

DAFTAR TABEL

No. Tabel		Halaman
2.1	Temperatur Rekomendasi Penyimpanan Bahan Makanan	16
2.2	Temperatur Rekomendasi Ruang Komersial	16
4.1	Kondisi udara luar	32
4.2	Temperatur setting per ruangan	30
4.3	Penyesuaian Arah Mata Angin	34
4.4	Nilai U dinding	35
4.5	Nilai U dinding untuk ruangan <i>chiller</i>	36
4.6	Data CLTDc	36
4.7	Total Beban Dinding	38
4.8	Nilai U pada Kaca	38
4.9	Data CLTDc kaca	39
4.10	Total Beban Konduksi Kaca	39
4.11	Total Beban Radiasi Kaca	40
4.12	Total Beban Partisi	40
4.13	Nilai U Pintu	43
4.14	Total Beban Pintu Luar	44
4.15	Nilai U Lantai	44
4.16	Total Beban Lantai	44
4.17	Nilai U Atap	46
4.18	Total Beban Atap	46

4.19 Total Beban Penghuni	49
4.20 Total Beban Lampu	50
4.21 Total Beban Peralatan	51
4.22 Total Beban Infiltrasi	52
4.23 Total Beban Ventilasi.	53
4.24 Total Beban Pendinginan	54
4.25 Hasil Perhitungan Dengan <i>Rule Of Thumb</i>	55