

TUGAS AKHIR PERANCANGAN

**PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA MALANG
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR**



DISUSUN OLEH :

MUHAMMAD SYAHDAN MAULANA

1442100061

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

2025

TUGAS AKHIR PERANCANGAN

PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA MALANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan studi Strata Satu (S1)
Sebagai salah satu prasyarat menempuh Tugas Akhir Perancangan



DISUSUN OLEH

MUHAMMAD SYAHDAN MAULANA

NBI: 1442100061

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2025
LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR PERANCANGAN
SEMESTER GENAP TAHUN 2024/2025**

**PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA MALANG
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR**

Diajukan Oleh :

MUHAMMAD SYAHDAN MAULANA

NBI: 1442100061

Mengetahui / Menyetujui

Pembimbing Utama :



Dr. Ir. Ar. R.A. Retno Hastijanti, M.T., IPU., IAI., APEC. Eng.

NPP : 20440.91.0218

Mengetahui :


**Dekan
Fakultas Teknik**



Dr. Ir. Sajivo, M.Pes., IPU., ASEAN. Eng.

NPP : 20440.90.0197

**Ketua
Program Studi Arsitektur**



Ir. Ar. Muhammad Faisal, S.T., M.T., IAI.

NPP : 20440.96.0498

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2025**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Syahdan Maulana
NBI : 1442100061
Judul : Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang
dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular
Pembimbing 1 : Dr. Ir. Ar. R.A. Retno Hastijanti, M.T., IPU., IAI., APEC. Eng.
Pembimbing 2 : Ir. Ar. Joko Santoso, M.MT., IAI., IPM.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Semua Laporan, Tulisan Ilmiah, Gambar dalam Tugas Akhir Perancangan ini adalah hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan tiruan atau duplikasi dari karya yang sudah pernah dipublikasikan atau/dan pernah dipakai di Lingkungan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya maupun di Perguruan Tinggi atau Instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan sebagaimana mestinya.
2. Tugas Akhir Perancangan dengan judul di atas bukan merupakan plagiarisme, pencurian hasil karya milik orang lain, hasilkerja orang lain untuk kepentingan saya karena hubungan materi maupun non-materi, ataupun segala kemungkinan lain yang pada hakekatnya merupakan karya saya secara orisinil dan otentik.
3. Pernyataan ini saya buat dengan kesadaran sendiri dan tidak atas tekanan ataupun paksaan dari pihak manapun demi menegakkan integritas akademik di Institusi ini. Dan bila di kemudian hari diduga kuat ada ketidak sesuaian antara fakta dengan pernyataan ini, saya bersedia diproses oleh Tim verifikasi yang dibentuk oleh Program Studi/ Fakultas/ Universitas dengan sanksi terberat berupa pembatalan kelulusan saya

Surabaya, 10 Juli 2025



EA2AMX450121532

Munainma Muhammad Syahdan Maulana
1442100061



UNIVERSITAS
17 AGUSTUS 1945
SURABAYA

BADAN PERPUSTAKAAN
Jl. Semolowaru 45 Surabaya
Telp . 031 593 1800 (Ext. 311)
e-mail : perpus@untag-sby.ac.id

LEMBAR PENYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai Civitas Akademik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, saya bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Syahdan Maulana
NBI/NPM : 1442100061
Fakultas : Teknik
Program Studi : S1 Arsitektur
Jenis Karya : ~~Skripsi/Tesis/Disertasi/Laporan Penelitian/Praktek*~~


Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Nonexclusive Royalty-Free Right*), atas karya saya yang berjudul :

“Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular”

Dengan **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Nonexclusive Royalty-Free Right*), Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berhak menyimpan, mengalihkan media atau memformatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, mempublikasikan karya ilmiah saya selama tetap tercantum.

Dibuat di : Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Pada Tanggal : 10 Juli 2025

Yang Menyatakan,



Muhammad Syahdan Maulana
1442100061

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perancangan yang berjudul:

“Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular.”

Laporan ini disusun sebagai bagian dari pemenuhan Tugas Akhir Perancangan. Dalam proses penyusunan, saya berupaya menggali potensi lokal Kota Malang melalui pendekatan arsitektur neo vernakular, yang mengangkat kembali nilai-nilai arsitektur tradisional dan kearifan lokal dalam konteks perancangan masa kini. Konsep pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat menjadi dasar dalam merancang fasilitas yang tidak hanya berfungsi sebagai ruang konsumsi, tetapi juga sebagai sarana pelestarian budaya dan penguatan identitas lokal.

Diharapkan, kehadiran fasilitas ini mampu mendukung pengembangan pariwisata gastronomi yang berkelanjutan serta memperkuat keterhubungan antara masyarakat, budaya, dan ruang arsitektur yang berakar pada nilai-nilai lokal.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat, baik dalam pengembangan ilmu arsitektur, peningkatan kualitas destinasi wisata budaya di Kota Malang, maupun dalam kontribusinya terhadap pelestarian lingkungan dan budaya lokal.

Surabaya, 10 Juli 2025



Muhammad Syahdan Maulana
1442100061

ABSTRAK

PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA MALANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

Perancangan fasilitas wisata gastronomi di Kota Malang bertujuan untuk menciptakan destinasi pariwisata budaya yang mengangkat kekayaan kuliner khas dan tradisi lokal sebagai daya tarik utama. Konsep pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat menjadi landasan utama dalam merancang ruang-ruang yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai sarana edukatif, interaksi sosial, dan pelestarian budaya. Pendekatan arsitektur neo vernakular diterapkan untuk merepresentasikan identitas lokal melalui bentuk bangunan yang terinspirasi dari rumah adat, penggunaan material alami seperti kayu dan batu, serta penerapan strategi desain yang adaptif terhadap iklim tropis seperti pencahayaan alami dan ventilasi silang. Ruang-ruang seperti plaza kuliner, museum gastronomi, dan area pertunjukan budaya dirancang untuk mengakomodasi berbagai kegiatan tematik seperti festival makanan, demo masak tradisional, dan pertunjukan seni daerah, sehingga menciptakan pengalaman berwisata yang tidak hanya menyenangkan tetapi juga mendalam secara budaya. Melalui desain ini, fasilitas tidak hanya menjadi tempat konsumsi makanan, tetapi juga wahana untuk memperkenalkan nilai-nilai kearifan lokal kepada masyarakat luas. Kehadiran fasilitas ini diharapkan mampu menciptakan sinergi antara sektor pariwisata, budaya, dan ekonomi lokal secara berkelanjutan, sekaligus memperkuat posisi Kota Malang sebagai destinasi unggulan wisata gastronomi berbasis budaya di Indonesia.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Pariwisata Budaya, Tradisi Lokal, Arsitektur Neo Vernakular, Kota Malang

ABSTRACT

DESIGN OF A GASTRONOMIC TOURISM FACILITY IN MALANG CITY WITH A NEO-VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH

The design of a gastronomic tourism facility in Malang City aims to create a cultural tourism destination that highlights the richness of local culinary heritage and traditional culture as its main attraction. The concept of culture-based culinary tourism serves as the foundation for designing spaces that not only function as dining areas, but also as platforms for education, social interaction, and cultural preservation. A neo-vernacular architectural approach is applied to represent local identity through building forms inspired by traditional houses, the use of natural materials such as wood and stone, and the implementation of design strategies that adapt to the tropical climate, including natural lighting and cross ventilation. Spaces such as culinary plazas, gastronomic museums, and cultural performance areas are designed to accommodate thematic activities such as food festivals, traditional cooking demonstrations, and regional art performances, creating a tourism experience that is not only enjoyable but also culturally enriching. Through this design, the facility is envisioned not merely as a place for food consumption, but also as a medium to introduce and promote local wisdom to a broader audience. The presence of this facility is expected to foster synergy between tourism, culture, and the local economy in a sustainable manner, while also strengthening Malang City's position as a leading destination for culture-based gastronomic tourism in Indonesia.

Keywords: Gastronomic Tourism, Cultural Tourism, Local Traditions, Neo-Vernacular Architecture, Malang City

UCAPAN TERIMAKASIH

Tiada kata yang lebih pantas saya ucapkan selain terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perancangan ini dengan judul:

“Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular”

Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Allah Subhanahu wa Ta'ala, atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan proposal ini. Sholawat dan salam saya panjatkan kepada Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wassalam yang menjadi teladan hidup bagi umat manusia.
2. Kedua orang tua saya, khususnya Ibu saya Evi Vidiawati, terima kasih atas kasih sayang yang tulus, doa yang tiada henti, dan semangat yang selalu Ibu berikan di setiap langkah saya. Juga kepada Ayah saya Hadi Ismanto, terima kasih atas dukungan, pengorbanan, dan teladan yang Ayah tunjukkan dalam kerja keras dan kesabaran. Tanpa doa dan cinta kalian, saya tidak akan sampai di titik ini.
3. Dr. Ir. Ar. R.A. Retno Hastijanti, M.T., IPU., IAI., APEC. Eng. Selaku Dosen Pembimbing 1 dan Ir. Ar. Joko Santoso, M.MT., IAI., IPM. Selaku Dosen Pembimbing 2 saya yang telah membimbing saya dengan penuh kesabaran, arahan yang jelas, dan motivasi selama proses penyusunan laporan ini.
4. Seluruh dosen pengampu mata kuliah di Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, yang telah membagikan ilmu dan pengalaman yang sangat berharga selama masa perkuliahan.
5. Teman-teman seperjuangan di Program Studi Arsitektur angkatan 2021, yang selalu berbagi semangat, wawasan, dan dukungan sejak awal hingga saat ini.
6. Teman-teman HIMARSITA (Himpunan Mahasiswa Arsitektur Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya), yang telah menemani saya selama masa kepengurusan, memberikan pengalaman berharga, dan bersama-sama menghadapi berbagai tantangan.
7. Teman baik saya, terutama Dava, Finto, Surya, Fany, Fiqry, Qusay, dan Amanda yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan saya menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih atas semangat, dukungan, dan kehadiranmu di saat-saat sulit maupun bahagia. Kebersamaan kita tidak hanya membuat proses ini lebih ringan, tetapi juga penuh makna. Terima kasih sudah menjadi teman cerita, teman diskusi, dan teman bertumbuh selama masa perkuliahan.

8. Semua sumber informasi, baik berupa buku, jurnal, artikel, maupun website, yang telah menjadi referensi utama dalam penyusunan laporan ini.
9. Orang yang sangat Istimewa, Charisma Farah Izza Fadlillah yang telah setia menemani di setiap langkah, dalam lelah maupun lega, dalam tawa maupun air mata. Terima kasih sudah menjadi tempat berbagi cerita, penguat di saat ragu, dan semangat di tengah proses yang tidak mudah ini. Hadirmu menjadikan perjalanan ini terasa lebih ringan dan penuh makna. Semoga kebersamaan ini terus tumbuh untuk langkah-langkah besar berikutnya.
10. Kopi Kenangan yang telah menjadi tempat singgah dan ruang produktif selama proses penulisan dan perancangan tugas akhir. Suasana yang nyaman dan hangat turut membantu saya untuk tetap fokus dan menyelesaikan laporan ini.
11. Dan juga diri saya sendiri, Terima kasih juga saya sampaikan karena telah bertahan, berproses, dan tidak menyerah meski dihadapkan pada berbagai tantangan. Terima kasih telah terus berjalan, meski lelah dan ragu sering kali datang. Untuk semua usaha, waktu, dan air mata yang tak terlihat, kamu layak untuk bangga.

Saya menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, laporan Tugas Akhir Perancangan ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapat balasan terbaik dari Allah Subhanahu wa Ta'ala.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Masalah Perancangan	3
1.2.1. Identifikasi Masalah	3
1.2.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Sasaran Perancangan	4
1.3.1. Tujuan	4
1.3.2. Sasaran	4
1.4. Batasan Proyek.....	5
1.5. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Pengertian Judul	7
2.1.1. Lingkup Pelayanan dan Kapasitas	8
2.1.2. Kualitas Pelayanan	9
2.2. Tinjauan Fungsi.....	9
2.2.1. Klasifikasi dan Karakteristik Judul.....	9
2.2.2. Pengembangan Judul.....	11
2.2.3. Standar Perancangan	20
2.3. Tinjauan Lokasi.....	24
2.3.1. Alasan Pemilihan Lokasi	24
2.3.2. Tinjauan Umum Lokasi/Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW).....	27
2.4. Studi Banding Obyek Sejenis.....	28
2.4.1. Obyek 1	28
2.4.2. Obyek 2	29
2.4.3. Kesimpulan Studi Banding.....	31
2.5. Karakter Obyek	32
2.6. Tinjauan Tema/Konsep/Pendekatan Perancangan	33
2.6.1. Pengertian Tema/Konsep/Pendekatan Perancangan	33

2.6.2. Interpretasi Tema/Konsep/Pendekatan Perancangan	36
2.6.3. Studi Literatur/Banding Pendekatan Perancangan Sejenis.....	38
2.6.4. Kesimpulan Studi Literatur/Banding Pendekatan Perancangan Sejenis.	39
BAB III METODE PEMBAHASAN.....	41
3.1. Alur Pemikiran Perancangan	41
3.2. Penjelasan Alur Pemikiran	42
BAB IV ANALISA PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA MALANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR.....	45
4.1. Analisa Internal	45
4.1.1. Penetapan Pengguna/Pemakai Bangunan	45
4.1.2. Analisa Aktivitas Pengguna.....	49
4.1.3. Besaran Ruang.....	53
4.1.4. Organisasi Ruang	59
4.1.5. Analisa Struktur Bangunan.....	60
4.1.6. Analisa Utilitas pada Bangunan.....	61
4.2. Analisa Eksternal.....	62
4.2.1. Studi Pemilihan Lokasi dan Tapak	62
4.2.2. Karakter Lokasi dan Tapak.....	65
4.2.3. Analisa Tapak Terpilih	66
BAB V KONSEPTUALISASI DAN TRANSFORMASI.....	73
5.1. Konseptualisasi	73
5.1.1. Konsep Dasar	73
5.1.2. Konsep Arsitektur Lebih Besar dari Bangunan.....	74
5.1.3. Konsep Arsitektur Sama dengan Bangunan.....	78
5.1.4. Konsep Arsitektur Lebih Kecil dari Bangunan	79
5.2. Transformasi Konsep	83
5.2.1. Tema/Pendekatan Perancangan	83
5.2.2. Ide Bentuk	84
5.2.3. Sketsa Terapan Bentuk dalam Tapak.....	85
BAB VI HASIL RANCANGAN	87
6.1. Penataan Lahan	87
6.2. Desain Bangunan.....	90
6.3. Sistem Struktur dan Utilitas.....	105
6.4. Perspektif dan Detail	109
6.5. Maket dan Animasi	119
DAFTAR PUSTAKA	121
LAMPIRAN.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kuliner Lokal Malang.....	17
Tabel 2. 2 Jumlah Wisatawan Kota Malang	25
Tabel 2. 3 Perbandingan Studi Banding Obyek Sejenis.....	31
Tabel 2. 4 Ciri - Ciri Arsitektur Neo Vernakular.....	35
Tabel 2. 5 Interpretasi Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular	36
Tabel 2. 6 Perbandingan Studi Banding Tema Sejenis.....	39
Tabel 4. 1 Analisa Jumlah Pelaku Kegiatan.....	46
Tabel 4. 2 Karakter Pelaku	48
Tabel 4. 3 Analisa Aktivitas Pelaku	49
Tabel 4. 4 Analisa Pengelompokan Ruang	51
Tabel 4. 5 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan Utama.....	53
Tabel 4. 6 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan Penunjang	55
Tabel 4. 7 Besaran Ruang Kelompok Kegiatan Pelengkap.....	56
Tabel 4. 8 Kebutuhan Parkir Kendaraan	58
Tabel 4. 9 Matriks Hubungan Ruang.....	59
Tabel 4. 10 Perbandingan Alternatif Tapak.....	64
Tabel 4. 11 Penilaian Alternatif Tapak.....	65
Tabel 4. 12 Regulasi Umum Zonasi Kawasan Peruntukan Industri	68
Tabel 5. 1 Elemen Softscape	79
Tabel 5. 2 Elemen Hardscape	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rindekraf Nasional Tahun 2018-2025	20
Gambar 2. 2 Rindekraf Nasional Tahun 2018-2025	20
Gambar 2. 3 Rindekraf Nasional Tahun 2018-2025	20
Gambar 2. 4 Renstra Kemenparekaf / Baparekraf Tahun 2020-2024	21
Gambar 2. 5 Renstra Kemenparekaf / Baparekraf Tahun 2020-2024	21
Gambar 2. 6 Isu Strategis RPJMD Kota Malang Tahun 2018-2023	21
Gambar 2. 7 Prioritas Pembangunan Daerah RKPD Kota Malang Tahun 2024	22
Gambar 2. 8 RTRW Kota Malang Tahun 2022-2042.....	22
Gambar 2. 9 Pengembangan Ekonomi Kreatif Kota Malang Tahun 2023-2027	23
Gambar 2. 10 Fokus Riset Sosial Humaniora-Seni Budaya-Pendidikan.....	23
Gambar 2. 11 Peta Lingkup Wilayah Perencanaan	24
Gambar 2. 12 Grafik Jumlah Pelaku Ekonomi Kreatif Kota Malang	25
Gambar 2. 13 Nilai PDRB Berdasarkan Subsektor Kota Malang.....	26
Gambar 2. 14 The Future of Malang	26
Gambar 2. 15 Pola Ruang Tata Guna Lahan Kota Malang	27
Gambar 2. 16 The Basque Culinary Center, Spanyol	28
Gambar 2. 17 Ubud Culinary and Organic Farm Tour, Bali	29
Gambar 2. 18 Diagram Penentuan Karakter Objek	32
Gambar 2. 19 Green School Bali, Indonesia	38
Gambar 2. 20 National Theatre Malaysia, Kuala Lumpur	38
Gambar 3. 1 Diagram Alur Pemikiran.....	41
Gambar 4. 1 Kelompok Pelaku Kegiatan	45
Gambar 4. 2 Diagram Organisasi Ruang	60
Gambar 4. 3 Alternatif Tapak 1	63
Gambar 4. 4 Alternatif Tapak 2	63
Gambar 4. 5 Tapak Terpilih.....	66
Gambar 4. 6 Batas Barat Tapak	66
Gambar 4. 7 Batas Timur Tapak	67
Gambar 4. 8 Batas Utara Tapak	67
Gambar 4. 9 Batas Selatan Tapak	67
Gambar 4. 10 Analisa Aksesibilitas	68
Gambar 4. 11 Analisa Sirkulasi	69
Gambar 4. 12 Analisa Orientasi Matahari	70
Gambar 4. 13 Analisa Kebisingan	70
Gambar 4. 14 Analisa Arah Angin.....	71
Gambar 4. 15 Analisa View.....	72

Gambar 5. 1 Diagram Penentuan Konsep Dasar	73
Gambar 5. 2 Zonifikasi Tapak	74
Gambar 5. 3 Orientasi Massa Bangunan	75
Gambar 5. 4 Akses dan Sirkulasi.....	76
Gambar 5. 5 Sistem Elektrikal.....	76
Gambar 5. 6 Sistem Air Bersih.....	77
Gambar 5. 7 Sistem Air Kotor.....	77
Gambar 5. 8 Sistem Proteksi Kebakaran	77
Gambar 5. 9 Pondasi Beton Bertulang dan Tiang Pancang.....	78
Gambar 5. 10 Dinding Bata Ringan	78
Gambar 5. 11 Struktur Rangka Atap Baja	79
Gambar 5. 12 Konsep Warna Bangunan.....	81
Gambar 5. 13 Pencahayaan Alami.....	81
Gambar 5. 14 Pencahayaan Buatan	82
Gambar 5. 15 Sistem Penghawaan Alami.....	82
Gambar 5. 16 Ide Bentuk dan Gubahan Massa.....	84
Gambar 5. 17 Zoning Area.....	85
Gambar 5. 18 Blockplan.....	85
Gambar 5. 19 Siteplan.....	86
Gambar 6. 1 Layoutplan.....	87
Gambar 6. 2 Tampak Site	88
Gambar 6. 3 Potongan Site.....	89
Gambar 6. 4 Denah Galeri Lt 1	90
Gambar 6. 5 Denah Galeri Lt. 2	91
Gambar 6. 6 Tampak Kanan-Depan Galeri.....	92
Gambar 6. 7 Tampak Kiri-Belakang Galeri	93
Gambar 6. 8 Potongan Galeri	94
Gambar 6. 9 Denah Lt. 1 Workshop	95
Gambar 6. 10 Denah Lt. 2 Workshop	96
Gambar 6. 11 Tampak Belakang-Kiri Workshop.....	97
Gambar 6. 12 Tampak Depan-Kanan Workshop	98
Gambar 6. 13 Potongan Workshop.....	99
Gambar 6. 14 Denah Lt. 1 Restoran	100
Gambar 6. 15 Denah Lt. 2 Restoran	101
Gambar 6. 16 Tampak Kanan-Depan Restoran	102
Gambar 6. 17 Tampak Belakang-Kiri Restoran.....	103

Gambar 6. 18 Potongan Restoran	104
Gambar 6. 19 Sistem Elektrikal.....	105
Gambar 6. 20 Sistem Proteksi Kebakaran	106
Gambar 6. 21 Sistem Air Bersih	107
Gambar 6. 22 Sistem Air Kotor	108
Gambar 6. 23 Perspektif Eksterior 1	109
Gambar 6. 24 Perspektif Eksterior 2	110
Gambar 6. 25 Perspektif Eksterior 3	111
Gambar 6. 26 Perspektif Eksterior 4	112
Gambar 6. 27 Perspektif Eksterior 5	113
Gambar 6. 28 Perspektif Interior 1	114
Gambar 6. 29 Perspektif Interior 2	115
Gambar 6. 30 Perspektif Interior 3	116
Gambar 6. 31 Perspektif Interior 4	117
Gambar 6. 32 Perspektif Interior 5	118
Gambar 6. 33 Maket.....	119

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Konsultasi/Bimbingan Tahap 1	125
Lampiran 2 Bukti Konsultasi/Bimbingan Tahap 2	127
Lampiran 3 Bukti Konsultasi/Bimbingan Tahap 3	130
Lampiran 4 Bukti Konsultasi/Bimbingan Pasca Sidang	131
Lampiran 5 Dokumentasi Sidang Akhir	132
Lampiran 6 Lembar Konsultasi dan Pengesahan Pasca Sidang	133
Lampiran 7 Letter of Acceptance	134