

## **ABSTRAKSI**

### **Akademi Kulineri Yogyakarta**

### **Yogyakarta Institute of Culinary**

oleh :

Mira Dharma Susilawaty

98 512 191

Dosen Pembimbing :

Ir. Toni Kunto Wibisono

Makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang setiap hari harus dipenuhi. Manusia membutuhkan energi dan suplai gizi dari makanan agar dapat melakukan berbagai kegiatan. Agar dapat mengkonsumsi makanan, dilakukan kegiatan pengolahan makanan.

Akademi Kulineri merupakan wadah pendidikan yang memfokuskan dibidang kuliner yang dilengkapi dengan tempat praktek secara langsung. Karena kampus ini memiliki berbagai kegiatan dengan karakteristik yang berbeda, diperlukan perancangan secara komprehensif terhadap fasilitas tersebut. Kaitannya dengan permasalahan dalam perancangan Akademi Kulineri Yogyakarta ini adalah bagaimana menata kegiatan-kegiatan tersebut sesuai dengan karakteristiknya.

Pendekatan-pendekatan yang digunakan dalam menjawab permasalahan tersebut melalui analisa kegiatan yang kemudian ditransformasikan ke pengelompokan ruang.

Konsep perancangan dari Akademi Kulineri Yogyakarta ini merupakan pengelompokan ruang dan sirkulasi yang efisien, sehingga memberikan kemudahan kepada sistem dan pengguna bangunan.