

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berpikir	8
Gambar 2.1 Zona Ekstraksi Anggur	12
Gambar 2.2 <i>Pressing</i> Dengan Teknik Tradisional dan Modern.....	13
Gambar 2.3 <i>Fermentation Cooling Tank</i>	14
Gambar 2.4 Proses Klarifikasi <i>Wine</i>	15
Gambar 2.5 Aspek Terroir.....	17
Gambar 2.6 Karakteristik Sosio-Demografis Terhadap Keterikatan Sebuah Tempat	24
Gambar 2.7 Kepuasan Pengguna Terhadap Keterikatan Sebuah Tempat.....	25
Gambar 2.8 Human Senses	28
Gambar 2.9 Ilustrasi Arsitektur yang Dianggap Sebagai Seni Dari Mata	31
Gambar 2.10 Proses Pengolahan <i>Wine</i>	34
Gambar 2.11 Fermenting Cooling Tank SECRHJ-10.....	34
Gambar 2.12 Pertimbangan Jarak Antar Tangki Berdasarkan Sirkulasi Manusia	35
Gambar 2.13 Pneumatic Press PST8.....	36
Gambar 2.14 Clarification Machine.....	37
Gambar 2.15 Barrel Kayu Oak.....	38
Gambar 2.16 Standar Jarak Antar <i>Barrel</i>	38
Gambar 2.17 Layout & Dimensi Ruang Wine Cellar	40
Gambar 2.18 Dimensi Rak Penyimpanan Botol <i>Wine</i>	41
Gambar 2.19 Cooling System Untuk Wine Cellar	42
Gambar 2.20 Ruang Minimum Area Bar, Ruang Makan, dan Ruang Snack	43
Gambar 2.21 Pertimbangan Keperluan Alat <i>Tasting</i> Untuk Pertimbangan Furnitur .	44
Gambar 2.22 Jarak Minimum Sirkulasi Ruang Makan.....	44
Gambar 2.23 Standar Lemari dan Rak <i>Wine</i>	44
Gambar 2.24 Standar Kebutuhan Ruang <i>Office</i>	45
Gambar 2.25 Desain Ergonomis Ruang Kerja.....	45
Gambar 2.26 Standar Toilet dalam Bangunan Industri.....	46
Gambar 2.27 Standar WC dan Urinal dalam Bangunan Industri.....	46

Gambar 2.28 Standar Ruang Ganti dalam Bangunan Industri	47
Gambar 2.29 Visual Taboadella Winery	51
Gambar 2.30 Ground Floor Plan Taboadella Winery	52
Gambar 2.31 1st Floor Plan Taboadella Winery	52
Gambar 2.32 Area Lobby	53
Gambar 2.33 Area Wine Tasting	53
Gambar 2.34 Area Wine Cellar	53
Gambar 2.35 Akses Service	53
Gambar 2.36 Area Wine Making	54
Gambar 2.37 Tampak Depan Lahofer Winery	54
Gambar 2.38 Ground Floor Plan Lahofer Winery	55
Gambar 2.39 Area Lobby & Wine Tasting	56
Gambar 2.40 Area Office	56
Gambar 2.41 Area Wine Making	56
Gambar 2.42 Area Wine Making	56
Gambar 2.43 Area Amphitheater	57
Gambar 2.44 Pisau Analisis	71
Gambar 2.45 Alur Sirkulasi Sababay Winery	79
Gambar 4.1 Alur Sirkulasi Sababay Winery	79
Gambar 5.1 Analisa iklim	79
Gambar 5.2 Analisa matahari	99
Gambar 5.3 analisa kebisingan.....	100
Gambar 5.4 fasilitas sekitar tapak	100
Gambar 5.5 fasilitas sekitar tapak	101
Gambar 5.6 akses kendaraan	101

Gambar 5.7 analisa view	102
Gambar 5.8 vegetasi pada tapak.....	102
Gambar 5.9 mobilisasi masyarakat lokal	103
Gambar 5.10 mobilisasi turis	103
Gambar 5.11 zona ekstraksi anggur	104
Gambar 5.12 alur zona ekstraksi pada tapak.....	104
Gambar 5.13 alternatif massa 1	105
Gambar 5.14 alternatif massa 2.....	105
Gambar 5.15 alternatif massa 3.....	105
Gambar 5.16 alternatif massa 4.....	106
Gambar 5.17 diagram sirkulasi	106
Gambar 5.18 diagram aspek sensorik pada massa	107
Gambar 5.19 perspektif lobby	108
Gambar 5.20 perspektif waiting room.....	109
Gambar 5.21 perspektif classroom.....	110
Gambar 5.22 perspektif wine shop.....	111
Gambar 5.23 perspektif wine shop.....	112
Gambar 5.24 perspektif ruang serbaguna.....	123
Gambar 5.25 perspektif gallery	124
Gambar 5.26 perspektif amphitheater	125
Gambar 5.27 perspektif wine making area.....	126
Gambar 5.28 perspektif wine cellar	127
Gambar 5.29 perspektif wine tasting.....	128
Gambar 5.30 perspektif wine tasting.....	129
Gambar 5.31 perspektif kantor pengelola	129
Gambar 5.32 denah lantai dasar	130
Gambar 5.33 tampak bangunan 06.....	131
Gambar 5.34 tampak bangunan 09.....	131
Gambar 5.35 tampak bangunan 13.....	131
Gambar 5.36 detail fasad.....	132

Gambar 5.37 potongan s-03	132
Gambar 5.38 potongan s-05	133
Gambar 5.39 potongan s-07	133
Gambar 5.40 diagram utilitas	134
Gambar 5.41 diagram evakuasi	135
Gambar 5.42 diagram sirkulasi	135

