lou, 1996, *The Shape Of Space*, Van nostrand Reinhold, New York.

Panero, J dan Martin Zelnik, *Dimensi Ruang dan Interior*, Erlangga, Jakarta.

White, Edward T, 1985, *Concep Source Book*, Intermatra, Bandung.

Lenggosari, 2008, *Paduan Warna Menarik Untuk Rumah*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Wibowo, Agustus Radix, 2003, *Showroom dan Workshop Kelapa Muda Gallery di Yogyakarta*, Skripsi Tugas Akhir, F.T, Atma Jaya Yogyakarta.

Indrokisworo, FX. Bruari, 2009, *Rumah Kreativitas Fotografi di Yogyakarta*, Skripsi Tugas Akhir, F.T, Atma Jaya Yogyakarta.

Paramesti, Ajeng, 2007, *Museum of Modern Art di Yogyakarta*, Skripsi Tugas Akhir, F.T, Atma Jaya Yogyakarta

<[http:// www.wikipedia.com/index.html](http://www.wikipedia.com/index.html)>

<[http:// www.chocolatemonggo.com/index.html](http://www.chocolatemonggo.com/index.html)>

<[http:// www.kompas.com/index.html](http://www.kompas.com/index.html)>

<[http:// www.kbbi-online.com/index.html](http://www.kbbi-online.com/index.html)>

<[http:// www.tempo-interaktif.com/index.html](http://www.tempo-interaktif.com/index.html)>

<[http:// www.pemdadiy.com/index.html](http://www.pemdadiy.com/index.html)>

<<http://www.pegasusassociates.com/indeks.html>>