ARCHITECTURE
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

KAAB 한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board

R3 REKA RUPA RUANG

SEMANDARA RESTAURANT
Semarang Bandeng Muara

Perancangan Restoran Bandeng Dan Kuliner Seafood di Kota Semarang

Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual Berwawasan Lingkungan

Muhammad Bagus Alauddin
20512248

Dosen Pengampu :
Ar. Dr. Ir. Revianto Budi Santosa,M.Arch.,IAI

Program Sarjana Reguler Arsitektur
Studio Desain Akhir 2024/2025

Perancangan Restoran Bandeng Dan Kuliner Seafood di Kota Semarang

Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual.

Muhammad Bagus Alauddin - 20512248
Dibimbing oleh Dr. Ir. Revianto Budi Santosa, M. Arch, IAI.

Departemen Arsitektur
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Universitas Islam Indonesia
2024

Architecture Undergraduate Reguler Program
Final Design Studio 2024/2025

Designing A Milkfish and Seafood Restaurant In The City Of Semarang

With Contextual Architectural Approach.

Muhammad Bagus Alauddin - 20512248
Guided by Dr. Ir. Revianto Budi Santosa, M. Arch, IAI.

Department of Architecture
Faculty Of Civil Engineering and Planning
University Of Islam Indonesia
2024

Lembar Pengesahan

Studio Akhir Desain Arsitektur yang Berjudul :
Final Archhitecture Design Studio Entitled

Perancangan Restoran Bandeng dan Kuliner Seafood di Kota Semarang Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual.

Designing A Milkfish and Seafood Restaurant In The City Of Semarang With Contextual Architecture Approach

Nama Lengkap Mahasiswa : **Muhammad Bagus Alauddin**
Student's Full Name

Nomor Induk Mahasiswa : **20512248**
Student's Identication

Telah Diuji dan Disetujui Pada : **Yogyakarta, 7 Agustus 2024**
Has been evaluated and agreed on *Yogyakarta, 7 August 2024*

Pembimbing *Supervisor*	**Penguji 01** *Jury 01*	**Penguji 02** *Jury 02*
Dr. Revianto Budi Santosa Ir., M.Arch.	Nensi Golda Yuli. Dr.-Ing., ST., MT	Arif Wismadi Dr. Ir.,M.Sc.

Diketahui Oleh
Acknowledge By
Ketua Program Studi Arsitektur
Head of Undergraduate Program Architecture

Ir. Hanif Budiman, M.T., Ph.D.,

Catatan Dosen Pembimbing

Penilaian buku Studio Akhir Desain Arsitektur :
Final Archhitecture Design Book assessment

Perancangan Restoran Bandeng dan Kuliner Seafood di Kota Semarang Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual.

Designing A Milkfish and Seafood Restaurant In The City Of Semarang With Contextual Architecture Approach.

Nama Lengkap Mahasiswa : Muhammad Bagus Alauddin
Student's Full Name

Nomor Induk Mahasiswa : 20512248
Student's Identication

Kualitas pada buku Studio Akhir Desain Arsitektur
~~Sedang*)~~ Baik*) ~~Sangat Baik*)~~

Sehingga
Direkomendasikan / ~~Tidak direkomendasikan*)~~
Untuk Menjadi acuan Produk Studio Akhir Desain Arsitektur

Yogyakarta, 19 Agustus 2024
Yogyakarta, 19 August 2024

Pembimbing
Supervisor

Dr. Revianto Budi Santosa Ir., M.Arch.

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan perancangan arsitektur yang berjudul,“ Perancangan Restoran Bandeng dan Seafood di Kota Semarang Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual” , adalah hasil karya saya sendiri. Laporan ini disusun berdasarkan analisis dan penelitian yang dilakukan bersungguh-sungguh dan dengan sebaik-baiknya. Segala informasi yang digunakan dalam penyusunan laporan telah disebutkan dengan jelas sesuai kaidah penulisan karya ilmiah. Saya menyadari segala bentuk plagiarisme atau penyalahgunaan karya orang lain dalam laporan ini merupakan pelanggaran akademik dan etika yang dapat dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Yogyakarta, 1 Agustus 2024.

MUHAMMAD BAGUS ALAUDDIN
20512248
Program Studi Arsitektur
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan penuh rasa syukur kepada Allah SWT. Saya panjatkan puji syukur dan terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia -Nya. Dimana atas kehendak-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan perancangan arsitektur yang berjudul, " Perancangan Restoran Bandeng dan Seafood di Kota Semarang Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual". ini

Saya ingin mengucapkan terimakasih yang tulus kepada :

1. Kedua orang tua, Bapak Husein Amin Effendi dan Ibu Indri Winarti yang terus memberikan semangat dan dukungan bagi saya baik dukungan moral maupun dukungan doa yang tak henti-hentinya.
2. Dosen pembimbing Bapak Dr. Ir. Revianto Budi Santosa, M. Arch., IAI. yang sabar dan penuh dedikasi membimbing serta memberikan arahan sekaligus masukan selama proses penyusunan laporan perancangan arsitektur ini.
3. Dosen penguji Ibu Nensi Golda Yuli dan Bapak Arif Wismadi yang memberikan kritik dan masukan yang membangun demi kelancaran dan kebaikan kualitas laporan perancangan arsitektur saya.
4. Seluruh staf dan pengajar di Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Islam Indonesia yang sudah banyak membantu dan menfasilitasi saya selama masa studi di kampus tercinta ini.
5. Teman-teman satu bimbingan selama mengerjakan tugas akhir ini yakni Andi, Faqih dan Taufiq yang saling membantu dan mendukung satu sama lain selama proses menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
6. Teman-teman kontrakan dan Kos Putra Ahsan yang selalu mencairkan suasana dengan gelak tawa dan candaan-candaan ketika sedang penat saat proses menyelesaikan laporan ini.
7. Faqih dan Hafiza yang selalu memberikan saran dan semangat mengingatkan tenggat waktu tugas selama proses tugas akhir. Sekaligus sering mengajak makan di sela-sela mengerjakan tugas akhir.
8. Miftahur Raiyan dan Giovanni Akita Rizaldy yang selalu menemani mengerjakan laporan dengan motivasi yang sama dengan saya yakni lulus tugas akhir dan segera wisuda.
9. Firdina Intan Ghaisani yang memberikan kiat-kiat, suasana positif serta niat lebih kuat untuk segera menyelesaikan laporan dan tugas akhir ini.
10. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung menyelesaikan tugas akhir ini baik secara langsung maupun secara tidak langsung.

DAFTAR GAMBAR

Bab 1. Pendahuluan

- Gambar 1.1 Tugu Muda Semarang.
- Gambar 1.2 Ikan Bandeng Segar
- Gambar 1.3 Tempat Jualan Oleh-Oleh Olahan Bandeng
- Gambar 1.4 Kawasan Kota Lama Semarang
- Gambar 1.5 Kawasan Pecinan Semarang.
- Gambar 1.6 Kuliner Khas Semarang, Babat Gongso
- Gambar 1.7 Lumpia Semarang.
- Gambar 1.7(1) Diagram Jumlah Wisatawan Kuliner serta Keterangan Jumlah Restoran di Kota Semarang Tahun 2020-2023.
- Gambar 1.8 Salah Satu Olahan Ikan Bandeng.
- Gambar 1.9 Pohon Mangrove di Tambak Bandeng.
- Gambar 1.10 Tambak Bandeng di Kecamatan Semarang Utara.
- Gambar 1.11 Grafik Tingkat Kemiskinan Kota Semarang 2016-2020
- Gambar 1.12 Pemukiman Kumuh Padat Penduduk.
- Gambar 1.13 Pemukiman Mengenah Kebawah di Semarang Utara
- Gambar 1.14 Pemukiman Bantaran Kali.
- Gambar 1.15 UMKM Olahan Bandeng Rumahan.
- Gambar 1.16 Peta Isu Rumusan Masalah Arsitektural-Non Arsitektural.
- Gambar 1.17 Tahapan Metode Perancangan.
- Gambar 1.18 Peta Kerangka Berpikir.

Bab 2. Penelusuran Persoalan Perancangan

- Gambar 2..1 Baan Nhuer Naam Restaurant.
- Gambar 2..2 Kayu-Kayu Restaurant.
- Gambar 2.3 Contoh Restoran Formal.
- Gambar 2.4 Contoh Restoran Informal.
- Gambar 2.5 Srasadesa Resto di Madiun, Jawa Timur.
- Gambar 2.6 Contoh Limited Service Restaurant
- Gambar 2.7 Contoh Full Service Restaurant
- Gambar 2.8 Contoh Casual Dining Restaurant
- Gambar 2.9 Contoh Fine Dining Restaurant
- Gambar 2.10 Otomat Resto.
- Gambar 2.11 Bistro.
- Gambar 2.12 Canteen.
- Gambar 2.13 Caffe
- Gambar 2.14 Nite Club.
- Gambar 2.15 Drive Inn.
- Gambar 2.16 Steak House.
- Gambar 2.17 Delicasettens.
- Gambar 2.18 Rottisserie.
- Gambar 2.19 Specialities Restaurant.
- Gambar 2.20 Tavern.
- Gambar 2.21 Lunch Wagon.
- Gambar 2.22 Ukuran Standar Parkir Kendaraan Roda Empat.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.23 Ukuran Standar Parkir Sepeda dan Motor.
- Gambar 2.24 Standar Ukuran Area Makan.
- Gambar 2.25 Standar Ukuran Area Makan.
- Gambar 2.26 Standar Ukuran Layout Dapur Dengan Island Counter.
- Gambar 2.27 Standar Ukuran Layout Dapur Letter L Dengan Island Counter
- Gambar 2.28 Standar Ukuran Gazeboo/Saung.
- Gambar 2.29 Standar Ukuran Satu Set Kursi Meja Kerja.
- Gambar 2.30 Standar Ukuran Manusia Duduk.
- Gambar 2.31 Standar Ukuran Toilet dan Toilet Difabel.
- Gambar 2.32 Standar Ukuran Manusia Duduk.
- Gambar 2.33 Standar Ukuran Manusia Saat Melakukan Ibadah/Shalat.
- Gambar 2.34 Standar Ukuran Saat Cuci Tangan/Piring.
- Gambar 2.35 Museum Louvre di Paris, Perancis.
- Gambar 2.36 The Falling Water House Karya Frank Lloyd Wright.
- Gambar 2.37 Copenhagen Waterfront Landscape.
- Gambar 2.38 Salah Satu Sudut Kota Shenzen, China.
- Gambar 2.39 Gambaran Lokasi Terpilih
- Gambar 2.40 Lokasi Terpilih dari Citra Satelit.
- Gambar 2.41 Kondisi Site Terpilih
- Gambar 2.42 Kondisi Site Terpilih.
- Gambar 2.43 Site Terpilih dari Citra Satelit dengan Regulasi.
- Gambar 2.44 Akses Menuju Site Terpilih.
- Gambar 2.45 Analisis Kecepatan Angin Pada Site.
- Gambar 2.46 Diagram Hasil Analisis Kecepatan Angin Pada Site.
- Gambar 2.47 Analisis Iklim Pada Site.
- Gambar 2.48 Diagram Hasil Analisis Iklim Pada Site.
- Gambar 2.49 Analisis Arah Angin Pada Site.
- Gambar 2.50 Diagram Hasil Analisis Arah Angin Pada Site.
- Gambar 2.51 Peta Rencana Struktur Ruang Kota Semarang 2023
- Gambar 2.52 Peta Rencana Pola Ruang Kota Semarang 2023.
- Gambar 2.53 Area Selasar Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.54 Area Rooftop Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.55 Area Selasar Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.56 Suasana Malam Area Selasar Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.57 Interior Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.58 Rekayasa Lighting Area Selasar Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.59 Strategi Passive Cooling Tanatap Wall Garden.
- Gambar 2.60 Intergrasi Antar Ruang dan Sirkulasi Dalam Ruang.
- Gambar 2.61 Area Danau Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.62 Koridor Semi Outdoor Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.63 Semi Outdoor Dining Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.64 Bilik Makan Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.65 Interior Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.66 Masterplan Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.67 Strategi Pencahayaan Alami Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.68 Strategi Pencahayaan Alami Telaga Sampireun Pavillions.
- Gambar 2.69 Area Taman Berkeley Way West.
- Gambar 2.70 Gambaran Dokumentasi Drone Berkeley Way West.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.71 Sekelompok Orang Duduk Di Area Berkeley Way West.
- Gambar 2.72 Area Forest Park West Entry.
- Gambar 2.73 Gambaran Dokumentasi Drone Forest Park West Entry.
- Gambar 2.74 Pedestrian Pada Forest Park West Entry.
- Gambar 2.75 Foto Site dari sisi utara.
- Gambar 2.76 Foto Site dari sisi barat daya.
- Gambar 2.77 Foto Dari Sisi Selatan.
- Gambar 2.78 Foto Site dari sisi barat daya.
- Gambar 2.79 Foto Dari Dalam Area Site
- Gambar 2.80 Foto Dari Dalam Area Site
- Gambar 2.81 Foto Dari Sisi Barat.
- Gambar 2.82Foto Dari Sisi Timur.

Bab 3. Pemecahan Persoalan Perancangan

- Gambar 3.1 Konsep Sirkulasi Kawasan Restoran.
- Gambar 3.2 Hubungan Ruang Kawasan Restoran.
- Gambar 3.3 Eksplorasi Gubahan Massa Kawasan Restoran.
- Gambar 3.4 Eksplorasi Gubahan Massa Kawasan Restoran.
- Gambar 3.5 Sketsa Konsep Figuratif Restoran.
- Gambar 3.6 Sketsa Konsep Figuratif Restoran.

Bab 4. Hasil dan Deskripsi Rancangan.

- Gambar 4.1 Situasi Kawasan Restoran.
- Gambar 4.2 Siteplan Dengan Keterangan Angka Kawasan Restoran.
- Gambar 4.3 Denah Lantai 1 Restoran Utama.
- Gambar 4.4 Denah Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
- Gambar 4.5 Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
- Gambar 4.6 Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
- Gambar 4.7 Detail Penyelesaian Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
- Gambar 4.8 Denah Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
- Gambar 4.9 Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
- Gambar 4.9a Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
- Gambar 4.10 Denah Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
- Gambar 4.11 Suasana Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
- Gambar 4.12 Suasana Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
- Gambar 4.13 Detail Penyelesaian Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
- Gambar 4.14 Denah Dapur Kotor dan Dapur Bersih.
- Gambar 4.15 Interior Dapur Kotor.
- Gambar 4.16 Interior Dapur Bersih.
- Gambar 4.17 Denah Ruang Pengolahan Ikan Bandeng.
- Gambar 4.18 Interior Area Lihat Pengunjung.
- Gambar 4.18a Interior Area Pengolahan Ikan Bandeng.
- Gambar 4.19 Detail Penyelesaian Interior Dapur Kotor.
- Gambar 4.20 Detail Penyelesaian Interior Ruang Pengolahan Ikan Bandeng.
- Gambar 4.21 Denah Restoran Depan.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.22 Interior Restoran Depan.
- Gambar 4.23 Interior Restoran Depan.
- Gambar 4.24 Detail Penyelesaian Interior Restoran Depan.
- Gambar 4.25 Denah Restoran Belakang.
- Gambar 4.26 Interior Restoran Belakang.
- Gambar 4.27 Interior Restoran Belakang.
- Gambar 4.28 Detail Penyelesaian Interior Restoran Belakang.
- Gambar 4.29 Denah Kantor Manajerial.
- Gambar 4.30 Interior Ruangan Staff.
- Gambar 4.31 Interior Ruangan Manajer.
- Gambar 4.32 Detail Penyelesaian Interior Kantor Manajerial.
- Gambar 4.33 Denah Mushola.
- Gambar 4.34 Interior Entrance Mushola.
- Gambar 4.35 Interior Mushola.
- Gambar 4.36 Detail Penyelesaian Interior Mushola.
- Gambar 4.37 Denah Saung/Gazeboo.
- Gambar 4.38 Suasana Dalam Saung/Gazeboo.
- Gambar 4.39 Suasana Entrance Saung/Gazeboo.
- Gambar 4.40 Denah Public Toilet.
- Gambar 4.41 Suasana Entrance Public Toilet.
- Gambar 4.42 Interior Public Toilet.
- Gambar 4.43 Tampak Timur Restoran Utama.
- Gambar 4.44 Tampak Utara Restoran Utama.
- Gambar 4.45 Tampak Selatan Restoran Utama.
- Gambar 4.46 Tampak Barat Restoran Utama.
- Gambar 4.47 Tampak Utara Restoran Depan.
- Gambar 4.48 Tampak Timur Restoran Depan.
- Gambar 4.49 Tampak Selatan Restoran Depan.
- Gambar 4.50 Tampak Barat Restoran Depan.
- Gambar 4.51 Tampak Timur Mushola.
- Gambar 4.52 Tampak Utara Mushola.
- Gambar 4.53 Tampak Selatan Mushola.
- Gambar 4.54 Tampak Barat Mushola.
- Gambar 4.55 Tampak Utara Restoran Belakang.
- Gambar 4.56 Tampak Barat Restoran Belakang.
- Gambar 4.57 Tampak Timur Restoran Belakang.
- Gambar 4.58 Tampak Selatan Restoran Belakang.
- Gambar 4.59 Tampak Timur Toilet Umum.
- Gambar 4.60 Tampak Utara Toilet Umum.
- Gambar 4.61 Tampak Timur Toilet Umum.
- Gambar 4.62 Potongan Kawasan B-B'.
- Gambar 4.63 Potongan Kawasan A-A'
- Gambar 4.64 Potongan Restoran Utama B-B'.
- Gambar 4.65 Potongan Restoran Utama A-A'
- Gambar 4.66 Potongan Restoran Depan A-A'
- Gambar 4.67 Potongan Restoran Depan B-B'.
- Gambar 4.68 Potongan Mushola'.
- Gambar 4.69 Potongan Restoran Belakang A-A'.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.70 Potongan Restoran Belakang B-B.'
- Gambar 4.71 Potongan Saung A-A'.
- Gambar 4.72 Potongan Saung B-B'.
- Gambar 4.73 Potongan Toilet Umum A-A'.
- Gambar 4.74 Potongan Toilet Umum B-B'
- Gambar 4.75 Detail Penyelesaian Outdoor Dining.
- Gambar 4.76 Detail Penyelesaian Outdoor Dining.
- Gambar 4.77 Detail Kolam.
- Gambar 4.78 Detail Curtain Wall.
- Gambar 4.79 Detail Roster.
- Gambar 4.80 Detail Roster.
- Gambar 4.81 Axonometri Struktur.
- Gambar 4.82 Sistem Transportasi Bangunan.
- Gambar 4.83 Rencana Antisipasi Kebakaran.
- Gambar 4.84 Titik-titik Berkumpul di dalam Kawasan.
- Gambar 4.85 Konfigurasi Peletakan Bangunan.
- Gambar 4.86 Strategi Pemaksimalan View Kawasan.
- Gambar 4.87 View Rancangan Pada Siang Hari.
- Gambar 4.88 View Rancangan Pada Malam Hari.
- Gambar 4.89 Peletakan Bangunan Dalam Kawasan.
- Gambar 4.90 Inspirasi Fasad Pada Bangunan.
- Gambar 4.91 Inspirasi Fasad Pada Bangunan.
- Gambar 4.92 Detail Fasad dan Materialnya.
- Gambar 4.93 Detail Fasad dan Materialnya.
- Gambar 4.94 Sistem Air Bersih.
- Gambar 4.95 Sketsa Skema Air Bersih.
- Gambar 4.96 Sketsa Skema Air Kotor.
- Gambar 4.97 Suasana Interior Restoran Utama.
- Gambar 4.98 Suasana Interior Restoran Utama.
- Gambar 4.99 Suasana Interior Restoran Utama.
- Gambar 4.100 Suasana Interior Restoran Utama.
- Gambar 4.101 Suasana Interior Restoran Depan.
- Gambar 4.102 Suasana Interior Restoran Belakang.
- Gambar 4.103 Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
- Gambar 4.104 Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
- Gambar 4.105 Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
- Gambar 4.106 Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Malam Hari.
- Gambar 4.107 Suasana Kawasan Dengan Human Eye Level Pada Malam Hari.
- Gambar 4.108 Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Malam Hari.
- Gambar 4.109 Suasana Kawasan Dengan Human Eye Level Pada Malam Hari.

Bab 5. Evaluasi Rancangan.

- Gambar 5.1 Rekayasa Sirkulasi Kawasan Eksterior.
- Gambar 5.2 Rekayasa Sirkulasi Area Dalam Lantai 2 Restoran Utama.
- Gambar 5.3 Rekayasa Sirkulasi Area Dalam Lantai 1 Restoran Utama.
- Gambar 5.4 Robot Pengantar Makanan dan Minuman.
- Gambar 5.5 QR Code untuk memesan makanan dan melihat menu.
- Gambar 5.6 Alur Masuk dan Keluarnya makanan.

DAFTAR TABEL

Bab 1. Pendahuluan

- Tabel 1.1 Data Warga Miskin Per Kecamatan Kota Semarang 2016-2020
- Tabel 1.2 Orisinalitas Rancangan.

Bab 2. Penelusuran Persoalan Perancangan

- Tabel 2.1 Dimensi Parkir Kendaraan
- Tabel 2.2 Indikator Desain Arsitektur Kontekstual.

Bab 3. Pemecahan Persoalan Perancangan

- Tabel 3.1 Kebutuhan Ruang.
- Tabel 3.2 Kebutuhan Ruang.
- Tabel 3.3 Program Ruang.
- Tabel 3.4 Property Size
- Tabel 3.5 Property Size.

Bab 4. Hasil dan Deskripsi Rancangan

- Tabel 2.1
- Tabel 2.2

Bab 5. Evaluasi Rancangan

DAFTAR ISI

- BAB 1 Pendahuluan 1
- BAB 2 Penelusuran Persoalan Perancangan... 14
- BAB 3 Pemecahan Persoalan Peracangan..... 52
- BAB 4 Hasil dan Deskripsi Rancangan..... 64
- BAB 5 Evaluasi Rancangan..... 146

01
Pendahuluan.

- Latar Belakang
- Isu dan Permasalahan
- Rumusan dan Batasan Masalah
- Tujuan dan Sasaran Desain
- Peta Permasalahan

LATAR BELAKANG

- **Semarang sebagai Salah satu kota produsen bandeng di Indonesia**

Kota Semarang merupakan kota terbesar sekaligus Ibukota dari Provinsi Jawa Tengah yang terkenal akan kesenian dan kebudayaan khasnya tersendiri terkhususnya kekhasan dari kulinernya. Kuliner khas Semarang sering kali dijadikan komoditas bisnis kuliner sebagai oleh-oleh dari para pelancong untuk dibeli dan dibawa ke daerah asalnya. Bandeng merupakan salah satu komoditas oleh-oleh yang diolah menjadi makanan berbahan dasar bandeng. Salah satu yang terkenal yakni Bandeng Presto, baik bandeng presto biasa, bandeng vacuum maupun bandeng fillet. Hasil pengolahan bandeng maupun bandeng segar dipasarkan bahkan hingga ke daerah-daerah lain di Pulau Jawa sehingga potensi Ikan Bandeng dapat dimanfaatkan.

Berdasarkan penuturan ketua Klaster Bandeng Presto Semarang, Bapak Petrus Sugiyanto, jumlah anggota klasterbandeng presto yang aktif kurang lebih 50 unit usaha (UMKM), tersebar di wilayah Kecamatan Semarang Utara, Semarang Timur, Semarang Barat, Semarang Selatan, Banyumanik, dan Ngaliyan.

Gambar 1.1

Gambar 1.2

Gambar 1.3

sumber : google.com

Jenis Usaha	Tahun		
	2011	2013	2020
Bandeng	**59**	**59**	**351**
Lumpia	38	30	132
Wingko	14	15	24
Total	111	104	504

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Semarang, 2011 & 2013 dalam Febriatmoko dkk., 2015
Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang, 2020

LATAR BELAKANG

- **Sebagai tujuan kuliner para wisatawan**

Selain daripada kesenian daerah yang terkenal yakni seperti Warak dan Dugderan, Kota Semarang juga dikenal dengan kuliner masakan daerahnya. Kuliner khas semarang yang terkenal antara lain Lumpia, Tahu Petis, Tahu Bakso, Soto Semarangan dan Babat Gongso. Kuliner-kuliner tersebut kerap mencari tujuan para wisatawan untuk mencicipi masakan tersebut sembari menikmati wahana-wahana wisata yang tersebar di Kota Semarang.

> ***"Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik utama untuk beberapa kota di Indonesia termasuk Kota Semarang,"***
>
> **Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif**
> SANDIAGA SALAHUDIN UNO

Gambar 1.4
Kawasan Kota Lama Semarang

Sumber : exploresemarang

Gambar 1.5
Kawasan Pecinan Semarang

Sumber : exploresemarang

Gambar 1.6
Salah satu kuliner khas semarang, Babat Gongso

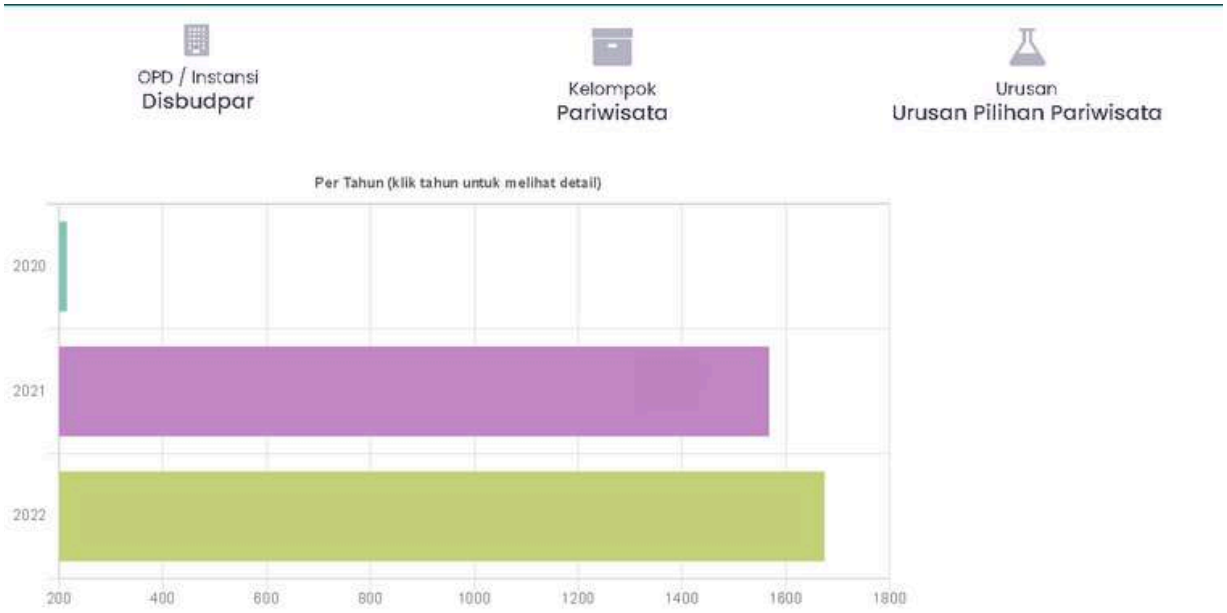
Sumber : google.com

Gambar 1.7

Lumpia Semarang
Sumber : google.com

LATAR BELAKANG

- **Sebagai tujuan kuliner para wisatawan**



	Elemen Data	Satuan	2020	2021	2022
1	Jumlah Restoran	Unit	215	1.568	1.675

Gambar 1.7(1)

Diagram Jumlah Wisatawan Kuliner serta Keterangan Jumlah Restoran di Kota Semarang Tahun 2020-2023

Sumber : https://data.semarangkota.go.id/

Jumlah wisatawan yang datang untuk mencicipi kuliner khas di Kota Semarang ditunjukkan dalam data dari tahun 2020-2022 yakni sebanyak 1638 pengunjung yang mana meningkat dari tahun ke tahun. Wisatawan yang datang kebanyakan merupakan wisatawan domestik yang ingin mencicipi kuliner sembari menikmati objek-objek wisata yang ada. Banyaknya wisatawan juga didukung oleh restoran yang terdapat menurut data sebanyak 1675 restoran di tahun 2022.

LATAR BELAKANG

- **Bandeng sebagai sumber daya konsumsi potensial daerah pesisir pantai**

Ikan bandeng adalah spesies ikan laut yang dapat ditemukan di perairan tropis dan subtropis, terutama di Samudra Hindia dan Pasifik. Mereka sering ditemukan di perairan payau, estuari, dan muara sungai yang berdekatan dengan daerah pantai. Habitat ini memberikan kondisi yang ideal bagi pertumbuhan dan reproduksi ikan bandeng.

Selain itu, ikan bandeng juga memiliki sifat migrasi yang cukup unik, di mana mereka dapat berenang dari laut ke perairan payau atau bahkan sungai untuk mencari makanan atau tempat berkembang biak. Ini menjadikan mereka spesies ikan yang adaptif dan menarik untuk dipelajari dalam konteks ekologi perairan.

Ikan jenis ini banyak mengandung protein dan harganya cukup terjangkau sehingga banyak dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi. Budidaya ikan bandeng banyak dijumpai di pesisir utara Pulau Jawa karena airnya tenang dan ombaknya relatif jarang. Oleh karena itu, masyarakat pesisir Kota Semarang memanfaatkan ikan bandeng sebagai salah satu produk budidaya air payau untuk mencari nafkah dan memenuhi kebutuhan ikan bandeng di wilayah Kota Semarang dan sekitarnya.

Gambar 1.8

Salah satu olahan ikan bandeng

Sumber : Kilas.co

Gambar 1.9

Pohon mangrove di tambak bandeng

Sumber : VOI

Gambar 1.10

Tambak bandeng di Kecamatan Semarang Utara

Sumber : Tribun Semarang

LATAR BELAKANG

- **Kondisi Sosial Mayoritas Masyarakat di Daerah Semarang Utara**

Kemiskinan merupakan permasalahan yang sering terjadi dalam kegiatan pembangunan daerah yang ditandai dengan keterbelakangan atau keterbelakangan dan pengangguran yang kemudian melebar menjadi ketimpangan (Ridlo, 2001). Berdasarkan data jumlah penduduk miskin di Kota Semarang tahun 2015 sebanyak 114.939 KK atau 367.848 jiwa yang sebagian besar berdomisili di Kabupaten Semarang Utara. Kabupaten termiskin dalam hal jumlah penduduk adalah Kabupaten Tanjungmas, dengan jumlah 4.324 KK dan jumlah penduduk sebanyak 14.384 jiwa, yang sebagian besar tinggal di wilayah ini. Tambak Lolok (Simgakin, 2015)

Gambar 1.11

Grafik Tingkat Kemiskinan Kota Semarang 2016-2020

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Semarang.2020

No	Wilayah Kecamatan	Jiwa	Persentase
1	Semarang Tengah	10.205	4.4 %
2	Semarang Utara	27.245	10 %
3	Tembalang	23.549	9.1%
4	Ngaliyan	14.292	5.1%
5	Genuk	21.109	6.8%
6	Candisari	16.133	6.2%
7	Semarang Timur	19.592	7.1%
8	Gunung Pati	18.789	7.3%
9	Gayamsari	14.569	5%
10	Semarang Selatan	13.159	5.1%
11	Semarang Barat	28.960	10%
12	Mijen	13.613	5.6%
13	Banyumanik	17.914	6.7%
14	Gajah Mungkur	6.841	2.7%
15	Pedurungan	21.004	7.4%
16	Tugu	4.422	1.5%

Tabel 1.1

Data Warga Miskin Per Kecamatan Kota Semarang 2016-2020

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Semarang.2020

Tabel tersebut menunjukkan angka kemiskinan tertinggi adalah di Kecamatan Semarang Barat dengan angka kemiskinan mencapai 28.960 jiwa . Sebaliknya angka kemiskinan paling rendah adalah di wilayah Kecamatan Tugu dengan angka kemiskinan 4.422 jiwa. Sedangkan Wilayah Kecamatan Semarang Utara merupakan angka kemiskinan tertinggi kedua, dimana angka kemiskinan mencapai 27.245 jiwa.

ISU DAN PERMASALAHAN

- **Pengembangan Potensi Produksi Bandeng**

Potensi produksi Bandeng di Semarang sangat besar dan menjanjikan. Banyak terdapat UMKM yang memproduksi dan memasarkan Bandeng kepada wisatawan dengan cakupan dalam kota maupun hingga luar kota. Namun pemasaran tersebut belum dilakukan secara komunal dalam satu wadah yang nantinya akan mencakup pasar yang lebih luas. Wadah tersebut diperlukan untuk sarana promosi dan inovasi terkait dengan produk hasil olahan bandeng. Secara keuntungan juga nantinya akan berdampak lebih baik dan alur pemasaran dari para produsen dan UMKM dapat lebih mudah.

- **Kondisi Sosial Masyarakat Semarang Utara mayoritas pada kemiskinan**

Kondisi masyarakat mayoritas di Kecamatan Semarang Utara yang dipadati oleh penduduk dengan taraf sosial yang rendah dikarenakan kurangnya lahan pekerjaan. Kemiskinan tersebut berimbas kepada daya beli masyarakat yang sulit bahkan untuk menghidupi kebutuhan sehari-hari. Kondisi kemiskinan tersebut diperparah dengan tingkat pendidikan yang rendah bagi kalangan masyarakat dewasa produktif,

Gambar 1.12
Pemukiman Kumuh Padat Penduduk
Sumber : beenews.co.id

Gambar 1.13
Pemukiman Mengenah Kebawah di Semarang Utara
Sumber : Posjateng.id

Gambar 1.14
Pemukiman Bantaran Kali
Sumber : Regionalkompas.com

ISU DAN PERMASALAHAN

- **Lokasi yang Terpencar-pencar**

Kuliner di Kota Semarang banyak tersebar luas hingga ke pelosok-pelosok kota. Ini memiliki kelebihan serta kekurangan, kelebihanya yakni wisatawan saat sedang mengunjungi salah satu wahana wisata dapat menemui kedai atau toko yang menjual kuliner khas semarang. Namun kekurangan dari hal ini adalah wisatawan harus berkeliling dari satu tempat ke tempat lain untuk mencicipi semua kuliner khas yang ada di Semarang.

Gambar 1.14

Warga Semarang Utara yang menjual produk olahan bamdeng di depan rumahnya

Sumber : jateng.idntimes .com

- **Mengangkat Kuliner Tradisional menjadi Lebih Modern dan menjadi ikon kuliner**

Kota Semarang memiliki jumlah produksi bandeng yang lumayan banyak dan berbagai olahan berbahan dasar bandeng diproduksi di beberapa tempat di wilayah pesisir Kota Semarang. Olahan-olahan tersebut terdiri dari bermacam-macam jenis olahan mulai dari tahu bandeng, bakso, bandeng presto vacuum, hingga siomay bandeng. Nantinya olahan tersebut ingin dijadikan sebagai ikon kuliner dari Kota Semarang menurut Walikota Semarang, Hendar Prihadi (2018-2023).

Gambar 1.15

Salah satu UMKM olahan bandeng rumahan

Sumber : jateng.antaranews.com

> ***"Potensi ini harus tetap terus dikembangkan yang nantinya bisa menjadi ikon kampung yang bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Bahkan, ikon Semarang karena Kampung Sentra Bandeng menjadi salah satu tempat khas"***
>
> **Walikota Semarang (2018-2023)**
> HENDRAR PRIHADI

PERNYATAAN MENGENAI RUMUSAN DAN BATASAN

- **Permasalahan Umum**

1. Bagaimana merancang restoran yang bisa mengangkat nilai ekonomis warga semarang utara yang didominasi oleh petani bandeng dan UMKM produk olahan bandeng?

- **Permasalahan Khusus**

1. Bagaimana merancang kawasan pengolahan bandeng dan seafood dengan memaksimalkan potensi lokasi yakni berupa tambak dan tanaman mangrove?
2. Bagaimana merancang area restoran yang memberikan pengalaman berbeda dari kebanyakan restoran seafood?
3. Bagaimana merancang area untuk membantu UMKM lokal dan masyarakat sekitar dalam bidang ekonomi sebagai salah satu opsi mata pencaharian?

- **Tujuan dan Sasaran**

Tujuan dari perancangan ini adalah merancang restoran yang memberikan pengalaman pengunjung dengan view dalam dan suasana yang memaksimalkan kondisi site, memberikan lapangan kerja baru, meningkatkan nilai ekonomis masyarakat sekitar dan berdampak pada lingkungan sekitarnya

PETA PERMASALAHAN

ISU MAKRO

Bandeng sebagai potensi produksi dan konsumsi Kota Semarang	**Kondisi Sosial Masyarakat yang Tergolong Miskin**	**Kuliner Tradisional rumahan Menjadi Ikon Kuliner Semarang**	**Lokasi kuliner bandeng yang tidak terpusat**

ISU MIKRO

Merancang kawasan pengolahan bandeng dengan memaksimalkan potensi lokasi berupa tambak dan tanaman mangrove	Merancang area pengolahan bandeng, restoran dan pusat oleh-oleh yang bernilai ekonomis serta memberikan lapangan kerja baru.	Merancang area yang dapat memberikan edukasi mengenai proses pengolahan bandeng hingga jadi produk olahan	Merancang area pengolahan bandeng serta kuliner yang terpusat dalam satu kawasan

VARIABEL

Merancang Restoran Bandeng dan Makanan Laut yang bisa berpengaruh ke pembukaan lapangan kerja baru.	**Mendesain fasilitas yang bernilai ekonomis dan menarik wisatawan untuk datang berkunjung.**	**Mendesain kawasan restoran dengan sirkulasi dan perilaku manusia yang baik serta berpengaruh pada lingkungan.**

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana merancang restoran dengan memanfaatkan view terbaik, pengalaman terbaik untuk pengunjung, memberi nilai ekonomis pada lingkungan sekitar site, menarik pengunjung untuk datang dan dengan pendekatan arsitektur kontekstual yang berorientasi lingkungan

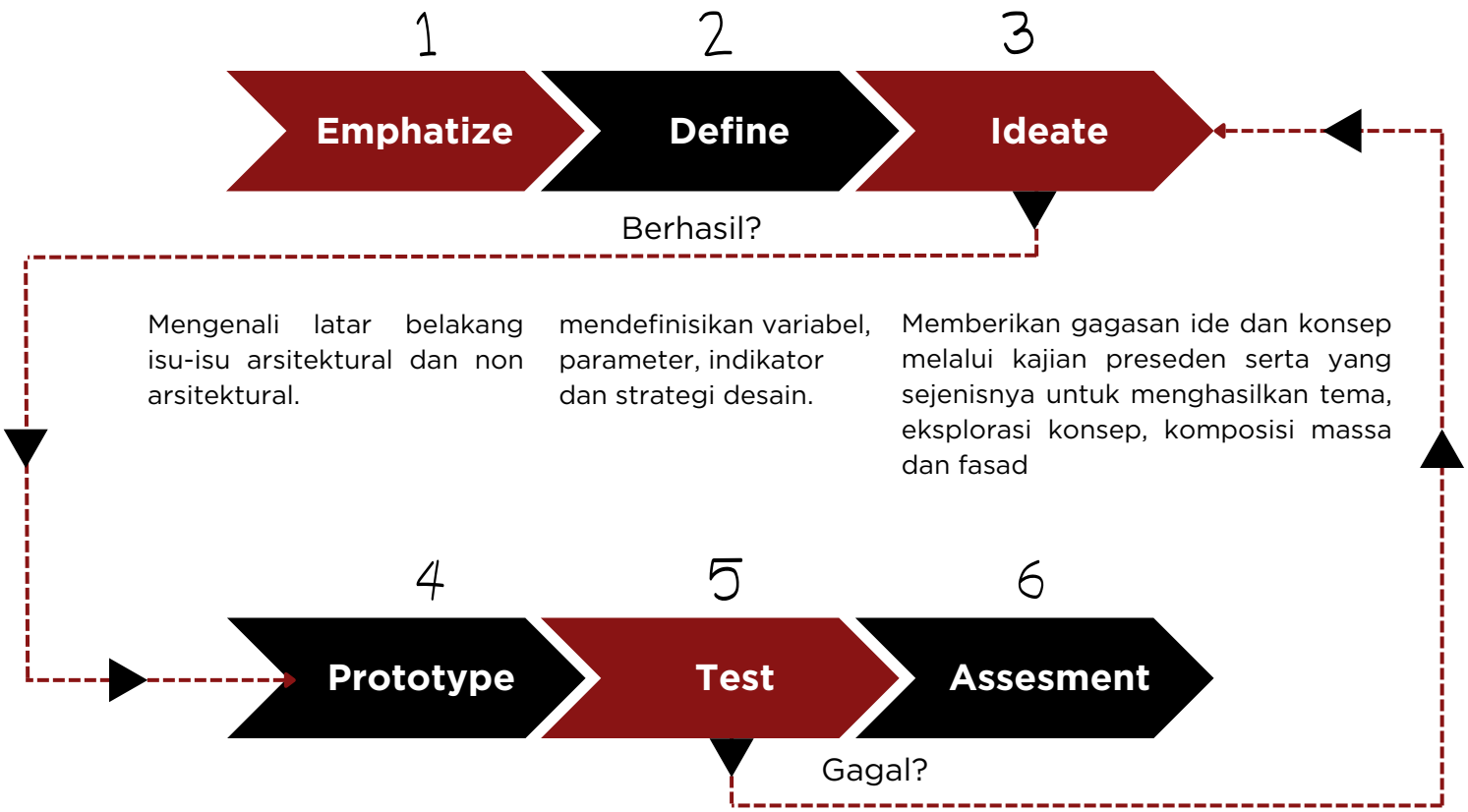
Gambar 1.16 **Peta Isu Rumusan Masalah Arsitektural-Non Arsitektural.**
Sumber : Penulis.2024

METODE PEMECAHAN PERSOALAN PERANCANGAN

Metode Pengumpulan Data

- **Data Primer**, data yang dikumpulkan berupa data observasi langsung ke lokasi mengenai kondisi fisik area lokasi penelitian serta aktivitas tambak bandeng, aktivitas UMKM penjualan produk bandeng dan petani bandeng sekitar.
- **Data Sekunder**, data yang dikumpulkan berupa faktor-faktor yang memengaruhi aspek fungsional dan teknis mengenai tipologi bangunan, tipologi fungsi dan kajian ekonomis yang berorientasi lingkungan. Data dapat diperoleh dari jurnal, e-book, internet serta instansi terkait.

Metode Perancangan



Gambar 1.17
Gambar Tahapan Metode Perancangan.
Sumber : Penulis,2024.

PETA PEMECAHAN PERSOALAN (KERANGKA BERPIKIR)

OBJEK

Perancangan Sentra Pengolahan dan Penjualan Kuliner Bandeng di Kota Semarang
Sebagai Ikon Kuliner Kota Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual

ISU

- **Ikan bandengserta makanan laut sebagai potensi produksi konsumsi di Kota Semarang**
- **Kondisi sosial sebagian masyarakat yang tergolong miskin**
- **Kuliner tradisional yang menjadi ikon kuliner kota Semarang**
- **Lokasi area kuliner yang belum terpusat dan memadai untuk wisatawan**

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana merancang fasilitas fungsional yang memaksimalkan kondisi pinggir laut, bernilai ekonomis, memiliki keunikan pengalaman, dan memberikan edukasi terkait pengolahan bandeng dengan pendekatan arsitektur kontekstual yang berorientasi pada perilaku sosial dan lingkungan?

VARIABEL DAN PARAMETER

Kajian Tipologi
1. **Kriteria Restoran**
2. **Kriteria Desain Restoran**
3. **Kajian Preseden Restoran**

Kajian Tema
1. **Kajian Tipologi Restoran**
2. **Kajian Prinsip Arsitektur Kontekstual**
3. **Kajian Karakteristik dan Konsep Restoran**

Kajian Site dan Lokasi
1. **Peta Gambaran Umum Lokasi Perancangan**
2. **Kondisi Geografis Site**
3. **Data Iklim**
4. **Peraturan Bangunan Terkait.**

TOLAK UKUR DESAIN

- **Fasad**
- **Tata Massa**
- **Layout Ruang**
- **Pemanfaatan Lahan**
- **Lansekap**
- **Struktur dan Infrastuktur**

Gambar 1.18 **Peta Kerangka Berpikir.**
Sumber : Penulis,2024.

ORIGINALITAS / STATE OF THE ART

Revitalisasi Pangkalan Pendaratan Ikan Cikidang Sebagai Identitas Kawasan Wisata Nelayan Dengan Pendekatan Kearifan Lokal Penulis : Resti Nurwinda Universitas : Universitas Islam Indonesia Tahun : 2022 Tipologi Bangunan : Pangkalan Pendaratan Ikan	Mendesain kawasan pendaratan ikan dengan pendekatan arsitektur perilaku para nelayan di Pelabuhan Ratu
Perancangan Pusat Sentra Akuakultur Sebagai Desa Mandiri Pangan dengan Pendekatan Arsitektur Ekowisata di Wunut, Klaten Penulis : Nabiela Salma Faresya Universitas : Universitas Islam Indonesia Tahun : 2022 Tipologi Bangunan : Sentra Akuakultur	Mendesain pusat akuakultur yang menjadi salah satu cara memecahkan masalah di Desa Wunut,Klaten dengan cara arsitektur yang sederhana.
Perancangan Pusat Kuliner Seafood Di Pantai Sigandu Kabupaten Batang Dengan Penekanan pada Konsep Opened Kitchen Penulis : Lathifah Nur Fathiyya Universitas : Universitas Islam Indonesia Tahun : 2020 Tipologi Bangunan : Pusat Kuliner	Mendesain Pusat kuliner seafood yang unik karena berada di atas air dan bisa mengatasi banjir ROB air laut.
Design Of Juwana Smart and Integrated Fish Hub In Pati Penulis : Elang Priambodo Universitas : Universitas Islam Indonesia Tahun : 2021 Tipologi Bangunan : Pusat Kuliner	Mendesain Pusat kuliner seafood yang unik karena berada di atas air dan bisa mengatasi banjir ROB air laut.

Tabel 1.2 **Tabel Orginalitas Tema**
Sumber : Penulis,2024.

02

Penelusuran Persoalan Perancangan.

- Kajian Tipologi Bangunan
- Kajian Konteks Site
- Kajian Tema Perancangan
- Luasan dan Peraturan Tata Bangunan
- Kajian Aktivitas Perilaku
- Situasi Kawasan Eksisting
- Kajian Preseden

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Definisi Restoran**

Secara arsitektur, restoran dapat diartikan sebagai suatu struktur bangunan yang dirancang untuk menyajikan makanan dan minuman kepada pengunjung. Menurut definisi ini, restoran tidak hanya fokus pada fungsinya sebagai tempat makan tetapi juga pada aspek estetika dan fungsional ruang yang mempengaruhi pengalaman pengunjung. Arsitektur restoran merupakan suatu bangunan yang dirancang khusus untuk menyajikan makanan dan minuman, dengan unsur desain yang menarik dan mempengaruhi suasana ruang, seperti tata ruang serta interior dan eksterior ruangan untuk memberikan pengalaman yang lebih baik bagi pengunjung.

Dapat dilihat bahwa definisi tersebut tidak hanya berfokus pada fungsi restoran sebagai tempat makan, tetapi juga pada aspek estetika dan fungsi ruang yang mempengaruhi pengalaman pengunjung. Arsitektur restoran dapat berupa bangunan yang dikhususkan untuk melayani makanan dan minuman, serta dapat memiliki elemen desain yang menarik dan mempengaruhi suasana ruang, seperti interior, eksterior, dan tata letak ruang yang memungkinkan pengalaman pengunjung yang lebih baik

Gambar 2.1
Baan Nhuer Naam Restaurant.
Sumber : Rungkit Charoenwat.archdaily.com

Gambar 2.2
Kayu-Kayu Restaurant, salah satu restoran yang ada di Indonesia
Sumber : designboom.com/2024

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

• Karakteristik Restoran

Dilihat dari sistem pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yakni, restoran formal, restoran informal dan restoran spesialis. Dimulai dari karakteristik **restoran formal** yakni pengertiannya adalah restoran yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-cirinya adalah.

1. Penerimaan pelanggan bisa dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu
2. Para pelanggan terikat dengan mengenakan pakaian formal.
3. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu eropa populer.
4. Sistem penyajian yang dipakai adalah Russian Service atau French Service ataupun modifikasi dari keduanya.
5. Disediakan ruang cocktail selain ruang jamuan makan untuk tempat minum guna minuman beralkohol.
6. Menyediakan berbagai merk minuman bar ataupun wine dan champagne yang terkenal dari seluruh dunia.
7. Menyediakan live music untuk menari dan menyanyi dengan suasana romantis dan eksklusif.
8. Harga makanan dan minuman tergolong lebih mahal ketimbang restoran informal.

Pengertian **restoran informal** adalah restoran yang dikelola secara profesional dan komersial dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi pelanggan silih berganti. Ciri restoran informal yakni,

1. Harga makanan dan minuman relatif murah.
2. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
3. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk menggunakan pakaian formal.
4. Sistem penyajian yang digunakan adalah American Service atau ready plate atau bahkan self service ataupun counter service.
5. Tidak menyediakan hiburan live music.
6. Penataan meja dan bangku cukup rapat.
7. Daftar menu tidak dipresentasikan oleh pramusaji kepada pelanggan atau pelanggan diperlihatkan langsung di depan counter ataupun di setiap meja.
8. Menu-menu yang disajikan terbatas dan cenderung menu-menu dengan penyajian yang cepat (fast food).

Gambar 2.3
Contoh Restoran Formal
Sumber : archdaily.com

Gambar 2.4
Contoh Restoran Informal.
Sumber : archdaily.com

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Karakteristik Restoran**

Sedangkan pengertian restoran spesialis adalah restoran yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti sistem penyajian yang khas dari suatu negara atau suatu daerah tertentu. Ciri restoran spesialis ialah

1. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
2. Menyediakan menu khas suatu daerah tertentu, populer dan disenangi masyarakat secara umum.
3. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya daerah tertentu ataupun dimodifikasikan dengan budaya internasional.
4. Hanya dibuka untuk makan siang dan makan malam.
5. Menu-menu ala carte dipresentasikan oleh pramusaji kepada pelanggan.
6. Biasanya menyediakan hiburan musik atau kebudayaan khas daerah tersebut.
7. Harga makanan tergolong lebih tinggi dibandingkan restoran informal namun lebih murah ketimbang restoran formal.

Gambar 2.5

Srasadesa Resto di Madiun, Jawa Timur merupakan salah satu contoh restoran spesialis.

Sumber : archdaily.com

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Klasifikasi Restoran dan Pusat Kuliner.**

Menurut Mary B.Gregoire (2010, pp. 11-12) komersial restoran terbagi dalam beberaapa macam, antara lain

a) Limited service

limited menu restaurant Limited service, limited menu restaurant (biasa disebut dengan fast – food / quick - service) menyediakan menu yang terbatas kepada konsumen dan sering kali konsumen memesan makanan dan membayar langsung sebelum makan. Jenis restoran seperti ini menargetkan konsumen yang ingin makan dengan cepat dengan harga yang terjangkau.

Gambar 2.6

Contoh Limited Service Restaurant

Sumber : pinterest.com

b) Full-service restaurant

Full - service restaurant menyediakan meja untuk makan dengan pelayanan. Konsumen disapa dan dipersilahkan duduk oleh host /hostess dan melayani pemesanan makanan. Pembayaran dilakukan setelah makan.

Gambar 2.7

Contoh Full Service Restaurant

Sumber : pinterest.com

c) Casual dining restaurant

Casual dining restaurant untuk menarik konsumen dari ekonomi menengah yang menyukai makan di luar dan tidak menginginkan suasana yang formal dan harga yang mahal. Suasananya sederhana, santai, dan harga terjangkau.

Gambar 2.8

Contoh Casual Dining Restaurant

Sumber : pinterest.com

d) Fine dining restaurant

Fine dining restaurant biasanya didekorasi dengan suasana yang elegan, expensive - looking, dan fine cuisine. Restoran akan memberikan pengalaman makan yang memorable.

Gambar 2.9

Contoh Fine Dining Restaurant

Sumber : pinterest.com

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Jenis-Jenis Restoran.**

1. Otomat restoran atau venditarian, yaitu restoran yang memakai mesin otomatis dan seseorang dapat mengambil makanan atau minuman sendiri dengan memasukkan koin pada lobang etalase yang tersedia pada restoran tersebut.
2. Bistro, yaitu restoran kecil ala Prancis (Small French Restaurant).
3. Canteen, yaitu restoran yang berada dan berhubungan langsung dengan kantor, pabrik, atau sekolah yang menyediakan makan siang, makanan kecil atau refreshment, atau aslinya restoran ini berada di dalam Camp Militer.
4. Cafe, yaitu sama dengan restoran, yang fungsinya sebagai tempat makan dan minum untuk umum(Public Dining Place).
5. Cabaret atau Nite Club, yaitu sebuah restoran yang mengadakan pertunjukan (hiburan malam) di mana pengunjung restoran dapat ikut bergabung dalam pertunjukan sambil menikmati makanan dan minuman yang disediakan.
6. Cafeteria, yaitu restoran yang mengizinkan para tamunya untuk mengambil makanan/minuman sendiri (self service restaurant), yang telah diatur di atas meja service (display), harga makanan disesuaikan dengan apa yang diambil atau dicharge menurut jenis hidangan yang diambil oleh masing-masing tamu.
7. Chop Steak atau steak house, sesuai dengan namanya, yaitu restoran yang khusus menjual berbagai jenis daging berkualitas yang telah dimasak atau biasa disebut special steak atau chop.
8. Coffee pot, yaitu restoran kecil yang berada di tepi jalan dengan harga yang relatif murah dan tidak terlalu formal servicenya (model warung kopi ala Tegal).
9. Coffee Shop, yaitu restoran yang menyediakan dan menghidangkan makanan dan minuman (pada umumnya selalu menyediakan kopi) dengan service informal, tapi dalam pelayanannya para staff dituntut untuk melayani pengunjung dengan cepat karena umumnya makanan sudah ready to serve dan tidak ada hidangan untuk jamuan resmi.
10. Dilicatessent, yaitu spesial restoran yang menjual makanan secara eceran yang telah jadi seperti : sausage, bacon, ham dan sebagainya.
11. Dinner atau kereta makan, yaitu restoran yang khusus berada di dalam kereta api.
12. Drive inn, yaitu restoran yang berada di dalam lingkungan drive in theatre (teater mobil) yang menghidangkan makanan dan minuman dengan cara mengantar langsung ke mobil penonton teater karena tidak disediakannya ruang tunggu makan untuk penonton theater mobil, kadang-kadang hanya menjual makanan kecil seperti cola, hotdog, sandwich, ice cream dan sebagainya.
13. Grill restaurant, yaitu spesial restoran yang khusus menjual steak atau chops yang dibakar menurut selera dan tingkat kematangan daging sesuai dengan keinginan para tamu (cook to order).
14. Lunch wagon atau wagon restaurant, yaitu restoran yang menggunakan kereta dorong atau biasanya penyajian makanan dilakukan di atas mobil yang biasanya ditempatkan di area keramaian dan menghidangkan makanan kecil seperti hotdog, sate, mie ayam, nasi goreng dan lain sebagainya

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Jenis-Jenis Restoran.**

15. Rathskeller, yaitu restoran atau bar ala Jerman yang letaknya berada di bawah tangga jalan, ruang bawah tanah atau jembatan di bawah jalan.
16. Rotisserie, yaitu restoran yang menyediakan berbagai jenis daging panggang dimana tempat pembakaran daging dapat dilihat oleh tamu yang memesan dan tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang diinginkan
17. Tavern, yaitu restoran kecil yang khusus menjual minuman beer dan wines.
18. Specialities restaurant, yaitu restoran yang hanya menghidangkan makanan-makanan dan minuman tertentu (khas) dalam penyajiannya seperti; hidangan laut, masakan padang, masakan Jawa Timur, masakan China, masakan Jepang, dan sebagainya.

Gambar 2.10

Otomat Resto
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.11

Bistro
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.12

Canteen.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.13

Caffe.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.14

Nite Club.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.15

Drive Inn.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.16

Steak House.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.17

Delicasettens
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.18

Rottisserie
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.19

Specialities Restaurant.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.20

Tavern.
Sumber : pinterest.com.2024

Gambar 2.21

Lunch Wagon.
Sumber : pinterest.com.2024

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Standarisasi Kategori Restoran**

1. **Area Parkir**

Area parkir untuk kendaraan baik kendaraan roda dua maupun kendaraan roda empat memiliki standarisasi parkir untuk keduanya, terlebih lagi pada restoran yang akan dikunjungi oleh banyak orang dengan menggunakan kendaraan pribadi untuk datang ke restoran tersebut. Oleh karenanya standar ukuran parkir penting untuk mengakomodasi pengunjung ataupun pegawai yang datang.

No	Jenis Kendaraan	Ilustrasi SRP (cm)	SRP (m2)
1	Mobil penumpang untuk golongan I		2,30x5,00
	Mobil penumpang untuk golongan II		2,50x 5,00
	Mobil penumpang untuk golongan III		3,00x5,00

Gambar 2.22
Ukuran Standar Parkir Kendaraan Roda Empat
Sumber : Data Arsitek Neufert.2013

Ukuran Parkir Sepeda dan Motor

Gambar 2.23
Ukuran Standar Parkir Sepeda dan Motor
Sumber : Data Arsitek Neufert.2013

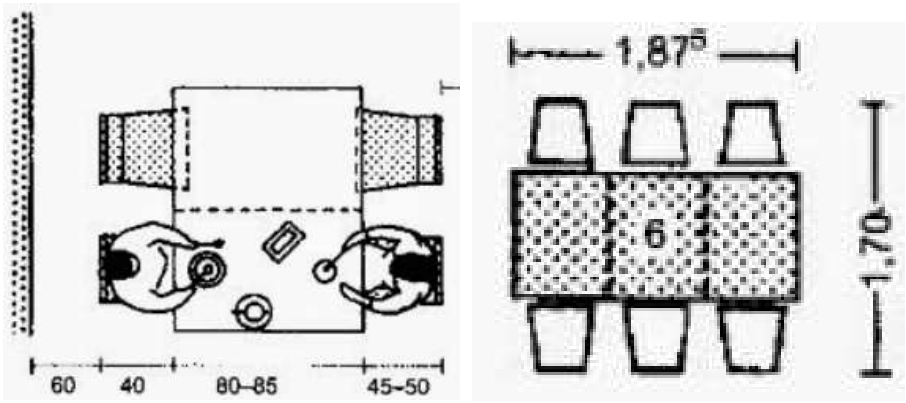
Jenis Kendaraan	Panjang (m)	Lebar (m)	Tinggi (m)	Radius Putaran (lingkaran)	Dimensi Parkir (m)
Sepeda	1,7	0,80	1,05	1,00	1,8x0,80
Sepeda Motor	2,2	0,75	1,00	1,00	2x0,80
Mobil Pribadi	4,7	1,75	1,50	5,75	2,5x5
Bus	11,0	2,5	3,95	10,25	3,8x12

Tabel 2.1 **Dimensi Parkir Kendaraan**
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Standarisasi Kategori Restoran**

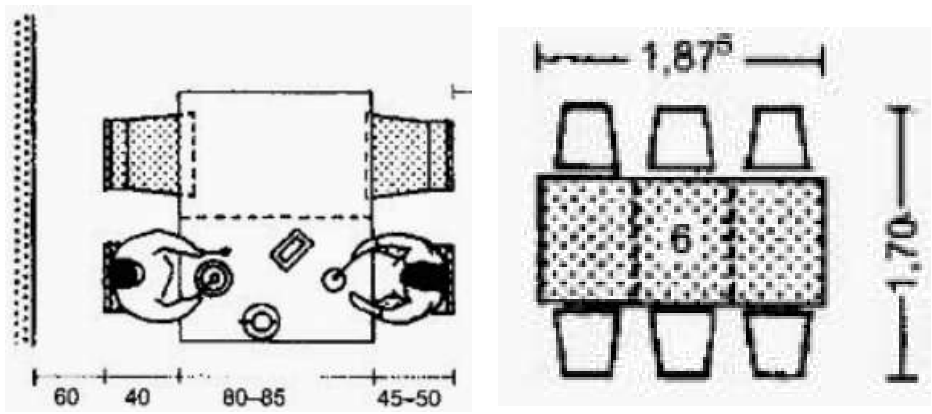
2. Area Makan Indoor



Area makan yang standar yakni berbeda tergantung oleh kuota meja makan dan kursi pada satu set area. Area makan memiliki standar kurang lebih 2x2 meter untuk 4 orang dan 2x2.5 untuk 6 orang pada satu set meja makan

Gambar 2.24
Standar Ukuran Area Makan.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

3. Area Makan Semi Outdoor



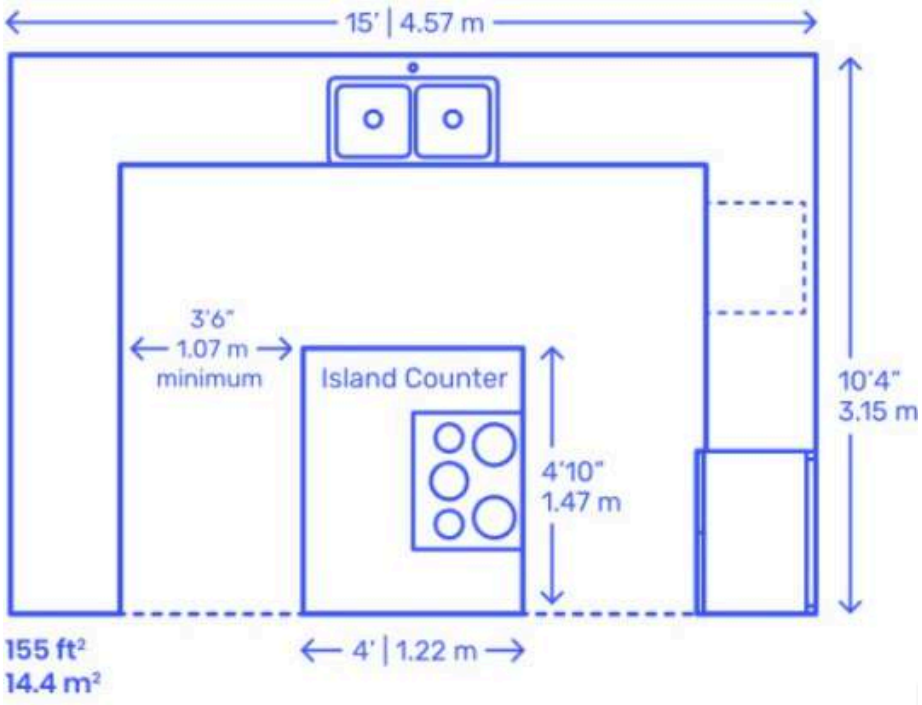
Area makan yang standar yakni berbeda tergantung oleh kuota meja makan dan kursi pada satu set area. Area makan memiliki standar kurang lebih 2x2 meter untuk 4 orang dan 2x2.5 untuk 6 orang pada satu set meja makan

Gambar 2.25
Standar Ukuran Area Makan.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

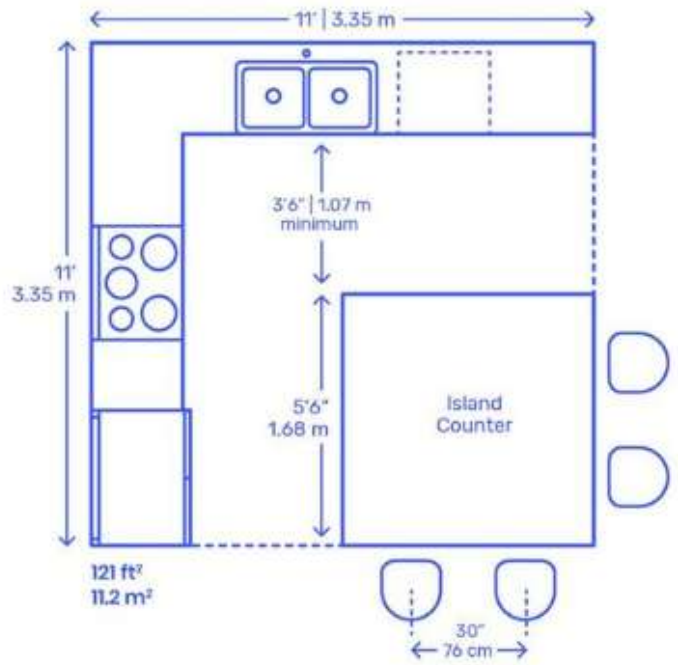
KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Standarisasi Kategori Restoran**

4. Dapur



Gambar 2.26
Standar Ukuran Layout Dapur Dengan Island Counter
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013



Gambar 2.27
Standar Ukuran Layout Dapur Letter L Dengan Island Counter
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

Standar ukuran area dapur yang diperlukan yakni 3,5x14,5 meter untuk layout dapur U dan 3,5x12 meter untuk layout dapur dengan island di bagian luarnya. Untuk kebutuhan restoran pastinya membutuhkan area yang lebih luas lagi tergantung dengan berapa pegawai yang bekerja di dapur dan bagaimana konsep dapur nantinya akan diaplikasikan dalam desain.

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

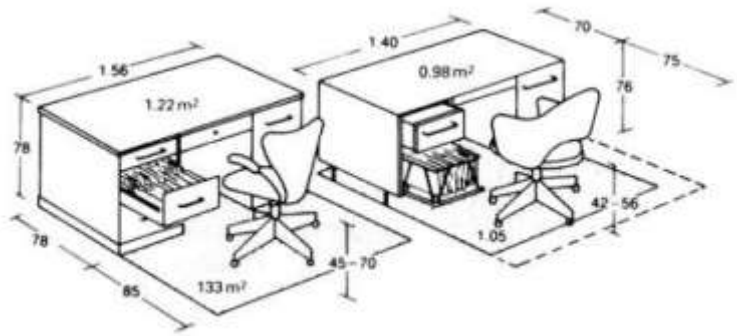
- **Standarisasi Kategori Restoran**

5. Saung

Gambar 2.28
Standar Ukuran Gazeboo/Saung.
Sumber : GBamboo.com.2024.

Standar ukuran saung yakni tinggi 2,5 meter dan luas sekitar 4 m2

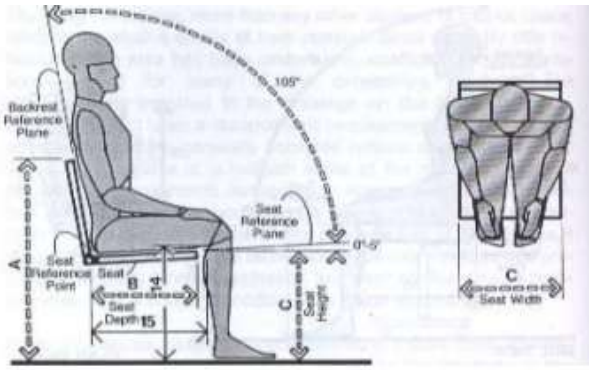
6. Ruang Managerial



Gambar 2.29
Standar Ukuran Satu Set Kursi Meja Kerja.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

Standar ukuran untuk ruang manajerial menggunakan standar ukuran meja kerja yakni 8,8 m2 untuk ukuran besar dan 5,2 m2 untuk ukuran kecil

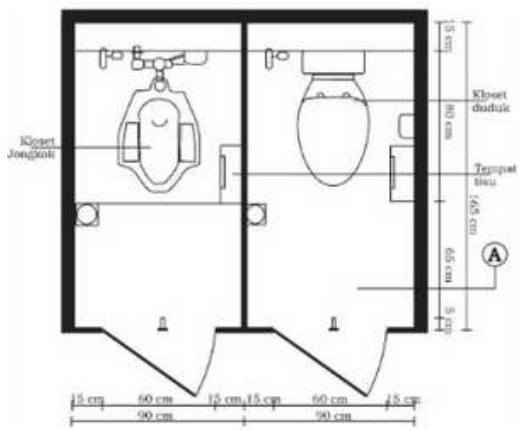
7. Ruang Tunggu



Gambar 2.30
Standar Ukuran Manusia Duduk.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

standar ukuran ruang tunggu yakni 2x2 m2 untuk satu orang

8. Toilet

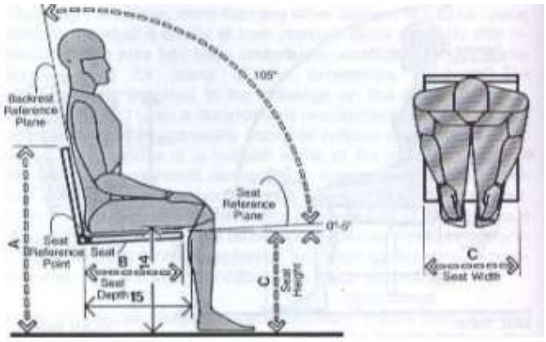


Gambar 2.31
Standar Ukuran Toilet Normal dan Toilet Difabel.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

KAJIAN TIPOLOGI PERANCANGAN

- **Standarisasi Kategori Restoran**

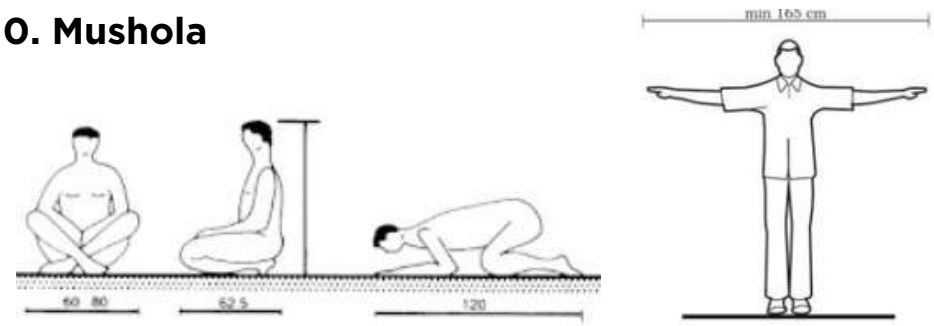
9. Ruang Staff



Gambar 2.32
Standar Ukuran Manusia Saat Duduk.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

standar ukuran ruang staff yakni 2x2 m2 untuk satu orang. Luas keseluruhan ruangan nantinya bergantung kepada perkiraan jumlah staff pada desain restoran.

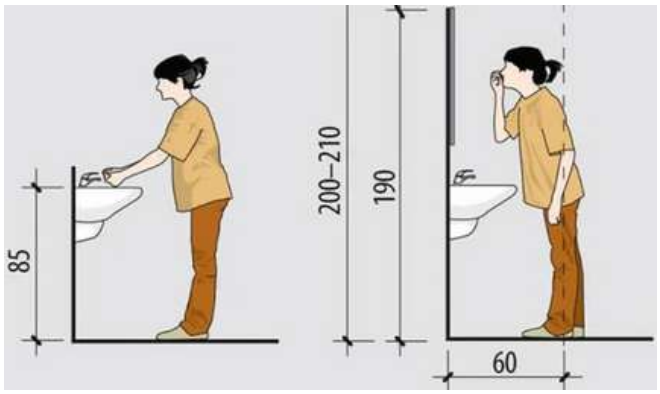
10. Mushola



Gambar 2.33
Standar Ukuran Manusia Saat Melakukan Shalat/Ibadah.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

Standar ukuran mushola yakni 2,5x2,3 m2 untuk satu orang. Luas keseluruhan mushola nantinya bergantung pada perkiraan jumlah orang yang akan sholat di mushola tersebut.

11. Ruang Cuci Piring



Gambar 2.34
Standar Ukuran Saat Cuci Tangan/Piring.
Sumber : Data Arsitek, Neufert.2013

Standar ukuran ruang cuci piring pada restoran nantinya menggunakan ukuran standar dapur dan untuk sink nya memiliki standar ukuran tinggi 90 cm dan lebar 60 cm.

KAJIAN TEMA PERANCANGAN

• Arsitektur Kontekstual

Arsitektur kontekstual ditekankan oleh Brent C.Brolin (1980) dalam bukunya Architecture in Context yang menjelaskan bahwa arsitektur kontekstual adalah keinginan, ketika merancang bangunan, untuk menghubungkan bangunan baru dengan lingkungan. Bill Raun (dalam Fudianto, A: 2014) juga mengemukakan bahwa arsitektur kontekstual menekankan bahwa bangunan harus berhubungan dengan lingkungan sekitarnya. Keterhubungan tersebut dapat dilakukan dengan cara menghadirkan kembali unsur-unsur atau unsur-unsur yang terdapat pada lingkungan/bangunan lama ke dalam desain bangunan baru.

Tabel 2.2

TABEL INDIKATOR DESAIN ARSITEKTUR KONTEKSTUAL

	Harmoni	Kontras
Permeability	Akses yang dapat dicapai oleh seluruh kalangan masyarakat.	Akses khusus yang secara spesifik ditunjukan untuk pengguna-pengguna tertentu.
Variety	Penyediaan fungsi yang umum dan terdapat di kalangan masyarakat.	Penyediaan fungsi yang tidak terdapat di lingkungan sekitar, namun dapat memberikan manfaat.
Legibility	Menampilkan tipologi, bentuk bangunan, dan material yang umum digunakan pada bangunan masyarakat.	Menggunakan bentuk tipologi dan jenis material yang tidak umum pada bangunan di sekitar dan akan mencolok di lingkungan masyarakat.
Robustness	Penyediaan ruang-ruang terbuka multifungsi yang dapat digunakan masyarakat secara bebas.	
Richness	Menghadirkan Kekayaan Rasa secara visual maupun pengalaman ruang, dengan menghadirkan dan memanfaatkan elemen-elemen yang sudah ada di lingkungan sekitar.	Menghadirkan Kekayaan Rasa secara visual maupun pengalaman ruang, dengan menghadirkan elemen dan unsur baru yang dirasa minim pada lingkungan sekitar.
Visual Appropriateness	Kemudahan identifikasi fasad terhadap fungsi bangunan, sesuai dengan persepsi masyarakat sekitar.	
Personalization	Memfasilitasi adanya partisipasi, interaksi, dan keterlibatan antara komunitas dengan masyarakat di sekitar.	

Sumber : Rakaditya Dantrivani, dkk. 2021
(https://jurnal.ft.uns.ac.id/index.php/senthong/index)

KAJIAN TEMA PERANCANGAN

• Arsitektur Kontekstual

Kontekstual artinya berkaitan dengan konteks. Menurut buku *Architecture in Context* karya Brent C.Brolin, konteks mengacu pada potensi perluasan suatu bangunan dan keinginan untuk menghubungkan bangunan baru dengan lingkungan sekitarnya.

Adapun ciri-ciri kontekstual adalah:
a. Adanya pengulangan motif dari desain bangunan sekitar.
b.Pendekatan baik dari bentuk, pola atau irama, ornament, dan lain-lain terhadap bangunan sekitar lingkungan, hal ini untuk menjaga karakter suatu tempat.
c. Meningkatkan kualitas lingkungan yang ada.

Arsitektur kontekstual dibagi menjadi 2 kelompok yaitu

1) Contrast (Kontras/Berbeda)

Kontras dapat menciptakan lingkungan perkotaan maupun site agar lebih hidup dan menarik, namun diperlukan kehati-hatian saat menggunakan kontras untuk menghindari kebingungan.

2) Harmony (harmonis/selaras)

Ada kalanya suatu lingkungan menuntut keserasian/keselarasan, hal tersebut dilakukan dalam rangka menjaga keselarasan dengan lingkungan yang sudah ada. Bangunan baru lebih menghargai dan memperhatikan konteks/lingkungan dimana bangunan itu berada. Sehingga kehadiran satu atau sekelompok banguanan baru lebih menunjang daripada menyaingi karakter bangunan yang sudah ada walupun terlihat dominan

Gambar 2.35
Museum Louvre di Paris, Perancis salah satu contoh penerapan arsitektur kontekstual kontras.
Sumber : playas.com.

Gambar 2.36
The Falling Water House karya Frank Lloyd Wright salah satu contoh penerapan arsitektur kontekstual harmonis.
Sumber : arsitur.com.

KAJIAN TEMA PERANCANGAN

- **Arsitektur Kontekstual Berorientasi Lingkungan**

Arsitektur kontekstual berorientasi lingkungan adalah konsep yang mencakup tingkat penggunaan lingkungan dan interaksi dengan lingkungan dalam pengembangan bangunan. Konsep ini merupakan bagian dari pendekatan kontekstual yang mencakup pendekatan lingkungan, pendekatan perilaku, dan pendekatan kreatifitas. Arsitektur kontekstual berorientasi lingkungan mencakup pendekatan lingkungan yang bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang menyenangkan dan meningkatkan kualitas kehidupan masyarakat. Pendekatan lingkungan mencakup pendekatan yang mencakup penggunaan material, teknik, dan desain yang mencakup lingkungan, seperti air, tanah, dan hutan

Indikator perilaku yang dimaksud yakni perilaku sosial masyarakat pada lokasi perancangan. Perilaku pengolahan ikan bandeng dan penjualan

Copenhagen Waterfront Landscape.
Sumber : pinterest.com.2024

Salah Satu Sudut Kota Shenzen,China.
Sumber : pinterest.com.2024

AKTIVITAS PENGGUNA

Pengunjung

1. Datang
2. Parkir
3. Duduk-duduk
4. Jalan-jalan
5. Bercengkrama
6. Berfoto
7. Makan dan Minum
8. Ke toilet dan Beribadah

Supplier Bahan Makanan

1. Datang
2. Loading Barang
3. Stock Opname
4. Ke Toilet dan beribadah

AKTIVITAS PENGGUNA

Chef dan Karyawan

1. Datang
2. Persiapan pelayanan restoran
3. Menerima stock dari supplier
4. Melayani Konsumen
5. Cuci alat makan dan alat masak
6. Makan dan minum
7. Ke toilet dan beribadah

Manajerial dan Admin

1. Datang
2. Parkir
3. Presensi
4. Mengecek keperluan manajemen resto
5. Menjaga kasir
6. Makan dan minum
7. Ke toilet dan beribadah

KAJIAN KONTEKS SITE

- **Lokasi Perancangan**

Gambar 2.39
Gambaran Lokasi
Sumber : cadmapper dengan editan penulis. 2024

Gambar 2.40
Lokasi Terpilih Dari Citra Satelit.
Sumber : satelite google earth.2024

Lokasi perancangan berada di Jalan Arteri Utara Yos Sudarso, Kelurahan Tawangsari, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang, Jawa Tengah

Luas Lokasi : 12.607 m2

Gambar 2.41
Kondisi Site Terpilih
Sumber : dokumentasi penulis.2024

Gambar 2.42
Kondisi Site Terpilih
Sumber : satelite google earth.2024

KAJIAN KONTEKS SITE

- **Ukuran, Situasi dan Regulasi**

KDH
15%

KDB
50-60%

KLB
2,8

Gambar 2.43
Site Terpilih Tampak Dari Satelit dengan Regulasi.
Sumber : satelite google earth.2024

KDB 50-60%

Luas Lahan : 12.702
KDB : 60 %
Luas Lahan Maksimal : **7.621,2**

KDH 15 %

Luas Lahan : 12.702
KDH : 15 %
Luas Lahan Hijau Min : **1.902 m2**

KLB 2,8

Luas Lahan : 12.702
Lahan Maksimal :7.621,2 m2
KLB : 2,8
Jumlah lantai : 6 lantai

KAJIAN KONTEKS SITE

- **Akses dan Sirkulasi**

Gambar 2.44
Akses Menuju Site Terpilih
Sumber : satelite google earth dimodifikasi oleh penulis.2024

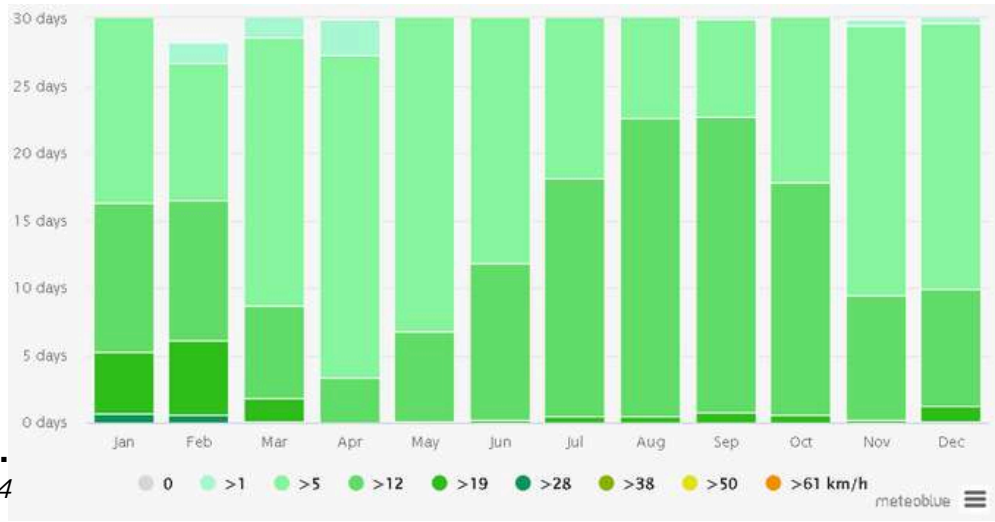
Akses ke site dapat dilewati melalui Jalan Arteri Yos Sudarso, yakni berada di utara site. Namun terdapat jalan lain juga yakni melalui jalan kecil dari kompleks muatan peti kemas Pelabuhan Tanjung Mas, Semarang.

DATA LOKASI PERANCANGAN

- **Analisis Tapak**

Gambar 2.45
Analisis Kecepatan Angin Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

Menurut data yang diambil dari meteoblue, tercatat bahwa kecepatan angin di daerah lokasi perancangan yakni berada pada kisaran 20 hingga 30 km/h. Kecepatan angin seperti itu merupakan hal yang wajar dikarenakan lokasi perancangan dekat dengan pinggir pantai.

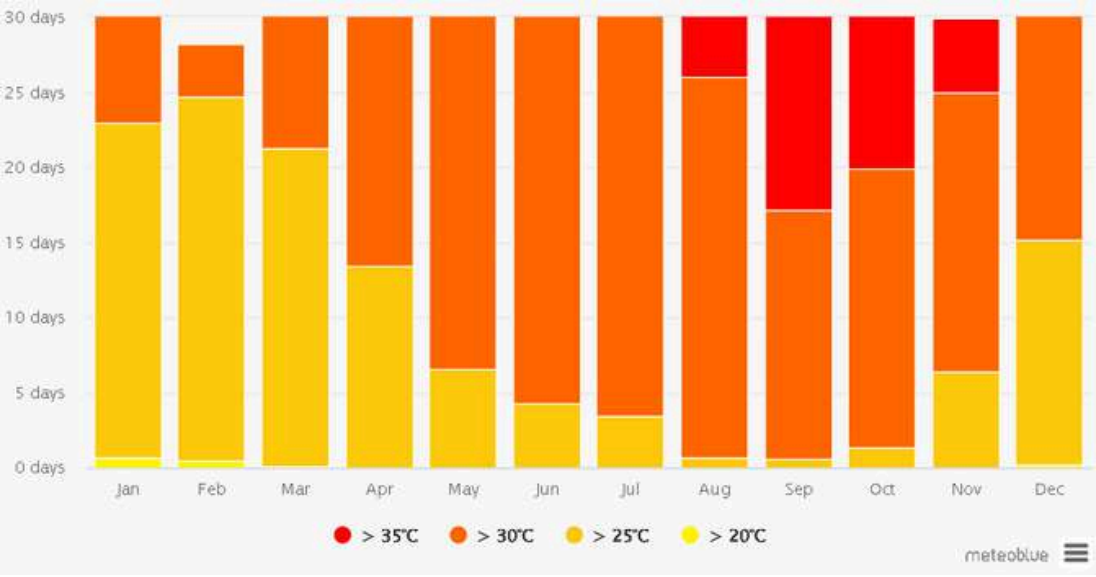


Gambar 2.46
Diagram Hasil Analisis Kecepatan Angin Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

DATA IKLIM LOKASI

Gambar 2.47
Analisis Iklim Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

Menurut data yang diambil dari meteoblue menunjukkan bahwa suhu tertinggi di lokasi perancangan adalah 34 derajat celcius.



Gambar 2.48
Diagram Hasil Analisis Iklim Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

DATA IKLIM LOKASI

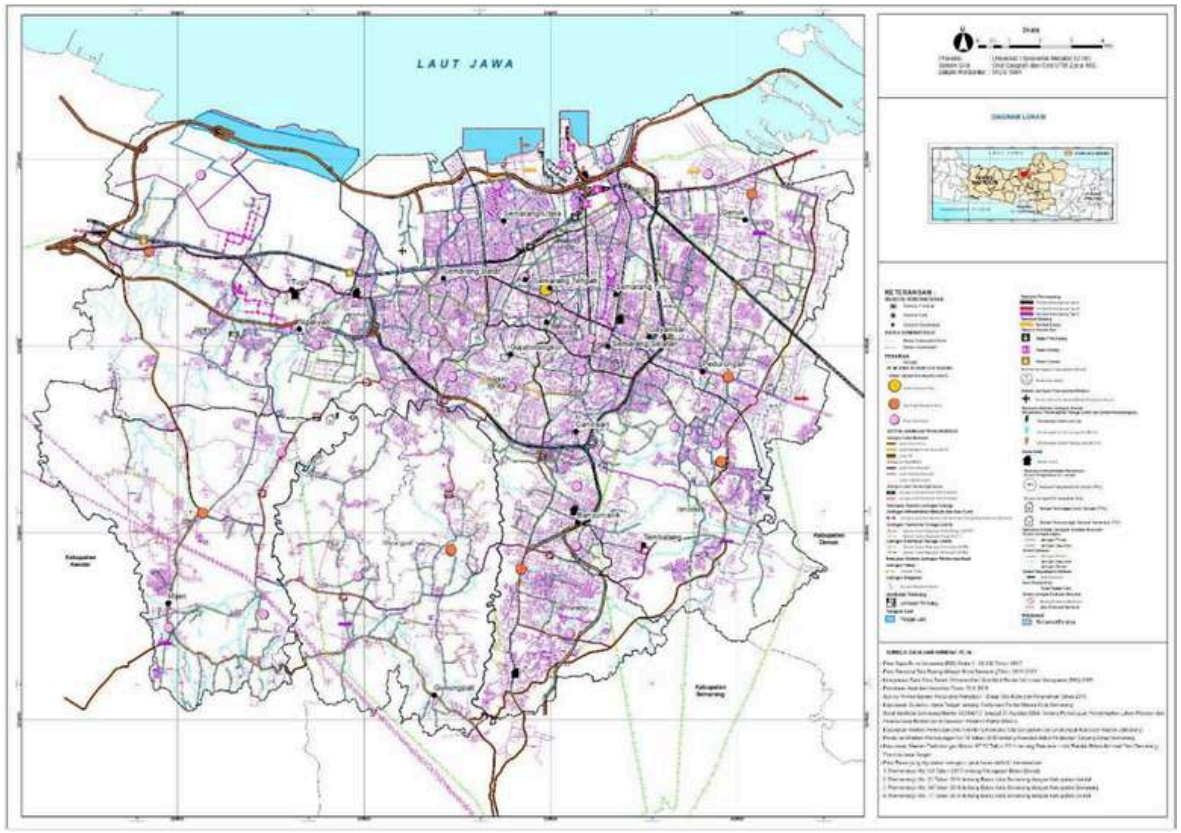
Gambar 2.49
Analisis Arah Angin Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

Menurut data yang diambil dari metablue menunjukkan bahwa arah angin di lokasi perancangan bertiup ke arah tenggara dan dapat diambil kesimpulan bahwa angin yang dimaksud ialah angin laut.

Gambar 2.50
Diagram Hasil Analisis Arah Angin Pada Site.
Sumber : meteoblue.2024

DATA LOKASI PERANCANGAN

- **Rencana Daerah Tata Ruang**



Gambar 2.51
Peta Rencana Struktur Ruang Kota Semarang 2023
Sumber : Peraturan Daerah No.5 Tahun 2023

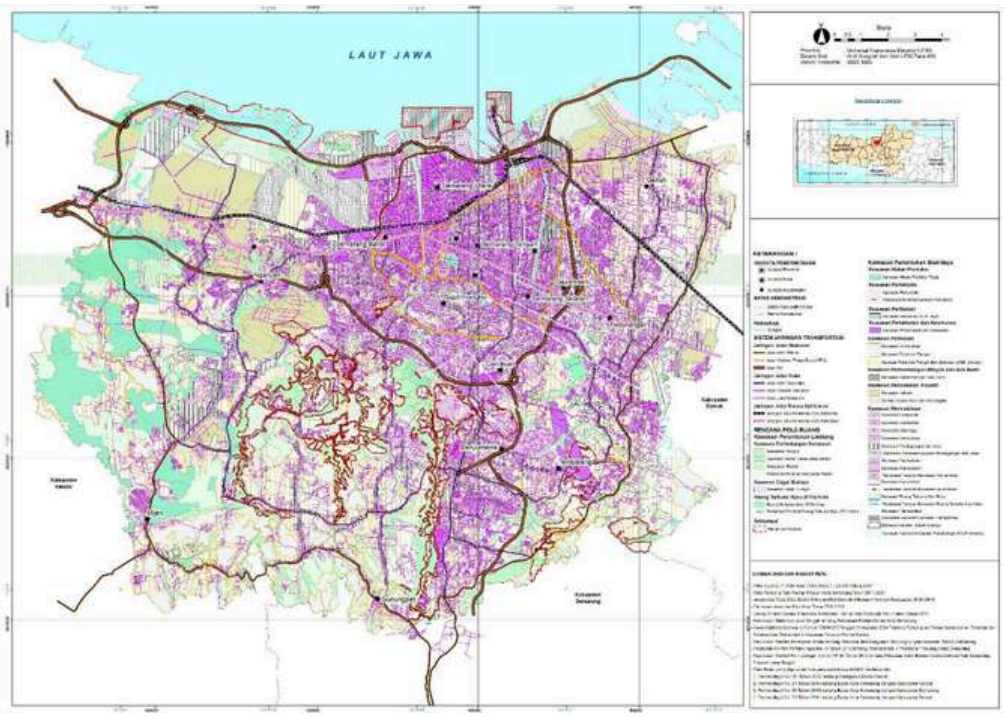
Ketentuan umum peraturan zonasi kawasan reklamasi perairan/kawasan perkantoran (P/Per) sebagaimana dimaksud dalam ayat (9) huruf b dengan ketentuan sebagai berikut:

a. pengaturan intensitas ruang kawasan perkantoran pada kawasan reklamasi perairan dengan koefisien zona terbangun harus berdasarkan hasil kajian dan wajib mendapatkan rekomendasi teknis dari intansi terkait.

b. perkantoran pemerintah meliputi:
1. diperbolehkan pemanfaatan untuk RTH;
2. diperbolehkan pemanfaatan untuk ruang pamer industri kreatif;
3. diperbolehkan pemanfaatan untuk kantor dan pelayanan jasa;
4. diperbolehkan pemanfaatan untuk kegiatan ruang interaksi publik;
5. diperbolehkan pemanfaatan untuk fasilitas transportasi yang berupa gedung parkir, terminal, shelter, halte dan lainnya;

DATA LOKASI PERANCANGAN

- **Rencana Daerah Tata Ruang**



Gambar 2.52
Peta Rencana Pola Ruang
Kota Semarang 2023
Sumber : Peraturan Daerah No.5 Tahun 2023

Ketentuan umum peraturan zonasi kawasan reklamasi perairan/kawasan perdagangan dan jasa (P/PJ) sebagaimana dimaksud pada ayat (6) huruf b dengan ketentuan sebagai berikut:
a. pengaturan intensitas ruang kawasan perdagangan dan jasa pada kawasan reklamasi perairan dengan koefisien zona terbangun harus berdasarkan hasil kajian dan wajib mendapatkan rekomendasi teknis dari intansi terkait.
b. diperbolehkan pemanfaatan untuk RTH;
c. diperbolehkan pemanfaatan untuk kawasan/ ruang pamer;
d. diperbolehkan pemanfaatan untuk kegiatan pusat grosir;
e. diperbolehkan pemanfaatan untuk kegiatan kantor dan jasa;
f. diperbolehkan pemanfaatan untuk kegiatan hotel dan jasa hiburan
g. diperbolehkan pemanfaatan untuk kegiatan industri kreatif;
h. diperbolehkan pemanfaatan untuk fasilitas transportasi yang berupa gedung parkir, terminal, shelter, halte dan lainnya; dan
i. diperbolehkan bersyarat pemanfaatan untuk jasa pendidikan
tinggi swasta;
j. diperbolehkan bersyarat pemanfaatan untuk sektor informal;
k. diperbolehkan bersyarat pemanfaatan untuk gudang.
l. pengembangan kawasan perdagangan dan jasa dikembangkan dengan koefisien dasar bangunan paling tinggi 80 % (delapan puluh persen); dan
m. setiap pengembangan kawasan perdagangan dan jasa diwajibkan memperhatikan daya dukung dan daya tampung serta lingkup pelayanannya.

KAJIAN PRESEDEN BANGUNAN

Kajian Preseden Merespon Aspek Lingkungan

Gambar 2.53
Area Selasar Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Gambar 2.54
Area Rooftop Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Gambar 2.55
Area Selasar Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Tanatap Wall Garden

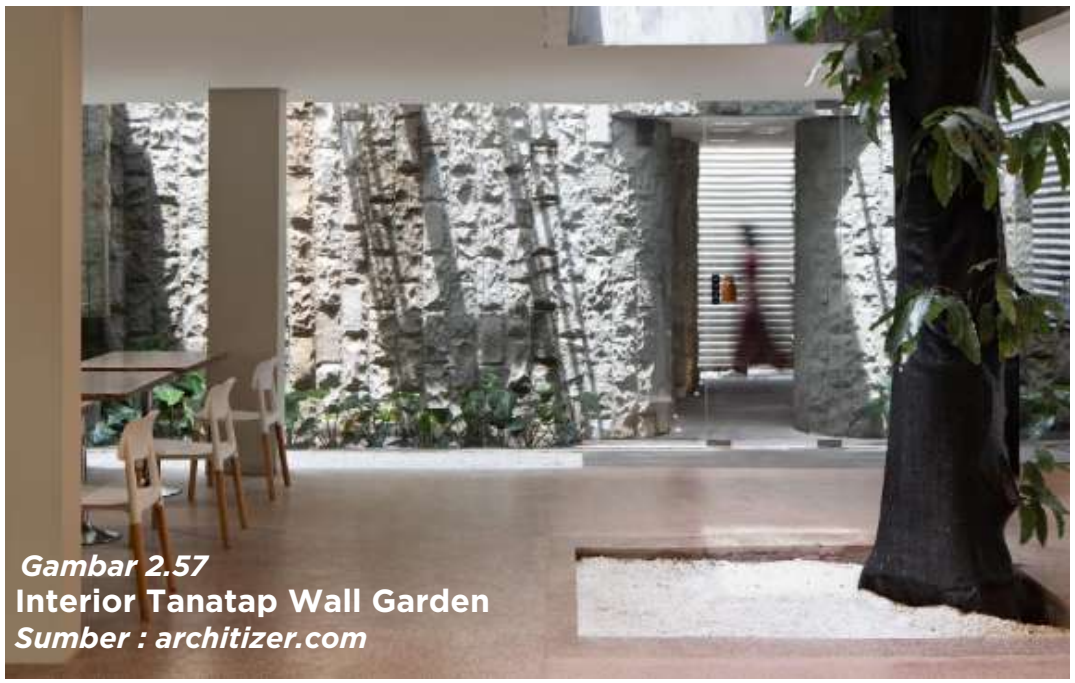
Arsitek : RAD+ar (Research Artistic Design + architecture)
Lokasi : Semarang, Indonesia
Luas : 2700 m2
Dibangun : 2024

Tanatap Wall Garden merupakan restoran sekaligus menyediakan coffee bar yang berlokasi di Semarang, Jawa Tengah. Sesuai dengan namanya “wall garden”, pada desain restoran ini taman vertikal dan dinding dibuat sedemikian rupa agar keduanya berkontribusi dalam aspek estetika serta fungsionalitas bangunan secara keseluruhan dalam menampilkan penggunaan dinding yang inovatif sekaligus membentuk ruang terintegrasi dengan alam yang ada.

Dimulai dari pemecahan permasalahan bagaimana membuat ruang komersial dengan hanya signifikansi arsitektur dasar seperti dinding, 3 garis lurus dan digambar tepat di tengah-tengah tapak. Didirikan 3 dinding terpisah diantara pepohonan yang ada. Ruang-ruang tanpa perbedaan elevasi didesain mulai dari fasad hingga amphiteather di taman belakang.

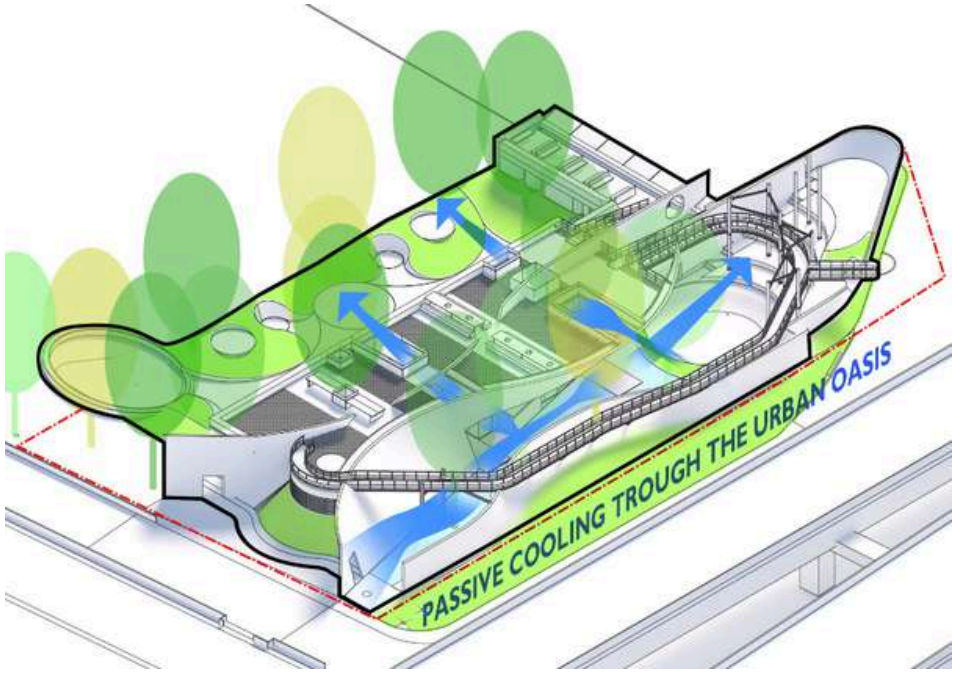
Gambar 2.56
Suasana Malam Area Selasar Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Tujuan dari desain ini sebenarnya adalah untuk memadukan eksterior dan interior, untuk menciptakan hubungan yang serasi antara lingkungan sekitar dengan interior bangunan dan pada saat yang sama bertujuan untuk mendapatkan desain yang unik yang berpengaruh juga dengan kenyamanan pengunjung. Dengan harapan desain memenuhi keinginan dan berhasil memberikan pengunjung dengan perpaduan arsitektur yang selaras dengan alam sekitar memberikan pengalaman baru bagi para tamu.



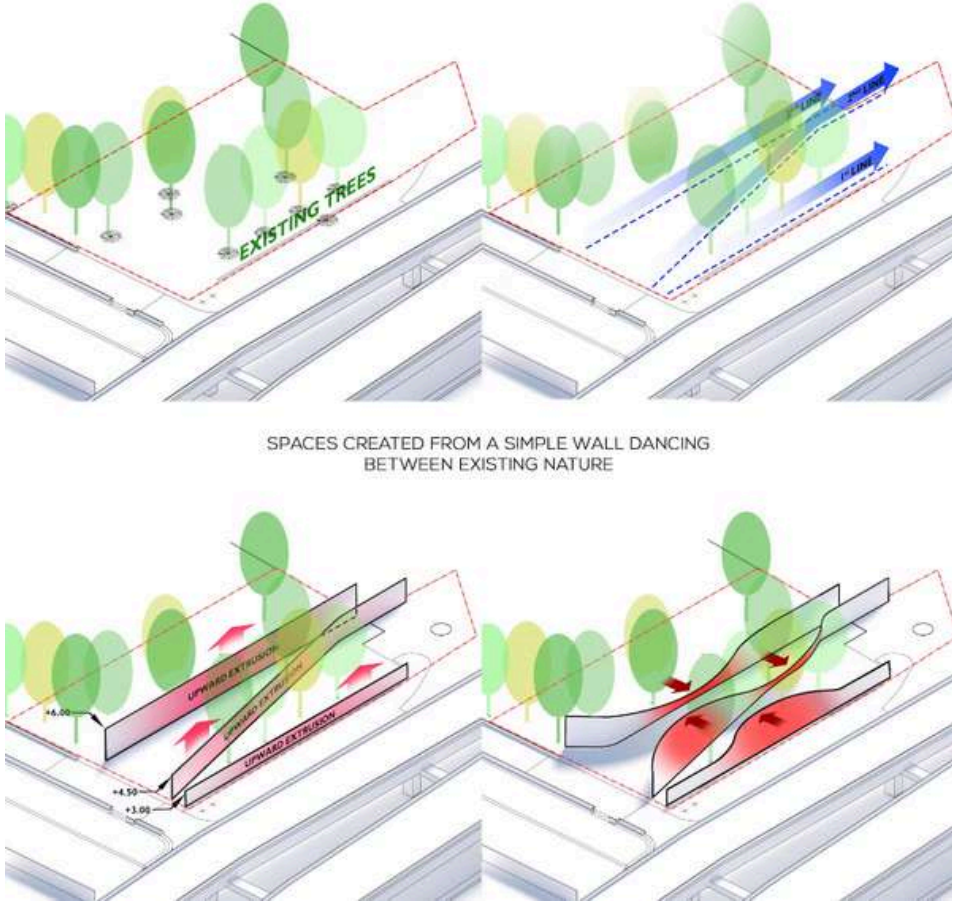
Gambar 2.57
Interior Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Gambar 2.58
Rekayasa Lighting Area Selasar Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com



Gambar 2.59
Strategi Passive Cooling Tanatap Wall Garden
Sumber : architizer.com

Selain tujuan estetika dan fungsional antar ruang, integrasi desain dengan alam sekitarnya juga sebagai strategi penghawaan alami memanfaatkan vegetasi yang ada. Terdapat taman refleksi seperti konsep oasis di dekat pintu masuk utama membuat bangunan tidak terhubung dan membutuhkan listrik yang besar. Karena hal itu pula air hujan memiliki penampungannya sendiri dan sebagai langkah preventif air hujan menggenang.



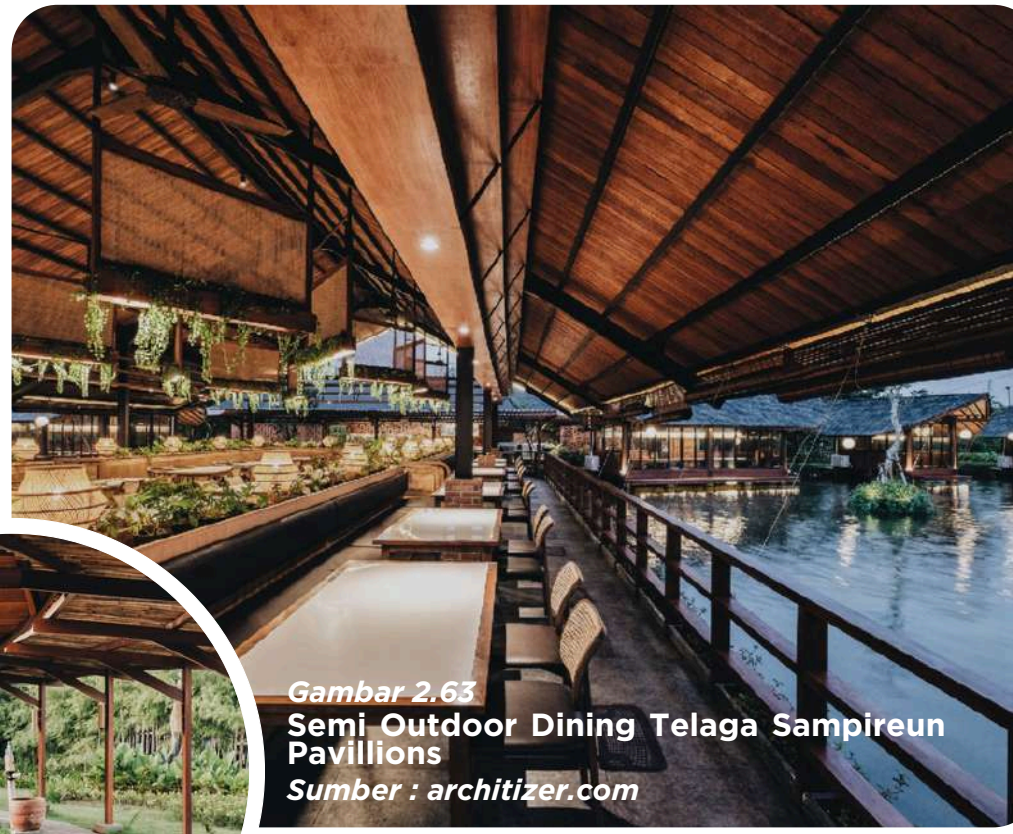
Gambar 2.60
Intergrasi Antar Ruang dan Sirkulasi Dalam Ruang.
Sumber : architizer.com

Selain tujuan estetika dan fungsional antar ruang, integrasi desain dengan alam sekitarnya juga sebagai strategi penghawaan alami memanfaatkan vegetasi yang ada. Terdapat taman refleksi seperti konsep oasis di dekat pintu masuk utama membuat bangunan tidak terhubung dan membutuhkan listrik yang besar. Karena hal itu pula air hujan memiliki penampungannya sendiri dan sebagai langkah preventif air hujan menggenang.

KAJIAN PRESEDEN BANGUNAN

Kajian Preseden Merespon Aspek Lingkungan

Gambar 2.61
Area Danau Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com



Gambar 2.63
Semi Outdoor Dining Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

Gambar 2.62
Koridor Semi Outdoor Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

Telaga Sampireun Pavilions

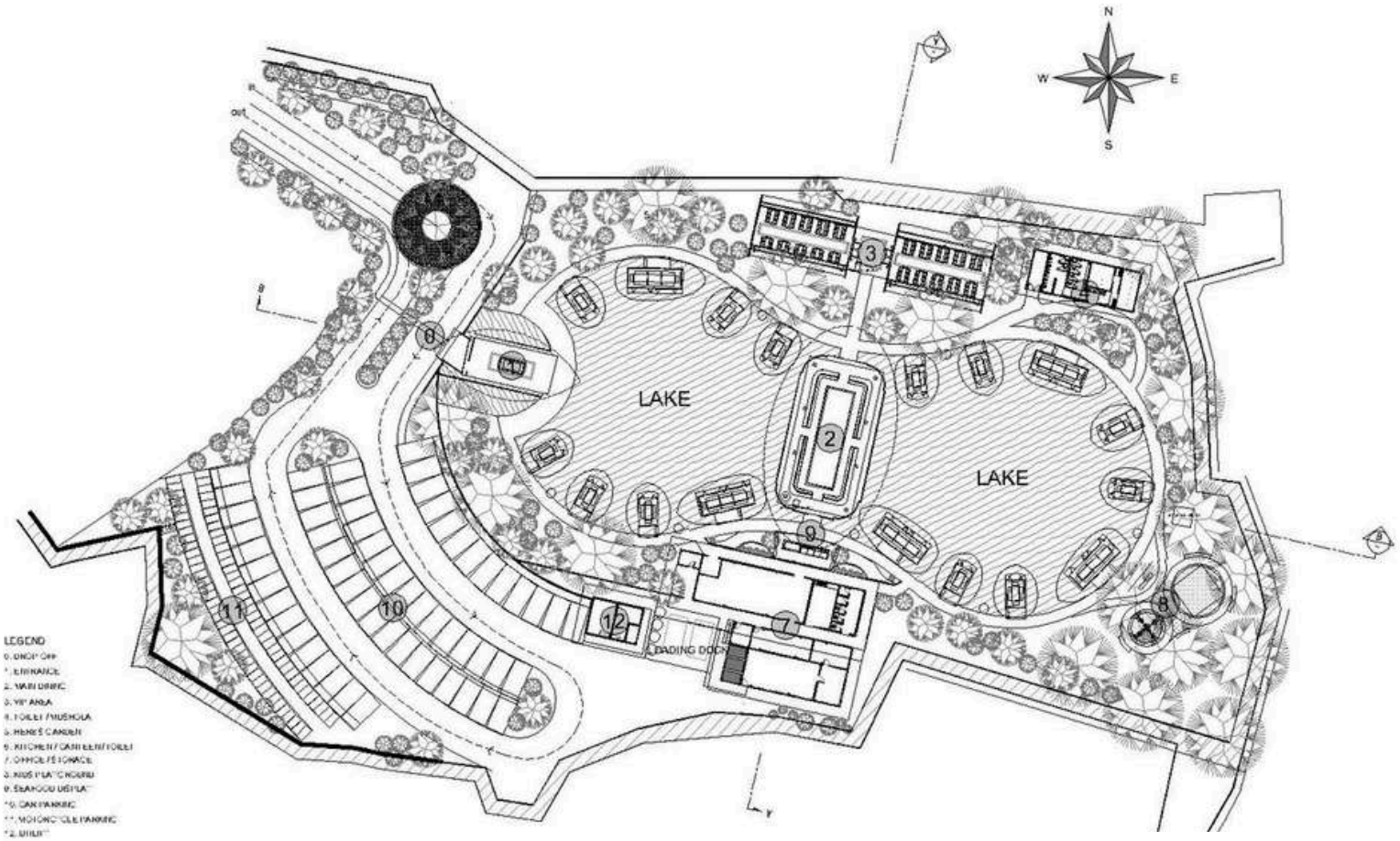
Arsitek : Seniman Ruang
Lokasi : Bekasi, Indonesia.
Luas : 800 m2
Dibangun : 2021

Telaga Sampireun pavilions merupakan restoran sekaligus tempat rekreasi keluarga yang terletak di Bekasi, Jawa Barat. Telaga Sampireun Pavilions menjadi salah satu contoh bahwa arsitektur dapat merespon konteks, dalam hal ini ialah konteks lingkungan yang didominasi oleh perairan berupa danau. Desain arsitektur beradaptasi dengan kebutuhan namun juga berkompromi dengan keadaan lokasi yang ada. Dari aspek tersebut menjadi salah satu wujud desain arsitektur yang berciri kan simplisitas ruang namun tetap efektif dan efisien.

Gambar 2.64
Bilik Makan Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

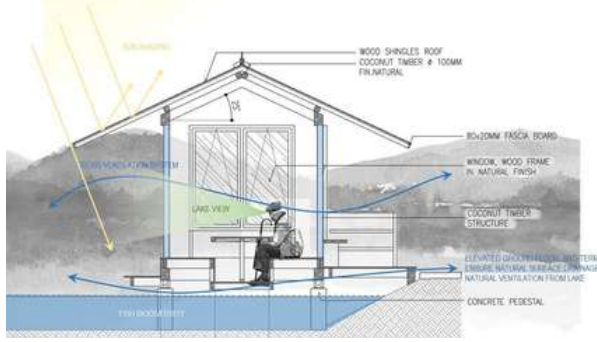
Pada bagian tengah restoran, terdapat danau yang berbentuk oval sebanyak dua buah. Oleh sang arsitek dibangun sebuah saung sebagai area makan untuk menghadirkan danau langsung saat pengunjung makan di tempat tersebut. Danau disini juga membantu elemen arsitektur berupa kolom-kolom yang didominasi oleh kayu dan bambu sebagai highligh desain.

Gambar 2.65
Interior Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

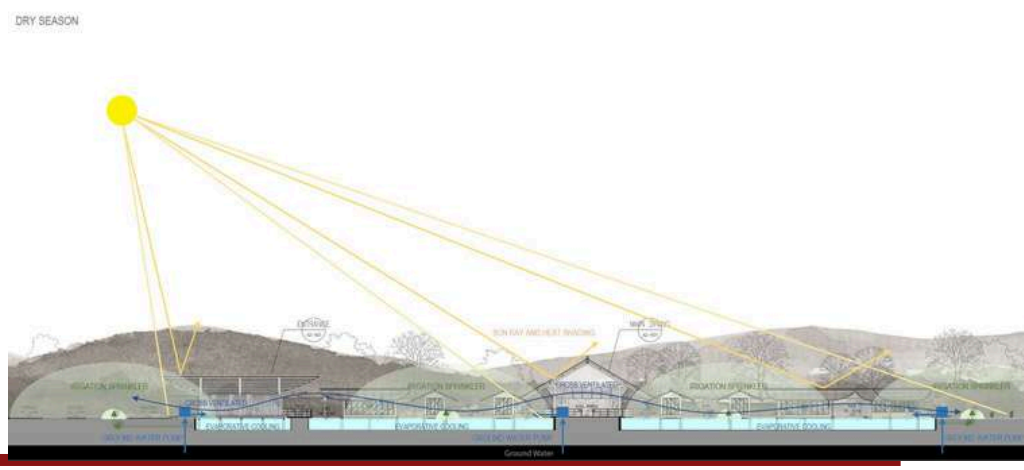


Gambar 2.66
Masterplan Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

Selain daripada itu Telaga Sampireun Pavillions juga merespon lingkungan dengan strategi desain atap yang memungkinankan pengguna didalam tidak merasa panas. Strategi tersebut dengan menggunakan atap berbentuk pelana dengan overhang di kedua sisinya



Gambar 2.67



Gambar 2.68
Strategi Pencahayaan Alami Telaga Sampireun Pavillions
Sumber : architizer.com

KAJIAN PRESEDEN BANGUNAN

Kajian Preseden Merespon Aspek Lingkungan

Gambar 2.69
Area Taman Berkeley Way West.
Sumber : architizer.com

Gambar 2.71
Sekelompok Orang Duduk Di Area Berkeley Way West.
Sumber : architizer.com

Gambar 2.70
Gambaran Dokumentasi Drone Berkeley Way West.
Sumber : architizer.com

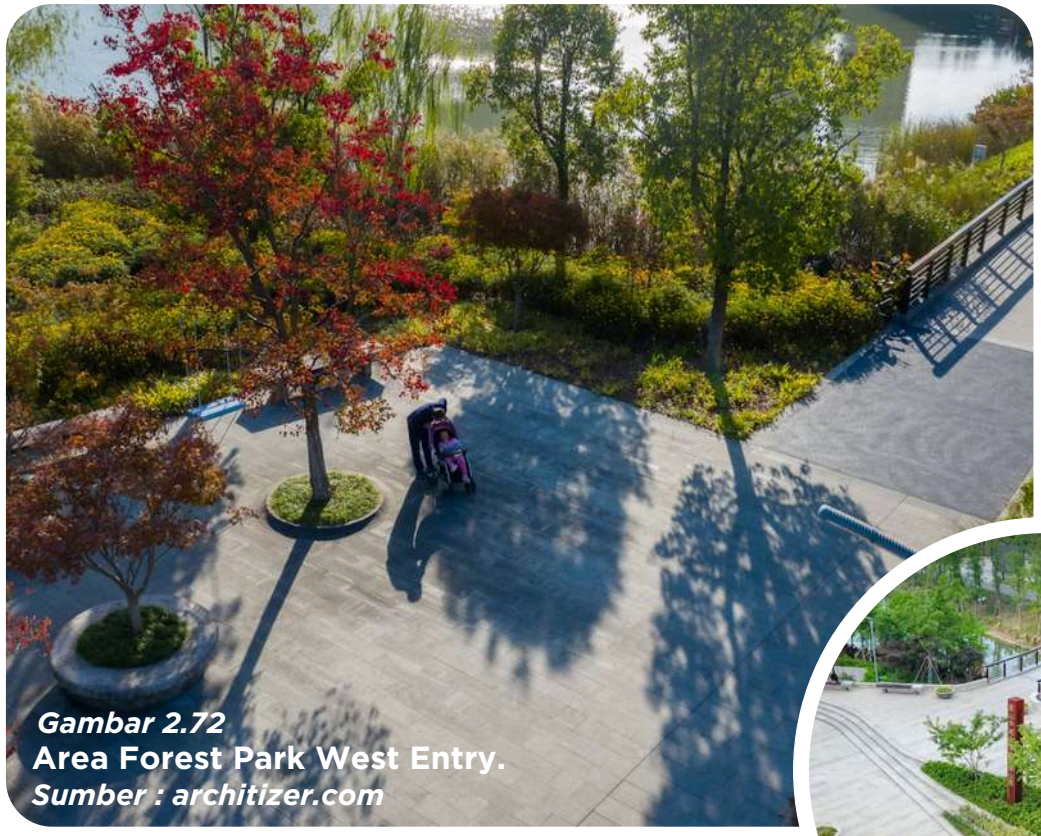
Berkeley Way West

Arsitek : Andrea Cochran
Lokasi : Berkeley, Amerika Serikat.
Luas : 1100 m2
Dibangun : 2018

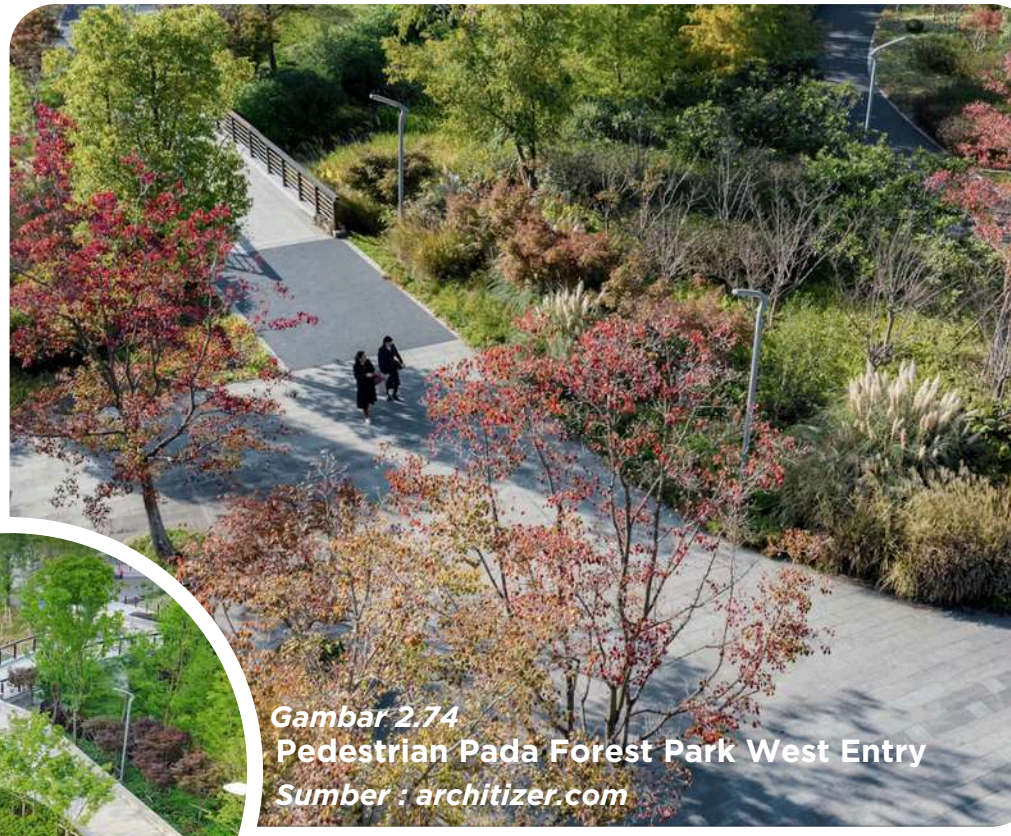
Berkeley Way West merupakah salah satu contoh lansekap arsitektur yang sederhana namun menghadirkan ruang luar baru yang segar dan bersinergi dengan sekitarnya. Ditengah perkotaan Berkeley, desain lansekap ini menarik pejalan kaki untuk bisa bersosialisasi dan melepas beban sejenak. Dengan penataan perbedaan elevasi yang tidak terlalu curam, desain ini ramah untuk segala usia baik anak-anak hingga lansia.

KAJIAN PRESEDEN BANGUNAN

Kajian Preseden Merespon Aspek Lingkungan



Gambar 2.72
Area Forest Park West Entry.
Sumber : architizer.com



Gambar 2.74
Pedestrian Pada Forest Park West Entry
Sumber : architizer.com

Gambar 2.73
Gambaran Dokumentasi Drone Forest Park West Entry.
Sumber : architizer.com

Forest Park West Entry

Arsitek : Plat Studio
Lokasi : Kunshan, Suzhou, China.
Luas : 6000 m2
Dibangun : 2017.

Forest Park West Entry merupakan salah satu desain arsitektur lansekap yang benar-benar beradaptasi engan lingkungan sekitarnya. Dengan tidak mengintervensi banyak hal dari segi desain, lansekap yang dihadirkan serasa masih berada di alam dan dekat sekali dengan alam. Ditambah penggunaan material-material sustainibility menjadikan desain ini ramah lingkungan karena emisi karbon yang efisien.

KONDISI GEOGRAFIS SITE

1

Gambar 2.75
Foto Site dari sisi utara
Sumber : Google Earth

2

Gambar 2.76
Foto Site dari sisi barat daya
Sumber : Google Earth

KONDISI GEOGRAFIS SITE

3

Gambar 2.77
Foto Dari Sisi Selatan
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

4

Gambar 2.78
Foto Dari Sisi Barat Daya
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

KONDISI GEOGRAFIS SITE

5

Gambar 2.79
Foto Dari Dalam Area Site
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

6

Gambar 2.80
Foto Dari Dalam Area Site
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

KONDISI GEOGRAFIS SITE

7

Gambar 2.81
Foto Dari Sisi Barat.
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

8

Gambar 2.82
Foto Dari Sisi Timur.
Sumber : Dokumentasi Penulis.2024

03

Pemecahan Persoalan Perancangan.

- Kebutuhan Ruang
- Program Ruang
- Property Size
- Eksplorasi Sirkulasi
- Kajian Konteks Site
- Eksplorasi Gubahan Massa
- Hubungan Ruang
- Eksplorasi Tema Perancangan
- Eksplorasi Konsep Fungsi Perancangan
- Konsep Figuratif

KEBUTUHAN RUANG

KEBUTUHAN RUANG			
Pelaku	**Aktivitas**	**Ruang**	**Kategori Ruang**
Pengunjung Restoran	Datang	Drop Off Pengunjung	Publik
	Parkir	Tempat Parkir Pengunjung	Servis
	Duduk-Duduk	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Ourdoor, Saung , Ruang Tunggu	Publik
	Mellihat Proses Pembuatan Produk Olahan	Ruang Demo Masak, Koridor	Publik
	Jalan-Jalan	Taman	Publik
	Bercengkrama	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Outdoor, Saung , Ruang Meeting/ Lounge	Publik
	Berfoto-foto	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Outdoor, Saung, Taman	Publik
	Makan/Minum	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Outdoor, Saung, Ruang Meeting/Lounge	Publik
	Ke Toilet	Toilet	Servis
	Ibadah	Mushola	Publik
Supplier Bahan Makanan	Datang	Drop Off Loading	Servis
	Loading Barang	Dapur	Servis
	Stock Opname	Gudang	Servis
	Ke Toilet	Toilet	Servis
	Ibadah	Mushola	Publik
Chef dan Karyawan Resto	Datang	Tempat Parkir Karyawan	Servis
	Persiapan Pelayanan Restoran	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Outdoor, Saung, Ruang Meeting/Lounge, Dapur, Ruang Cuci Piring	Publik
	Menerima Stock dari Supplier Bahan Makanan	Gudang, Dapur	Servis
	Melayani Konsumen	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Ourdoor, Saung , Ruang Tunggu	Publik
	Cuci Alat Makan dan Alat Masak	Ruang Cuci Piring	Servis
	Makan/Minum	Ruang Staff	Privat
	Melayani Demo Masak	Ruang Pengolahan Produk Kemasan	Publik
	Ke Toilet	Toilet Karyawan	Servis
	Ibadah	Mushola	Publik

Tabel 3.1
Tabel Kebutuhan Ruang Restoran
Sumber : Penulis.2024

KEBUTUHAN RUANG

Karyawan Kebersihan	Datang	Tempat Parkir Karyawan	Servis
	Parkir	Tempat Parkir Karyawan	Servis
	Presensi	Ruang Administrasi	Privat
	Membersihkan restoran	Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Semi Outdoor, Ruang Meeting/Lounge	Publik
	Membersihkan ruang terbuka	Taman	Publik
	Membersihkan toilet	Toilet	Servis
	Membersihkan saung	Saung	Publik
	Membersihkan dapur	Dapur	Servis
	Membersihkan ruang pengelola	Ruang Administrasi	Privat
	Makan/Minum	Ruang Staff	Privat
	Ke Toilet	Toilet Karyawan	Servis
	Ibadah	Mushola	Publik
Manajer dan Staff Admin	Datang	Tempat Parkir Karyawan	Servis
	Parkir	Tempat Parkir Karyawan	Servis
	Presensi	Ruang Administrasi	Privat
	Mengecek keperluan manajemen resto	Ruang Administrasi	Privat
	Menjaga kasir	Resepsionis	Publik
	Makan/Minum	Ruang Staff	Privat
	Ke Toilet	Toilet Karyawan	Servis
	Ibadah	Mushola	Publik

Tabel 3.2
Tabel Kebutuhan Ruang Restoran
Sumber : Penulis.2024

PROGRAM RUANG

PROGRAM RUANG (MINIMAL)				
Nama Ruang	**Standar Ruang**	**Sumber**	**Kategori Ruang**	**Luas**
Ruang Makan Indoor	7,3 m x 4 m	Data Arsitek	Publik	29,2 m2
Ruang Makan Semi Outdoor	5,7 m x 3 m	Data Arsitek	Publik	17,1 m2
Dapur	2,8 m x 5 m	Data Arsitek	Servis	14 m2
Gudang	2,8 m x 3 m	Data Arsitek	Servis	8,4 m2
Ruang Meeting/Lounge	18 m x 10 m	Data Arsitek	Publik	180 m2
Ruang Staff	10 m x 4 m	Data Arsitek	Privat	40 m2
Ruang Mekanikal	6 m x 4 m	Data Arsitek	Servis	24 m2
Ruang Cuci Piring	8 m x 4 m2	Data Arsitek	Servis	32 m2
Ruang Pengolahan Produk	22,5 x 14 m	Data Arsitek	Publik	90 m2
Mushola	6 m x 6 m	Data Arsitek	Publik	36 m2
Ruang Administrasi	14 m x 10	Data Arsitek	Privat	140 m2
Ruang Limbah	6 m x 4 m	Data Arsitek	Privat	24 m2
Resepsionis	2,6 m x 2 m	Data Arsitek	Publik	5,2 m2
Saung	2 m x 3 m	Data Arsitek	Publik	6 m2
Drop Off Area (Pengunjung)	2,5 m x 3 m	Data Arsitek	Publik	7,5 m2
Drop Off Area (Loading)	3 m x 3 m	Data Arsitek	Publik	9 m2
Ruang Tunggu	12 m x 8 m	Data Arsitek	Publik	96 m2
Taman	12 m x 10 m	Data Arsitek	Publik	120 m2
Ruang Demo Masak	14 m x 10 m	Data Arsitek	Publik	140 m2
Tempat Parkir Karyawan	12 m x 8 m	Data Arsitek	Privat	96 m2
Tempat Parkir Tamu	30 m x 25 m	Data Arsitek	Publik	750 m2
Pergola	2,8 x 4 m	Data Arsitek	Publik	11,2 m2
Toilet Tamu	8 m x 8 m	Data Arsitek	Servis	64 m2
Toilet Karyawan	4 m x 8 m	Data Arsitek	Servis	32 m2
Ruang Pompa	3 m x 4 m	Data Arsitek	Servis	12 m2
Ruang Genset	12 m x 6 m	Data Arsitek	Servis	72 m2

Tabel 3.3
Tabel Program Ruang Kawasan Restoran
Sumber : Penulis.2024

PROPERTY SIZE

PROPERTY SIZE				
Fasilitas Penunjang	**Kebutuhan Ruang**	**Standar Ruang**	**Kapasitas**	**Total Luasan + (Luasan x Sirkulasi 20%)**
Restoran	Ruang makan indoor	**2,5 m2** / orang layout meja untuk 2 orang (Metric Handbook)	20 orang = 10 meja	**60 m2**
		2,5 m2 / orang layout meja untuk 4 orang (Metric Handbook)	48 orang = 12 meja	**144 m2**
	Ruang makan semi outdoor	**2,5 m2** / orang layout meja untuk 2 orang (Metric Handbook)	24 orang = 12 meja	**90 m2**
		2,5 m2 / orang layout meja untuk 4 orang (Metric Handbook)	40 orang = 10 meja	**120 m2**
	Lounge	**2,5 m2** / orang layout meja untuk 8 orang (Metric Handbook)	24 orang = 3 meja	**72 m2**
	Toilet Laki-Laki	**1,275 m2 / toilet x 1,65 (area wudhu)**, (Data Arsitek, Ernst Neufert)	4 toilet, 5 keran wudhu	**16,1 m2**
	Toilet Perempuan		4 toilet, 5 keran wudhu	**16,1 m2**
	Toilet Difabel	**3,45 m2** / toilet (Data Arsitek, Ernst Neufert)	1 toilet	**4,14 m2**
	Mushola	**2 m2 / orang** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	18 orang	**43,2 m2**
	Ruang Penjualan Produk / Kios Produk	**2,7 m2** / display (Metric Handbook)	6 display	**19,45 m2**
	Resepsionis	**2 m2 / orang** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	5 orang	**12 m2**
	Ruang Tunggu	**2 m2 / orang** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	8 orang	**19,2 m2**
JUMLAH LUASAN				**716,2 m2**
Administrasi dan Managerial	Ruang Staff	**1 m2 / loker** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	1 ruang x (kurang lebih 35 karyawan)	**30 m2**
		2 m2 / orang(Data Arsitek, Ernst Neufert)	35 orang	**60 m2**
	Ruang Administrasi	**8,8 m2 / layout meja** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	2 meja	**21,12 m2**
	Ruang Manager	**4 m2 / layout meja** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	3 meja	**31,7 m2**
	Toilet Karyawan	**1,275 m2 / toilet** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	3 toilet	**4,6 m2**
JUMLAH LUASAN				**147,72 m2**
Pengolahan Makanan	Dapur Bersih	**5,9 m2 / orang**	5 orang, 2 kitchen set (microwave, grinder, chopper, rice cooker, dll.) (Metric Handbook)	**35,4 m2**
	Dapur Kotor	**6,8 m2 / orang**	8 orang, 3 kitchen set (Kompor, Oven, Deep frying things, dll) (Metric Handbook)	**65,28 m2**
	Ruang Penyajian Minuman	**5,9 m2 / orang**	3 orang	**21,24 m2**
	Ruang Cuci Piring	**5,9 m2 / orang**	3 orang	**21,24 m2**
	Gudang	**25 m2** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	1 gudang	**25 m2**
	Ruang Pengolahan Produk Kemasan	**5,9 m2 / orang**	8 orang	**56,64 m2**
	Ruang Limbah	**2,5 m2 / orang**	3 orang	**9 m2**
	Ruang Penyimpanan Trolley	2 m2 / orang x 1,36 trolley	2 orang (kurang lebih 7 trolley)	**18,63 m2**
	Loading dock dapur	lebar minimal 3 - 4 m	lebar sortir x lebar ruang	**20 m2**
JUMLAH LUASAN				**272,73 m2**
Cold Storage	Cold Storage	**7,6 m2** / rak	4 rak	**36,5 m2**
	Loading dock cold storage	lebar minimal 3 - 4 m	lebar sortir x lebar ruang	**20 m2**
JUMLAH LUASAN				**56,5 m2**
Instalasi Mekanikal	Ruang Instalasi Lisrik	**5,5 m2** (Katalog Listrik)	1 Ruang	**7,5 m2**
	Ruang Instalasi Air Bersih	**2,5 m2 torn** (katalog)	3 torn	**9 m2**
	Ruang Instalasi AC / Pendingin			
JUMLAH LUASAN				**16,5 m2**
Restoran Outdoor	Saung	**2,5 m2** / orang layout meja untuk 6 orang (Metric Handbook)	48 orang = 8 saung	**144 m2**
	Area Rooftop	**2,5 m2** / orang layout meja untuk 4 orang (Metric Handbook)	32 orang = 8 meja	**96 m2**
	Toilet Outdoor	**1,275 m2 / toilet** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	4 toilet	**9,18 m2**

Tabel 3.4
Tabel Property Size Kawasan Restoran
Sumber : Penulis.2024

PROPERTY SIZE

JUMLAH LUASAN				249,18 m2
Landscape & Waterscape	Taman	KDH minimal 15 % dari luas site sesuai dengan regulasi		
	Kolam			
	Area Parkir Motor Tamu	**2,513 m2 / motor** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	20 motor	50,26 m2
	Area Parkir Mobil Tamu	**12,5 m2 / mobil** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	30 mobil	375 m2
	Area Parkir Motor Karyawan	**2,513 m2 / motor** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	40 motor	100,52 m2
	Drop Off Tamu			
JUMLAH LUASAN				525,78 m2
Keamanan	Pos Jaga Keamanan	**2 m2 / orang**	3 orang	7,2 m2
	Toilet	**1,275 m2 / toilet** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	1 toilet	1,55 m2
	Ruang Monitor CCTV	**8,8 m2 / layout meja** (Data Arsitek, Ernst Neufert)	2 meja	21,12 m2
JUMLAH LUASAN				29,87 m2
TOTAL LUASAN				2014,18 m2

Tabel 3.5
Tabel Property Size Kawasan Restoran
Sumber : Penulis.2024

PERKIRAAN PENGUNJUNG RESTORAN

Waktu Beroperasi 11.00 - 21.00

Perkiraan waktu untuk sekali makan by order 30 menit

Peak Hour 11.00 - 14.00 | 17.00-19.00 → 5 jam

Peak Hour (dalam menit) 300 menit

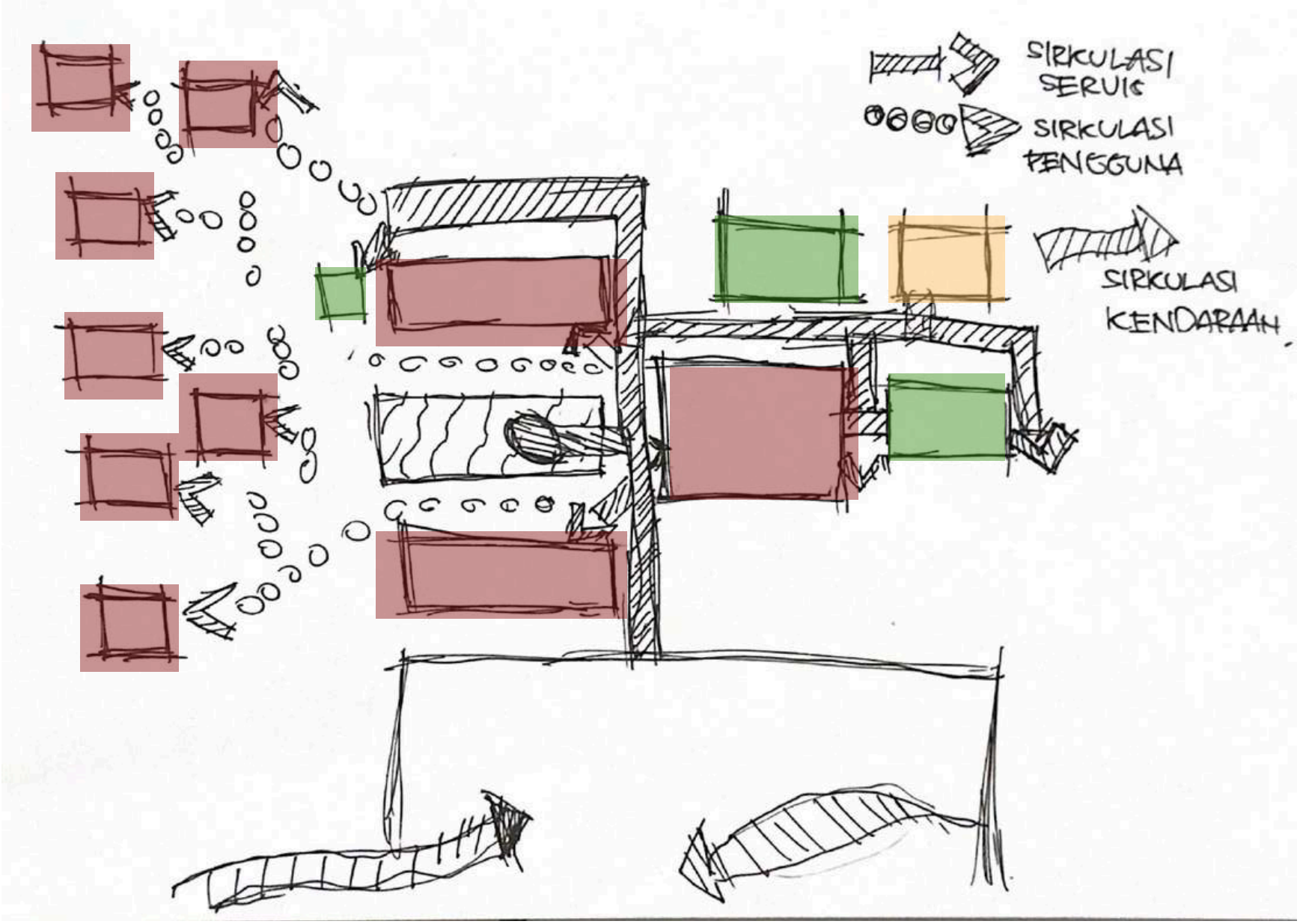
Banyak pemesanan di peak hour 100 kali pesanan

Restoran menyediakan kursi 180 kursi

Perkiraan kuota pada peak hour 50% kursi terisi → 90 kursi

Maka perkiraan jumlah pengunjung/ hari 90 x 100 → 900 pengunjung

SIRKULASI



Gambar 3.1
Konsep Sirkulasi Kawasan Restoran.
Sumber : Penulis.2024

Keterangan :

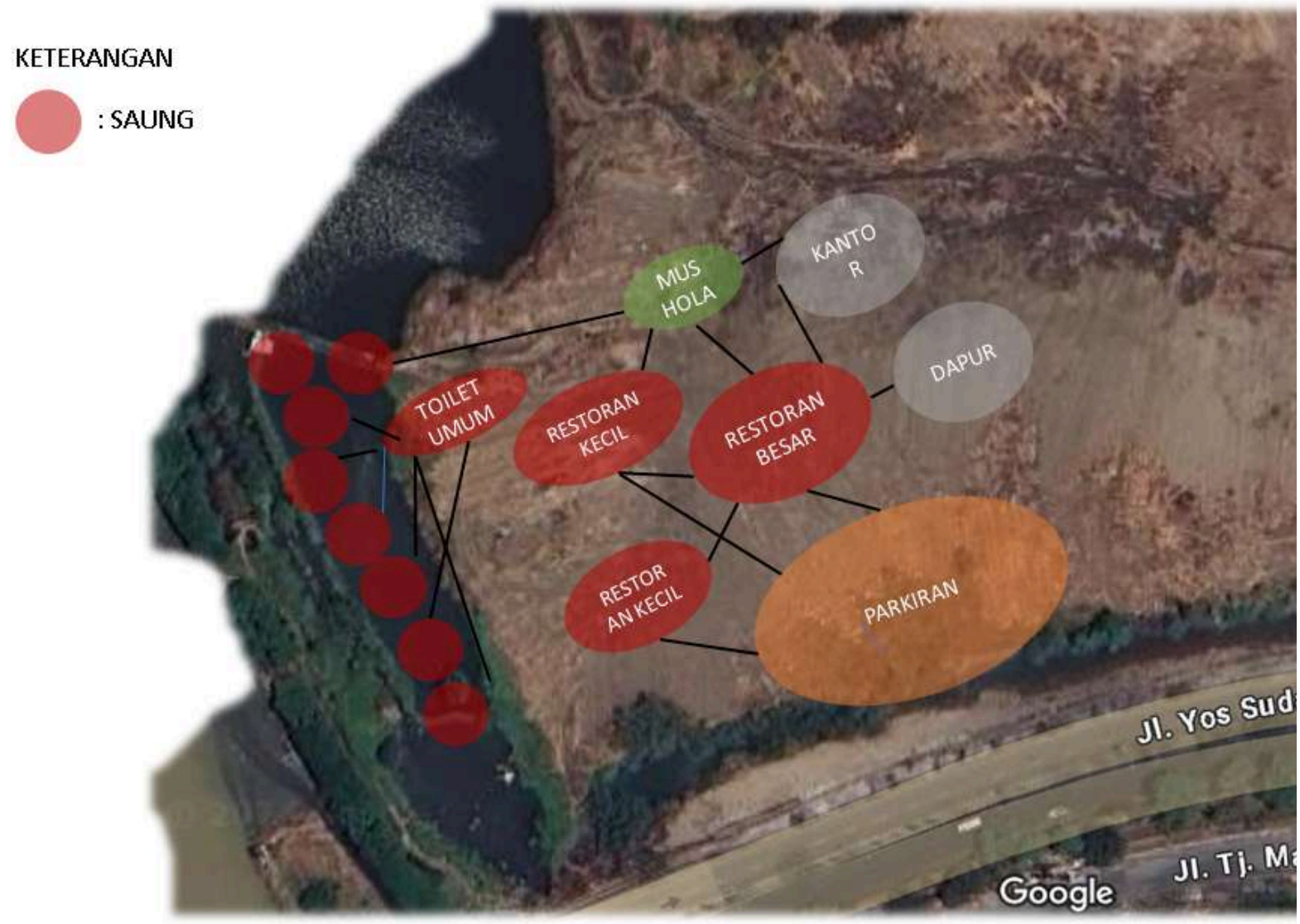
: Publik

: Service

: Semi Publik

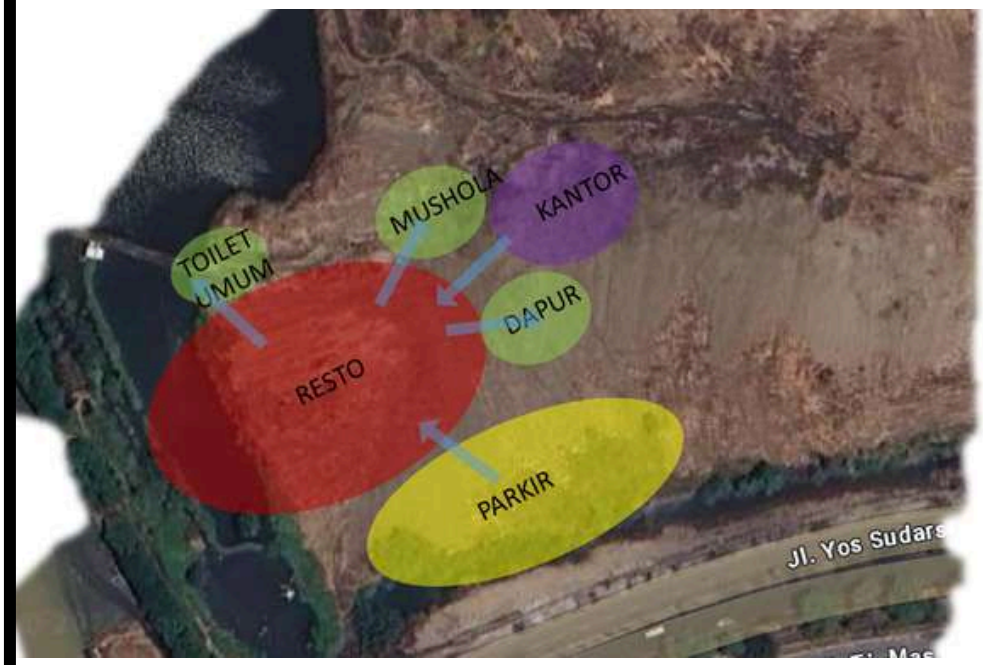
Sirkulasi pada desain nantinya akan berfokus pada pengalaman pengunjung menikmati sirkulasi ke arah timur dimana di arah tersebut intervensi pengelola dalam sirkulasi terbilang tidak terlalu banyak dibandingkan di bagian barat. Karena fokus ruang servis dan manajerial berada di bagian barat desain.

HUBUNGAN RUANG



Gambar 3.2
Hubungan Ruang Kawasan Restoran.
Sumber : Citra Satelit Google Maps diedit oleh Penulis.2024

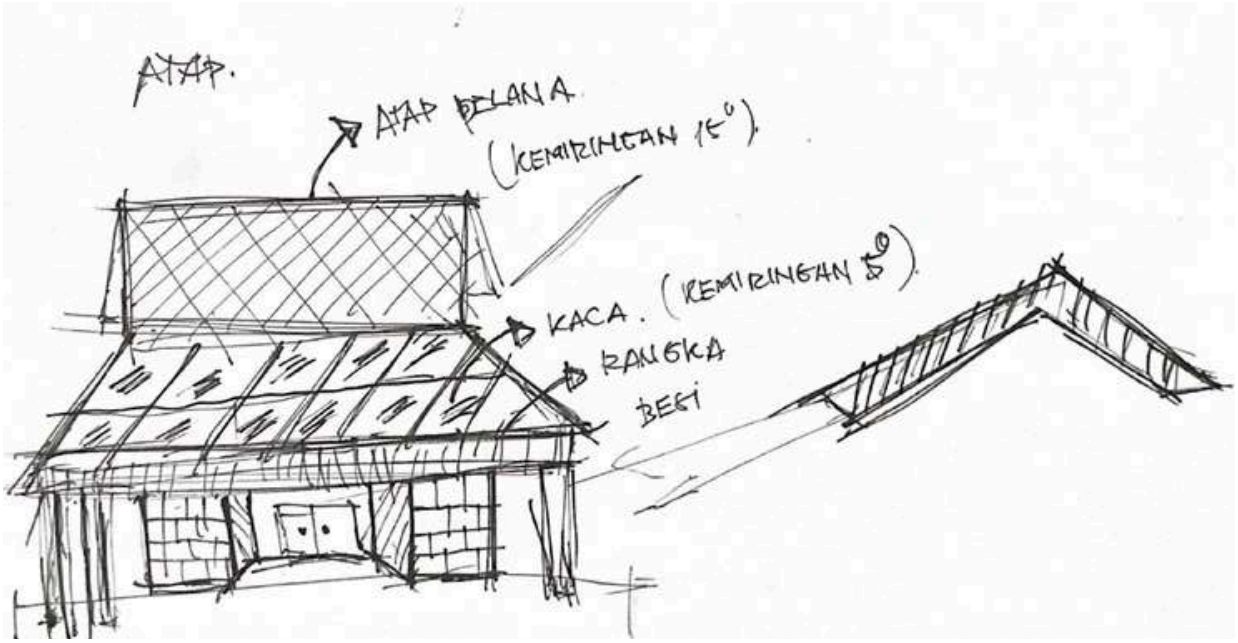
EKSPLORASI GUBAHAN MASSA

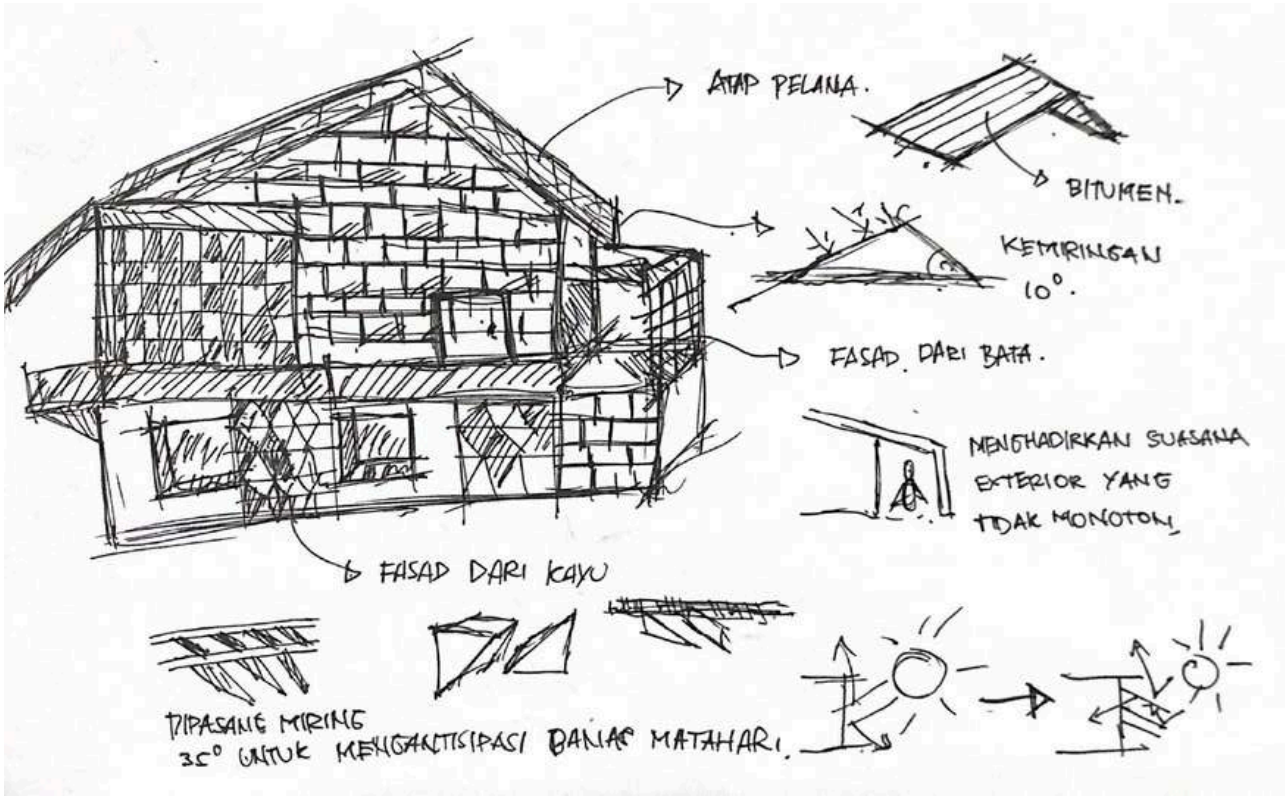


Gambar 3.3 dan 3.4
Eksplorasi Gubahan Massa Kawasan Restoran.
Sumber : Citra Satelit Google Maps diedit oleh Penulis.2024

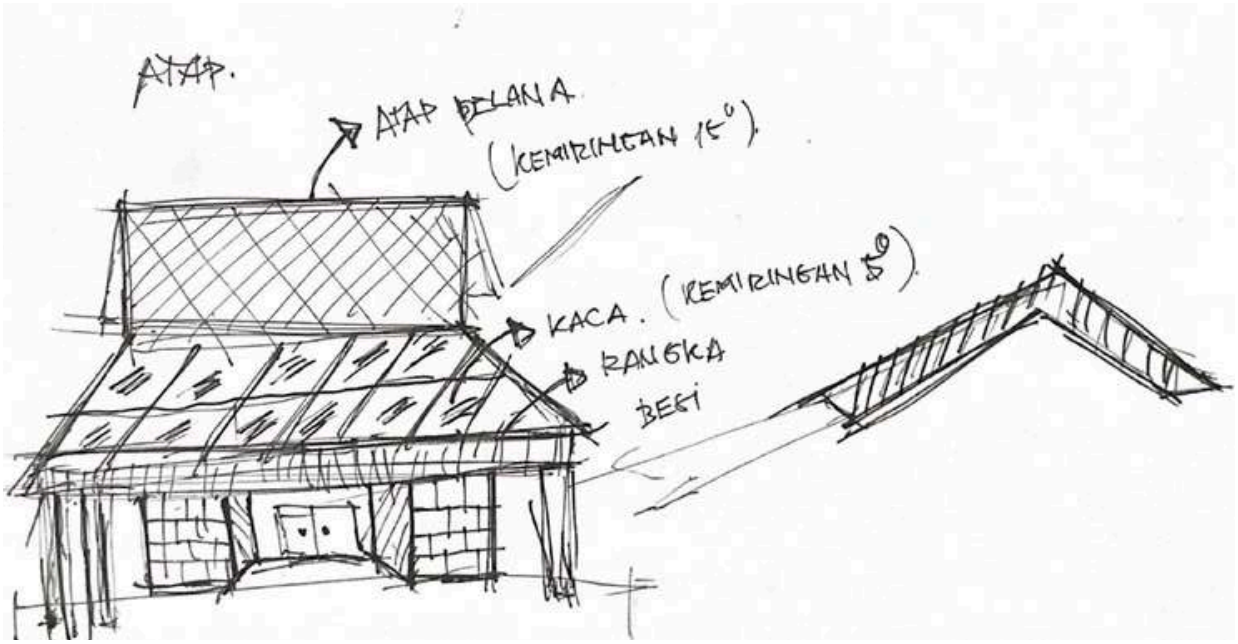
Fokus gubahan massa ini dimana resto sebagai fokus dari seluruh kawasan. Hal ini mengharuskan resto untuk dekat ke segala tempat dalam kawasan dari segi jarak. Mengapa demikian karena resto berkaitan dengan servis pelayanan, bila mana jarak resto terlalu jauh nantinya akan menyusahkan pelayanan pelanggan, namun bila terlalu dekat juga pengunjung akan merasa tidak mendapatkan privasi untuk makan dan menikmati suasana resto.

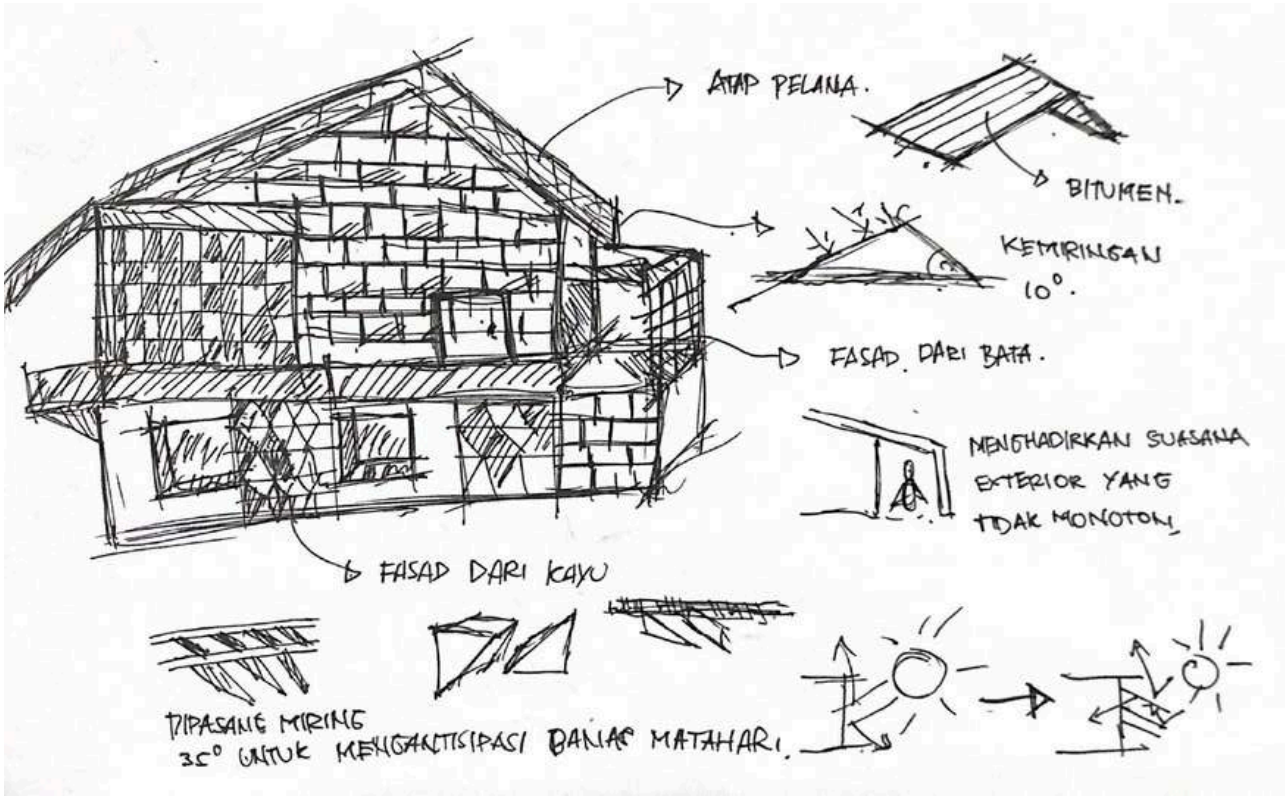
KONSEP FIGURATIF BANGUNAN





Gambar 3.5 dan 3.6
Sketsa Konsep Figuratif Restoran.
Sumber : Penulis.2024


ATAP.
ATAP PELANA
(KEMIRINGAN 15°).
KACA. (KEMIRINGAN 5°)
RANGKA
BESI


ATAP PELANA.
BITUMEN.
KEMIRINGAN
10°.
FASAD DARI BATA.
MENGHADIRKAN SUASANA
EXTERIOR YANG
TIDAK MONOTON.
FASAD DARI KAYU
DIPASANG MIRING
35° UNTUK MENGANTISIPASI PANAS MATAHARI.

04

Hasil dan Deskripsi Rancangan.

- Rancangan Situasi
- Rancangan Siteplan
- Deksripsi Rancangan Denah Ruangan
- Detail Penyelesaian Interior
- Rancangan Tampak Bangunan
- Rancangan Potongan Bangunan
- Detail Penyelesaian Outdoor Dining
- Rancangan Aksonometri Struktur
- Rancangan Sistem Transportasi Bangunan
- Rancangan Sistem Keselamatan Bangunan
- Rancangan Sistem Air Bersih
- Rancangan Sistem Air Kotor
- Rancangan Selubung Bangunan
- Rancangan Peletakkan Bangunan
- Rancangan Interior
- Rancangan Eksterior
- Rancangan Kawasan

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

Gambar 4.1
Situasi Kawasan Restoran.
Sumber : Penulis, dirender dengan Enscape.2024

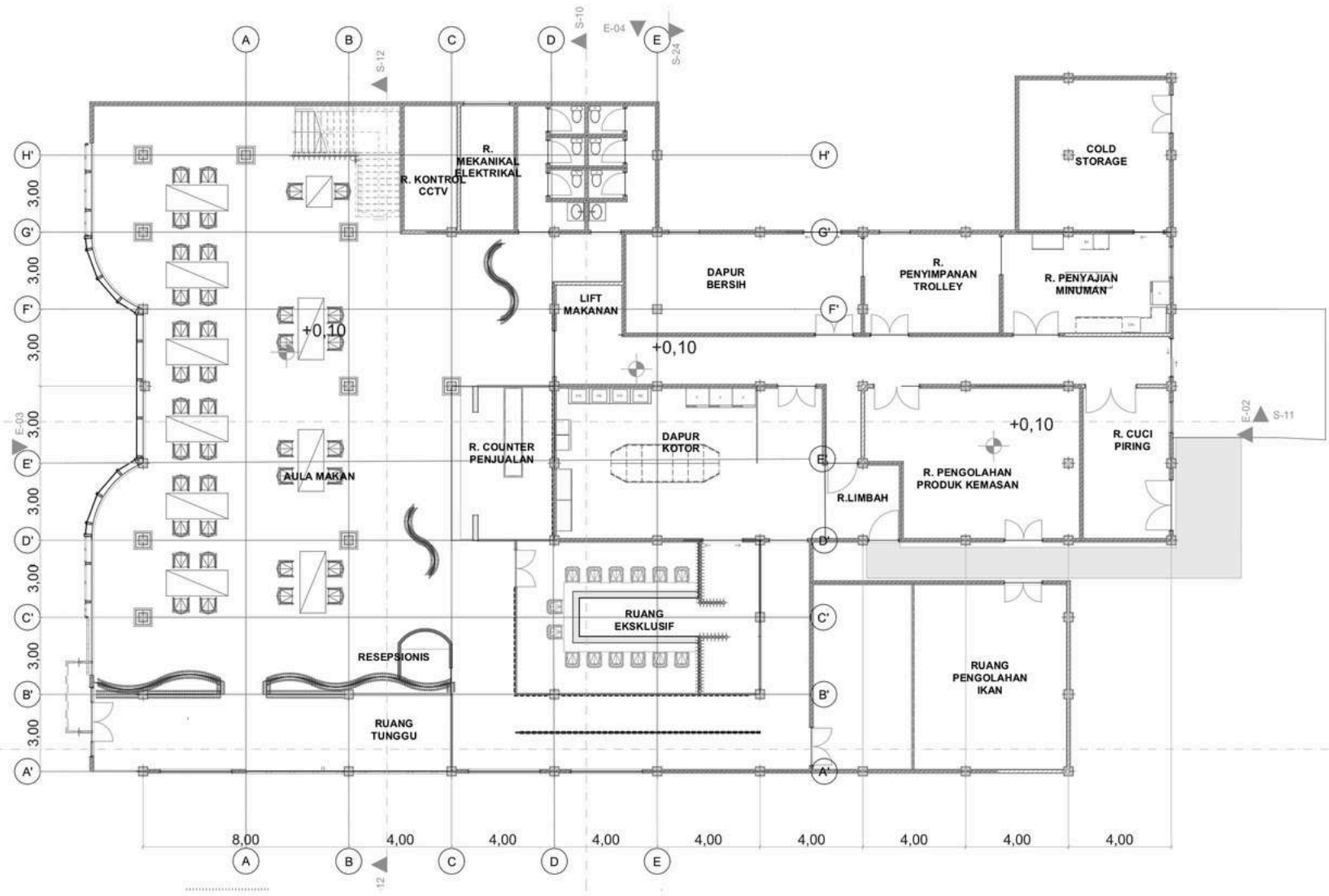
DESKRIPSI RANCANGAN SITEPLAN

Gambar 4.2
Siteplan Dengan Keterangan Angka Kawasan Restoran.
Sumber : Penulis.2024

KETERANGAN

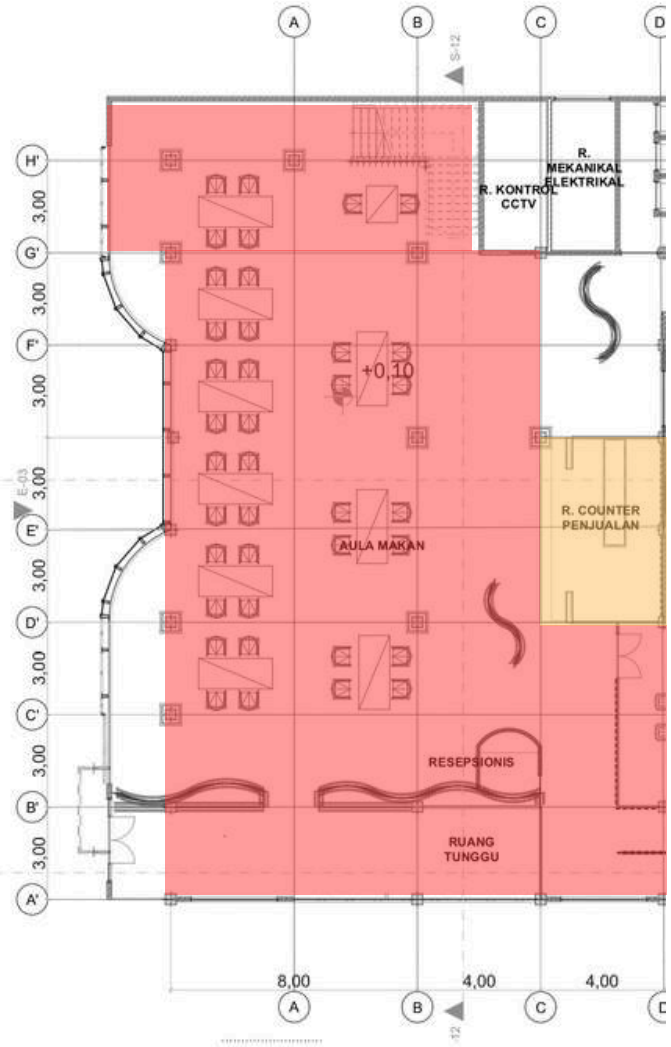
1 Aula Makan Utama
2 Area Penjualan
3 Ruang Eksklusif/ Lounge
4 Ruang Tunggu
5 Dapur Kotor
6 Dapur Bersih
7 Ruang CCTV
8 Ruang Elektrikal
9 Toilet Resto Utama
10 Ruang Penyimpanan Trolley
11 Ruang Pengolahan Produk
12 Area Lihat Pengunjung
13 Ruang Pengolahan Ikan Bandeng
14 Cold Storage
15 Ruang Cuci Alat Makan
16 Mushola
17 Aula Makan Restoran Belakang
18 Aula Makan Restoran Depan
19 Toilet Restoran Depan
20 Area Pembakaran Ikan
21 Area Outdoor Dining
22 Saung
23 Area Taman
24 Ruang Manajer
25 Ruang Loker
26 Ruang Staff
27 Ruang Administrasi
28 Toilet Karyawan
29 Area Parkir Karyawan
30 Loading Dock
31 Area Parkir Mobil Pengunjung
32 Area Parkir Motor Pengunjung
33 Pos Penjaga

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN



Gambar 4.3
Denah Lantai 1 Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN



Restoran Utama Lantai Dasar

Area aula makan restoran utama disatukan dengan area penjualan produk UMKM dimana sistem penjualannya ialah sebagian dari pengelola resto dan sebagian menerima titipan dari UMKM sekitar. Area aula makan dibuat dengan aksen kayu serta pada bagian barat didesain menggunakan curtain wall untuk menjunjang view ke arah kolam

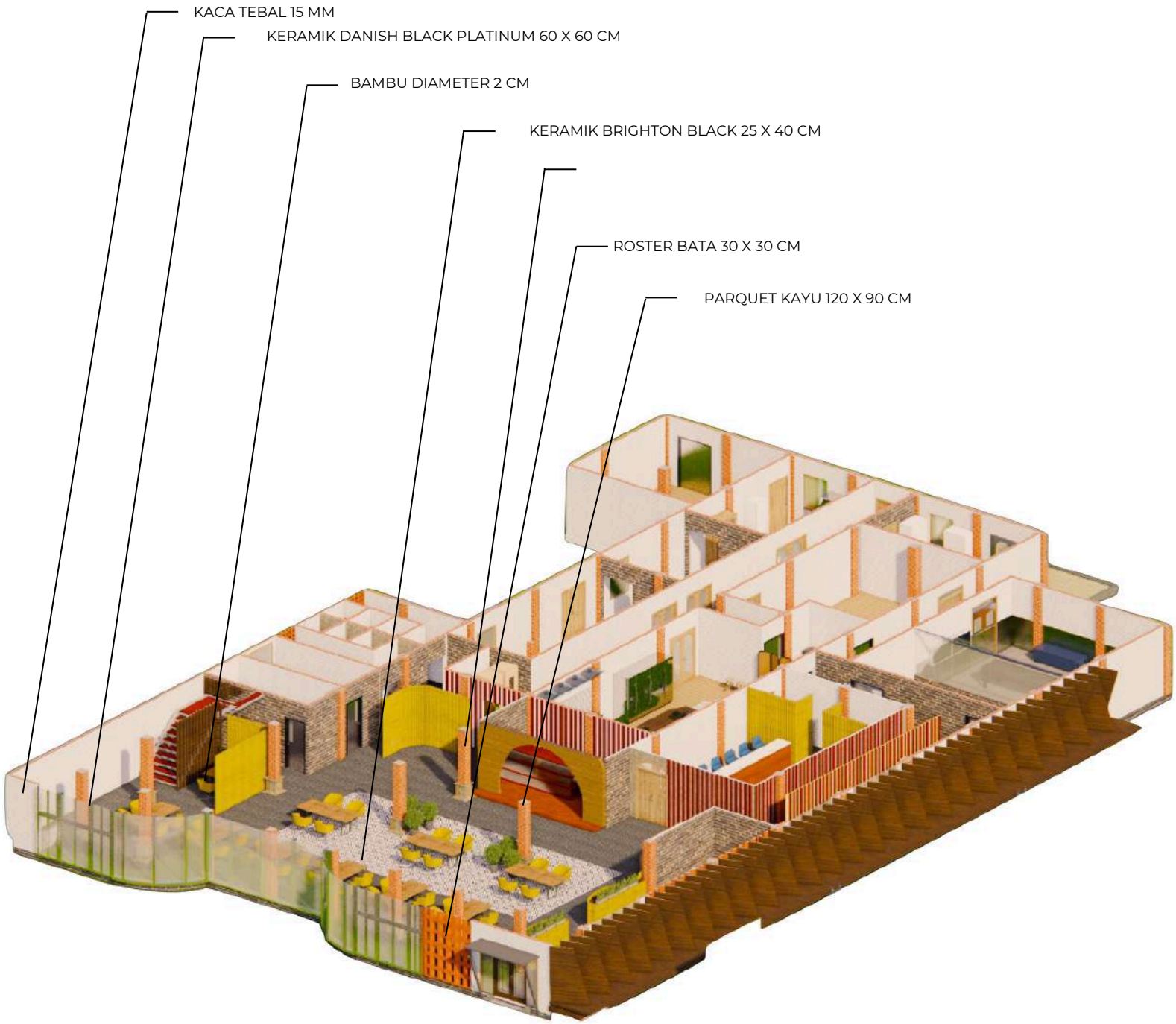
Material yang digunakan untuk dinding menggunakan bata berwarna putih yang diekspose untuk menunjukkan kontekstualitas pada pendekatan desain. Dengan kombinasi ceiling yang berbentuk seperti air menciptakan suasana yang flowing dan santai bagi pengunjung yang datang.

Gambar 4.4
Denah Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.5
Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
Sumber : Penulis.2024

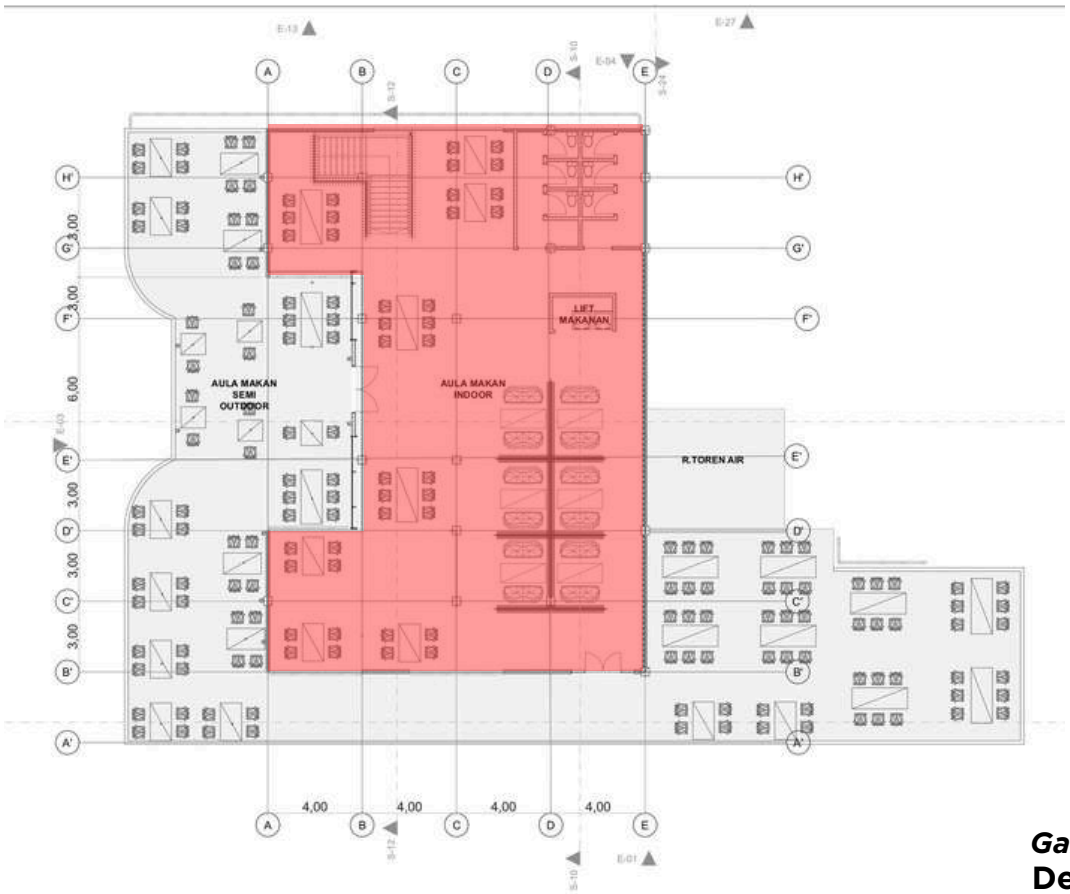
Gambar 4.6
Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
Sumber : Penulis.2024

DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.7
Detail Penyelesaian Interior Lantai 1 Restoran Utama (Area Makan dan Counter Penjualan).
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN



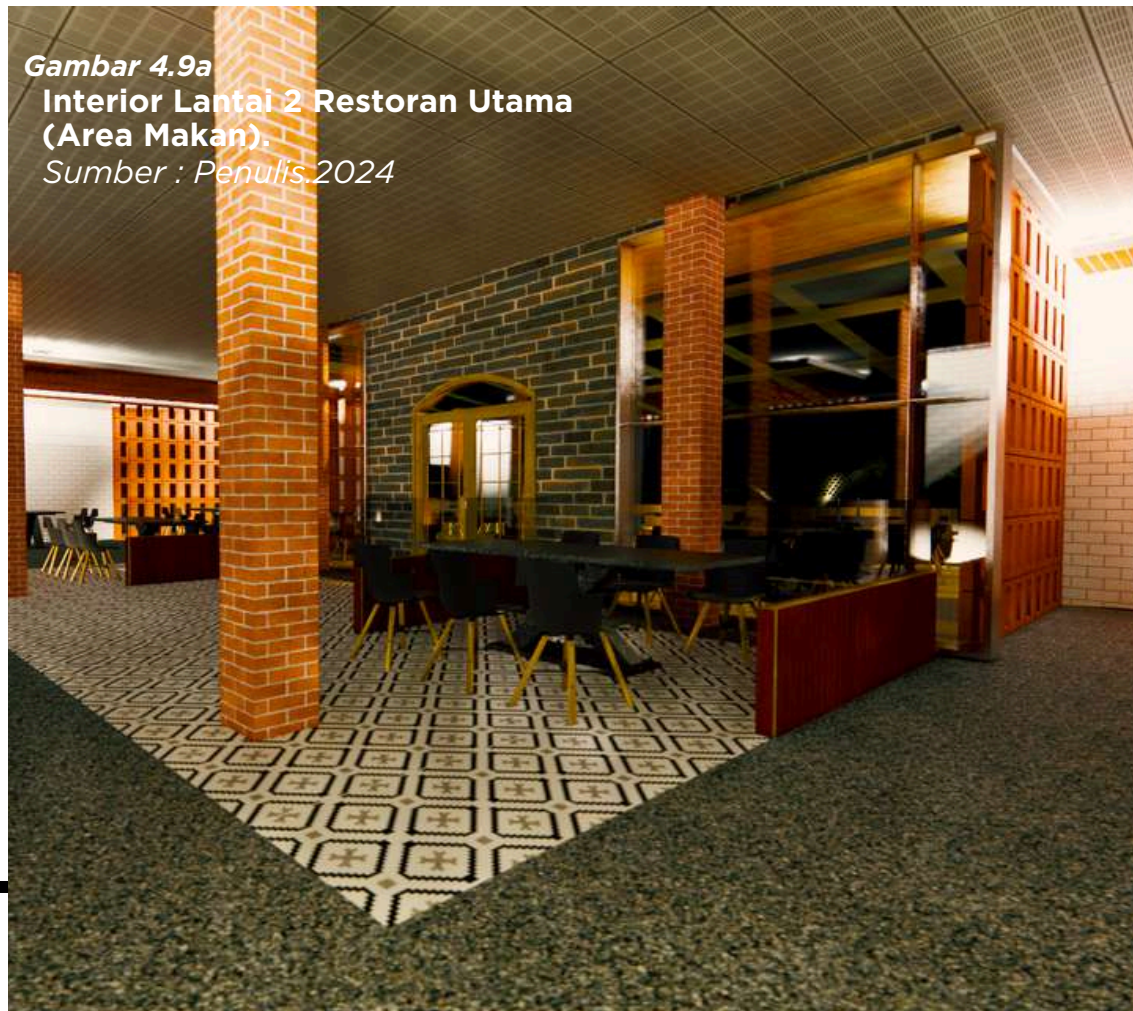
Restoran Utama Indoor Lantai 2

Area aula makan indoor di lantai 2 tidak jauh berbeda hanya saja di lantai 2 ini disediakan sofa dan partisi berupa bambu dengan tujuan menciptakan sustainibility serta ingin menciptakan ruangan yang tetap nyaman bila berlama-lama namun tetap ingin menghadirkan suasana alam ke dalam ruangan.

Penghawaan alami juga diterapkan disini dengan menggunakan roster bata agar angin tetap masuk merespon angin laut yang berhembus kencang di pagi hingga sore hari

Gambar 4.8
Denah Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.9
Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
Sumber : Penulis.2024



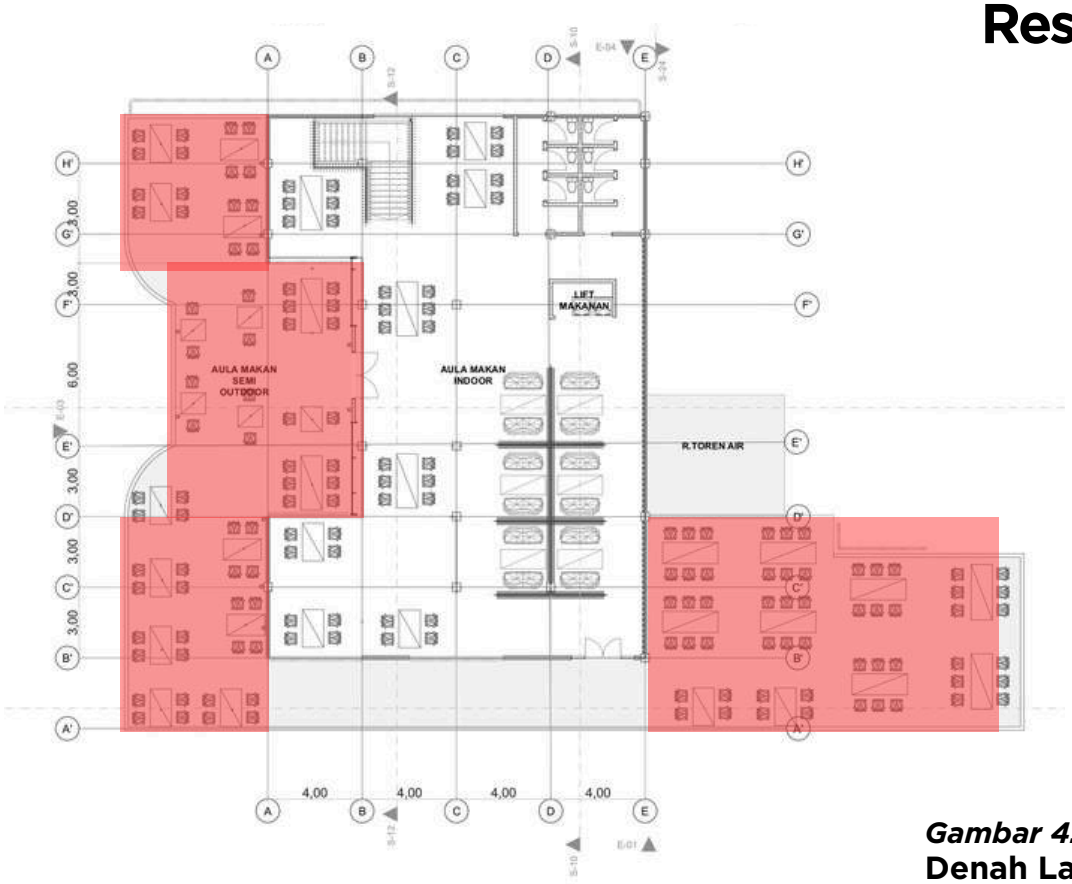
Gambar 4.9a
Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

Restoran Utama Semi Indoor Lantai 2

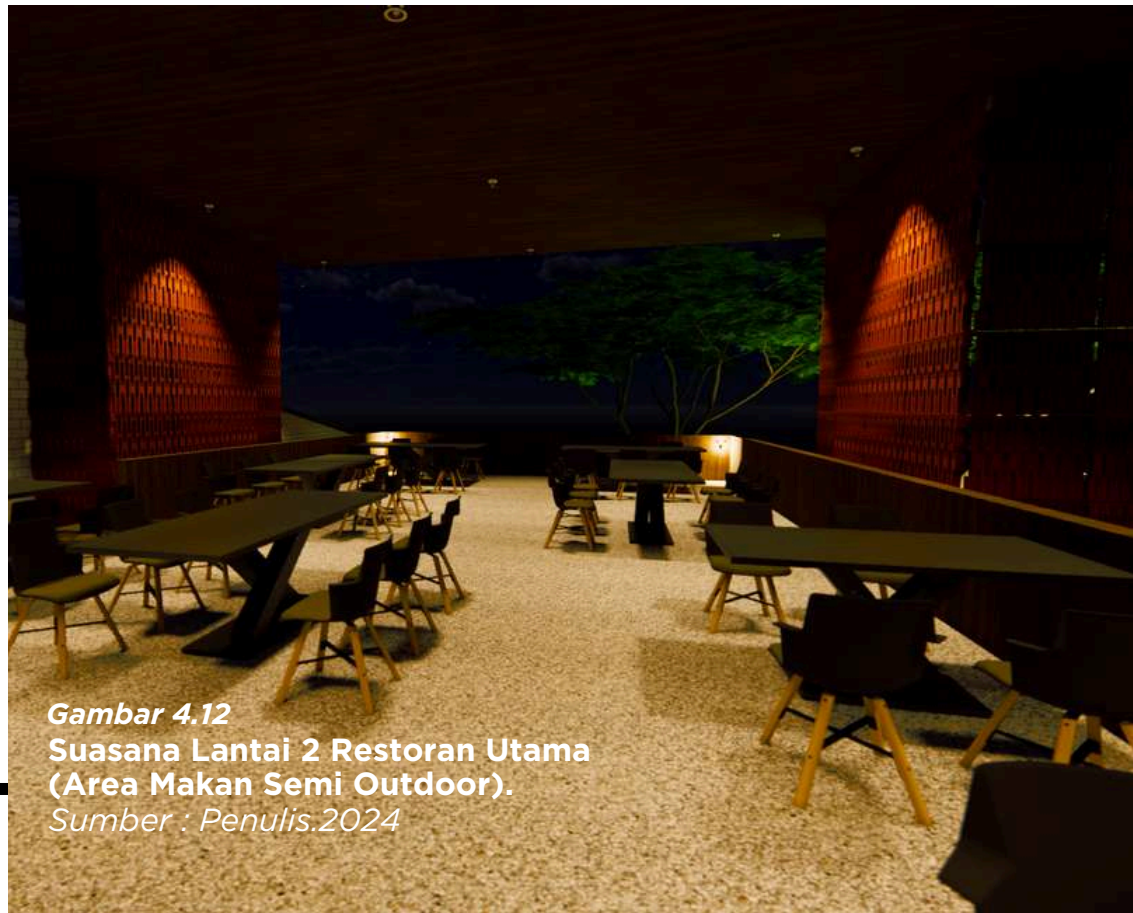
Area makan semi outdoor di lantai 2 dirancang dengan tujuan peletakkan bangunan yang menghadap ke arah barat sehingga pengunjung mendapatkan view dari kolam dan lebih luas lagi.

Pada malam hari ini adalah spot terbaik untuk menikmati hidangan laut serta olahan bandeng di resto ini. Pada bagian belakang resto semi outdoor ini memberikan fasilitas untuk rombongan dengan lebih dari empat orang dan cocok untuk keluarga yang ingin privasi.



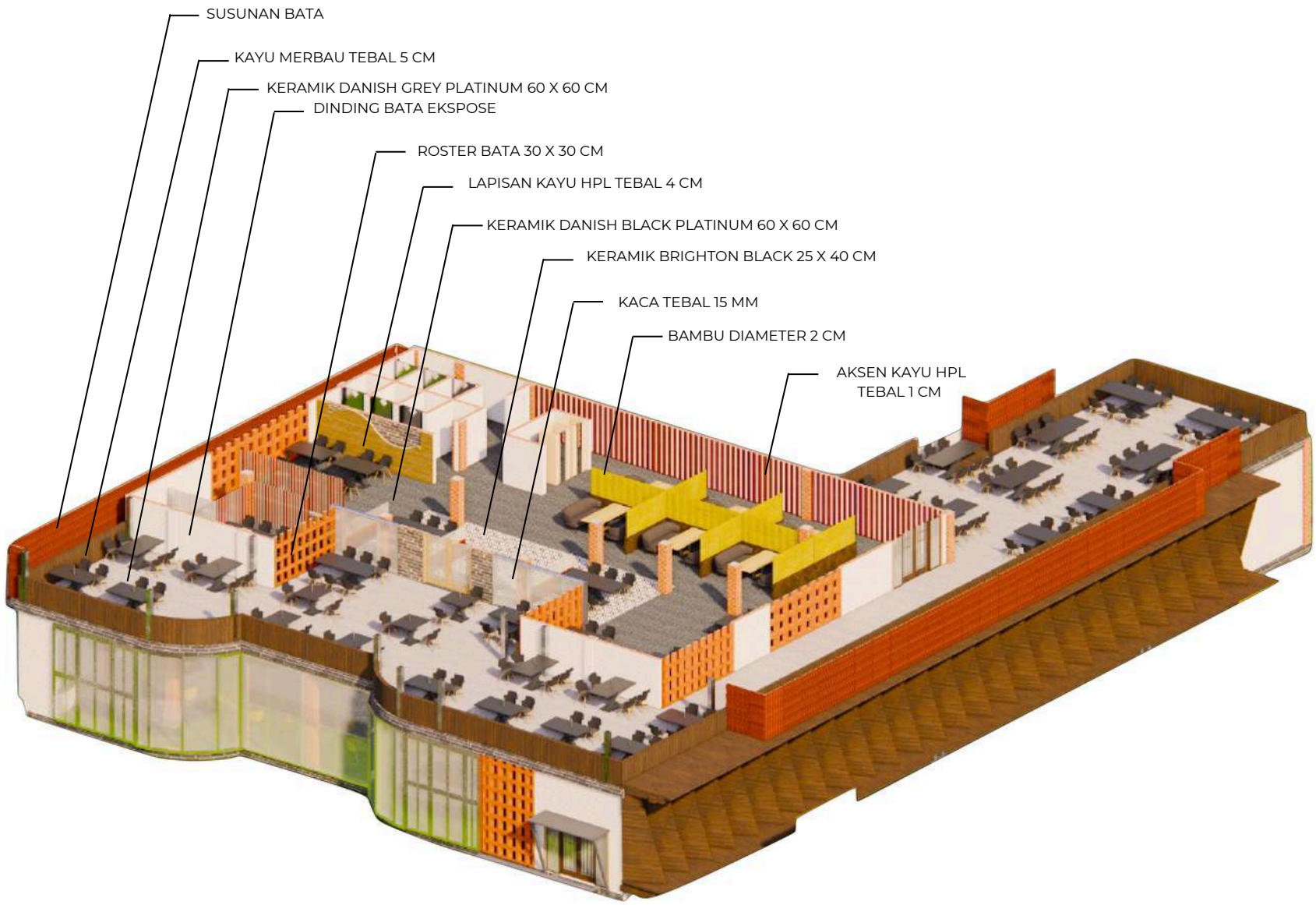
Gambar 4.10
Denah Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.11
Suasana Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
Sumber : Penulis.2024



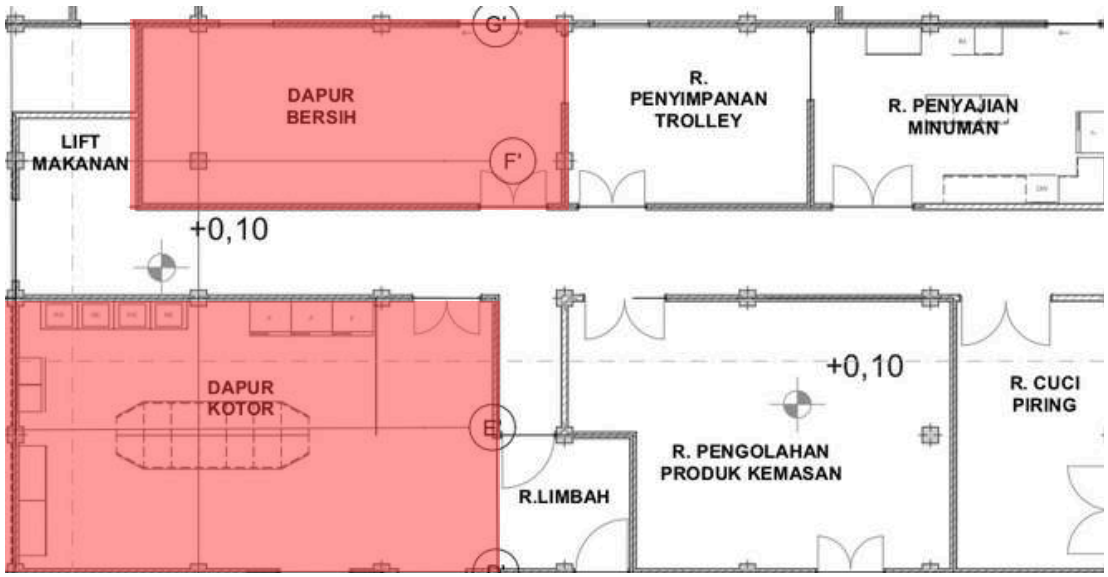
Gambar 4.12
Suasana Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan Semi Outdoor).
Sumber : Penulis.2024

DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.13
Detail Penyelesaian Interior Lantai 2 Restoran Utama (Area Makan).
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

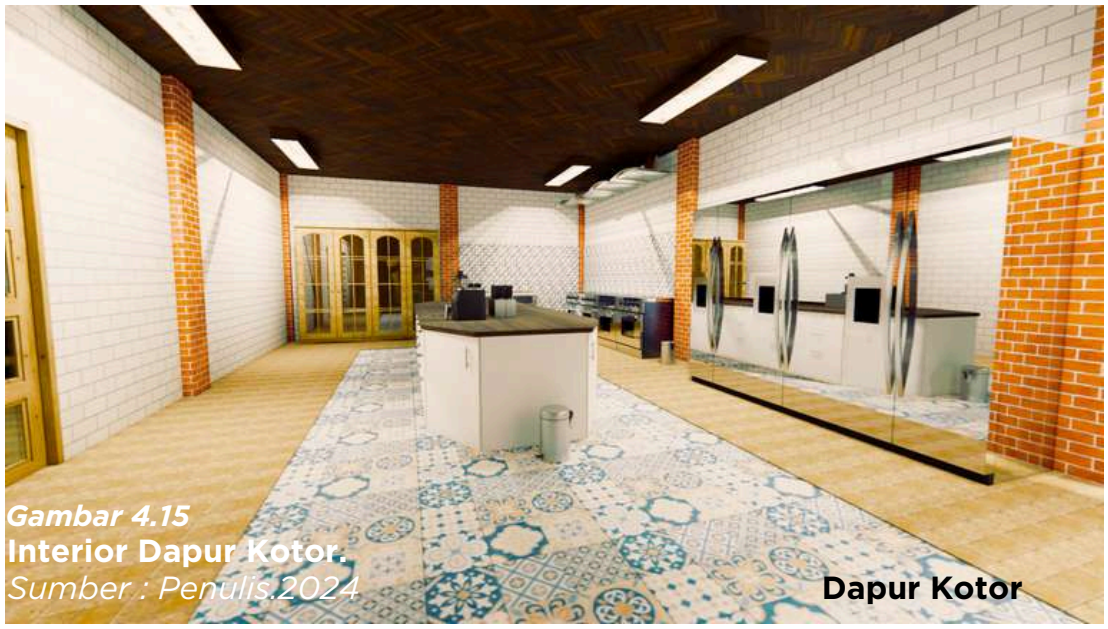


Dapur dan Ruang Penyajian

Dapur pada rancangan restoran ini dipisah menjadi dapur kotor dan dapur bersih dengan tujuan agar masakan yang disajikan dapat diantisipasi kebersihannya. Serta tujuan lainnya agar membutuhkan pekerja tambahan sebagai parameter keberhasilan aspek ekonomi warga sekitar.

Pada dapur kotor didesain lebih besar karena aktivitas yang dilakukan lebih banyak. Desain dapur dibuat sama dengan restoran dengan dinding bata yang diekspose namun lantai digunakan warna mocca karena mocha adalah penggambaran ikan ataupun makanan yang digoreng dan dibakar.. Ceilingnya menggunakan kayu yang sudah diproteksi dengan exhaust serta sprinkler bilamana terjadi kebakaran.

Gambar 4.14
Denah Dapur Kotor dan Dapur Bersih
Sumber : Penulis.2024



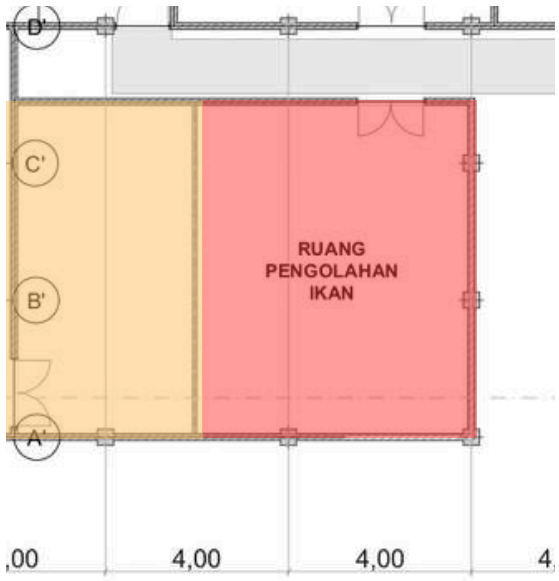
Gambar 4.15
Interior Dapur Kotor.
Sumber : Penulis.2024

Dapur Kotor

Gambar 4.16
Interior Dapur Bersih.
Sumber : Penulis.2024

Dapur Bersih

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

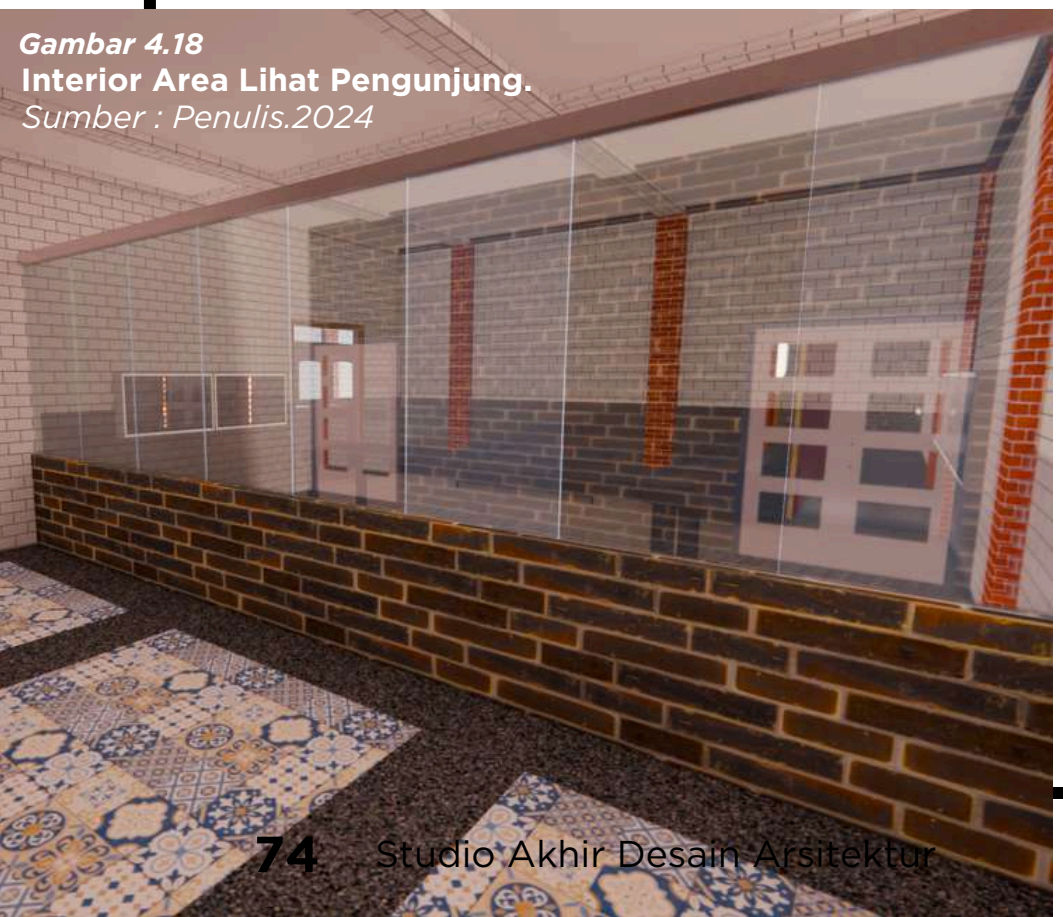


Gambar 4.17
Denah Ruang Pengolahan Ikan Bandeng.
Sumber : Penulis.2024

Ruang Pengolahan Ikan Bandeng

Ruang pengolahan ikan bandeng didesain dengan alasan agar pengunjung bisa melihat proses cabut duri dari ikan bandeng sebelum diolah. Pada ruangan ini diberikan kaca setebal 13 mm dengan frame alumunium yang dikombinasikan dengan kayu hpl setebal 2 cm pada bagian bawahnya.

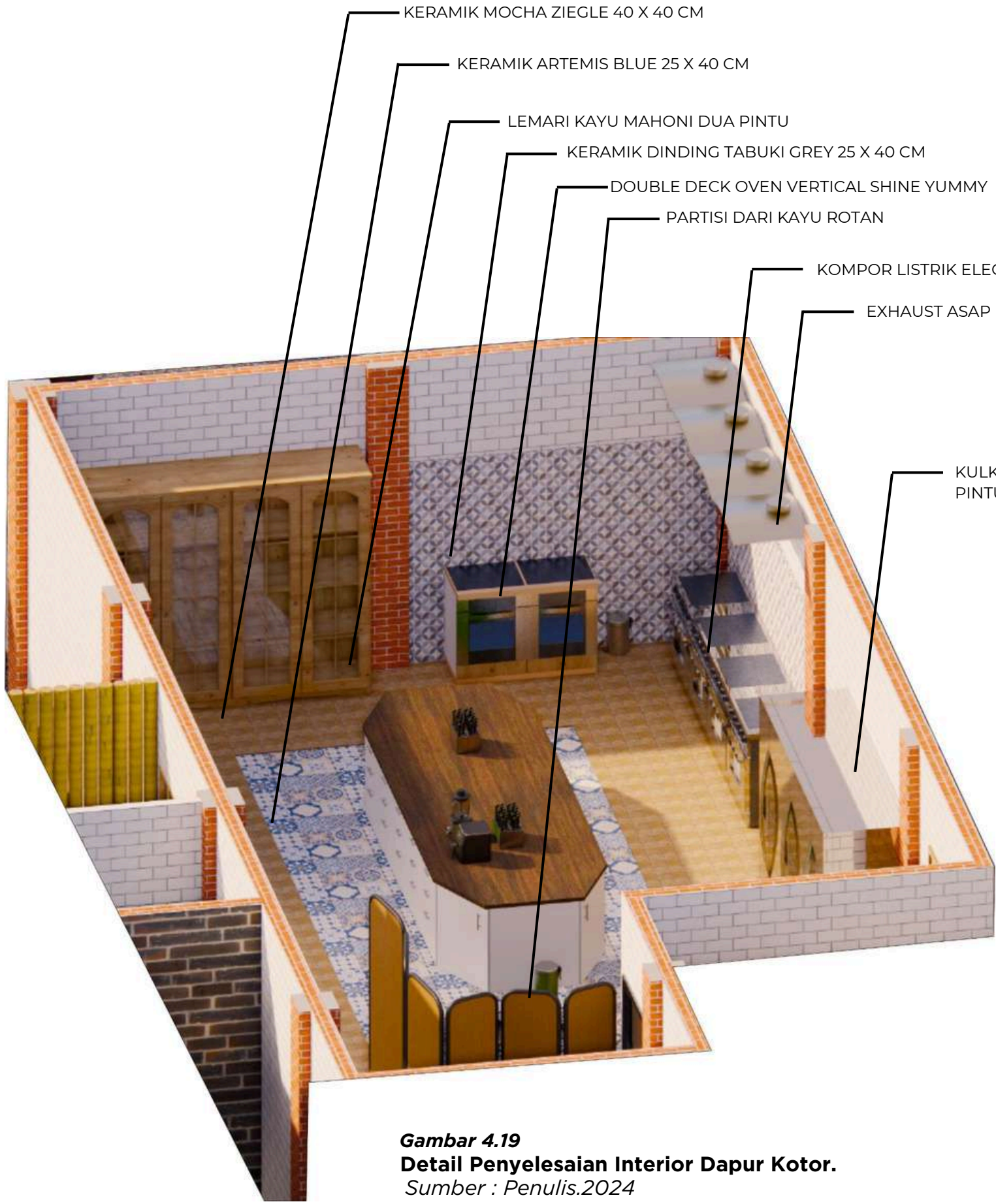
Pada Area pengolahan ikan, diberikan lapisan stainless steel untuk mencegah noda darah ataupun limbah ikan lainnya agar tidak merusak dan mengotori dinding.



Gambar 4.18
Interior Area Lihat Pengunjung.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.18
Interior Area Pengolahan Ikan Bandeng
Sumber : Penulis.2024

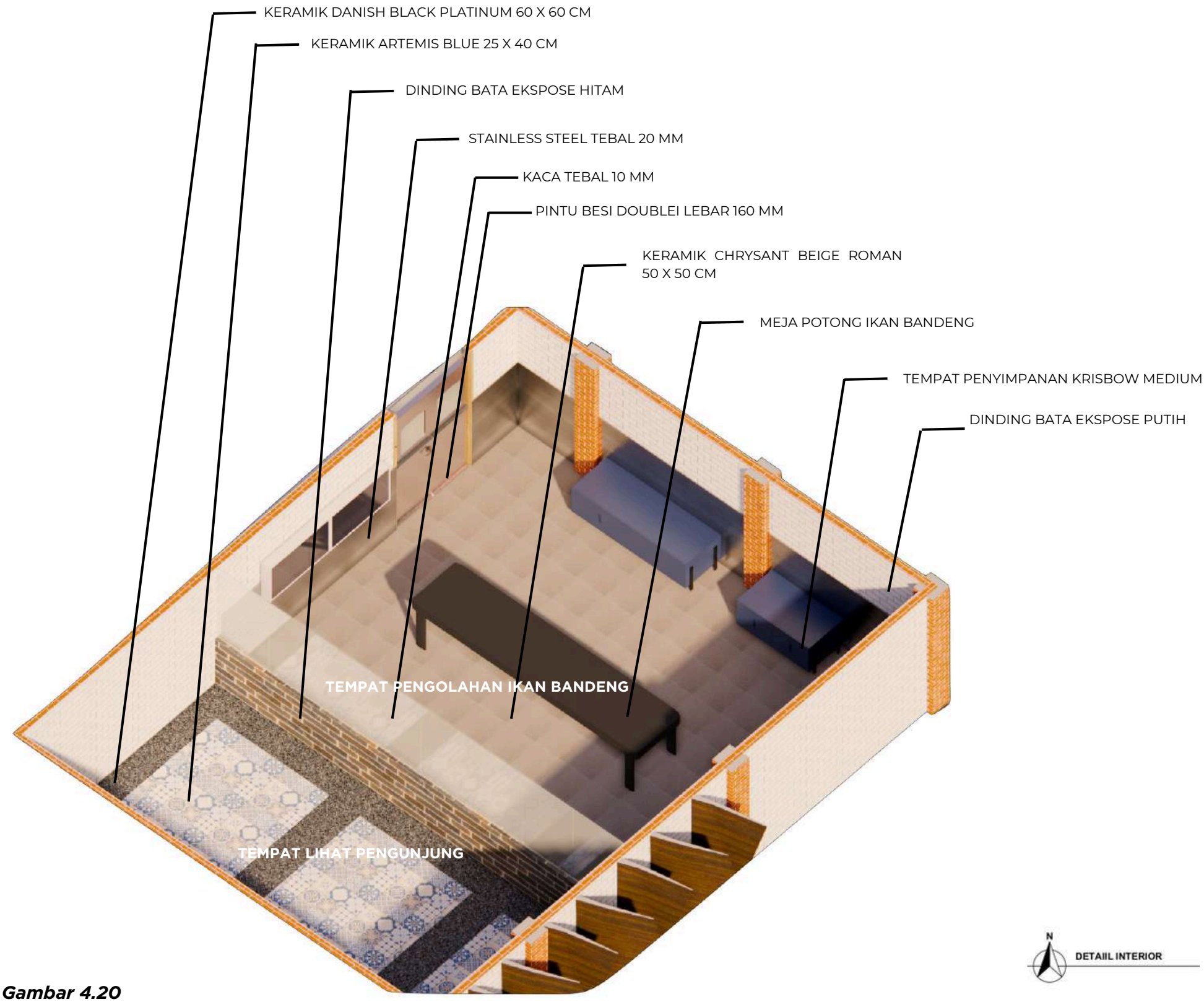
DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.19
Detail Penyelesaian Interior Dapur Kotor.
Sumber : Penulis.2024

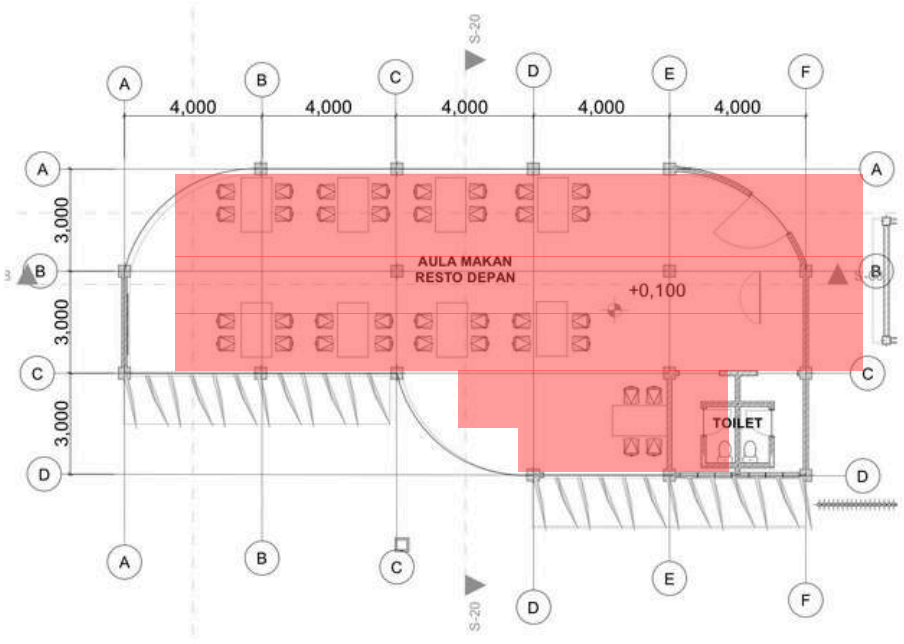
N
DETAIIL INTERIOR

DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.20
Detail Penyelesaian Interior Ruang Pengolahan Ikan Bandeng.
Sumber : Penulis.2024

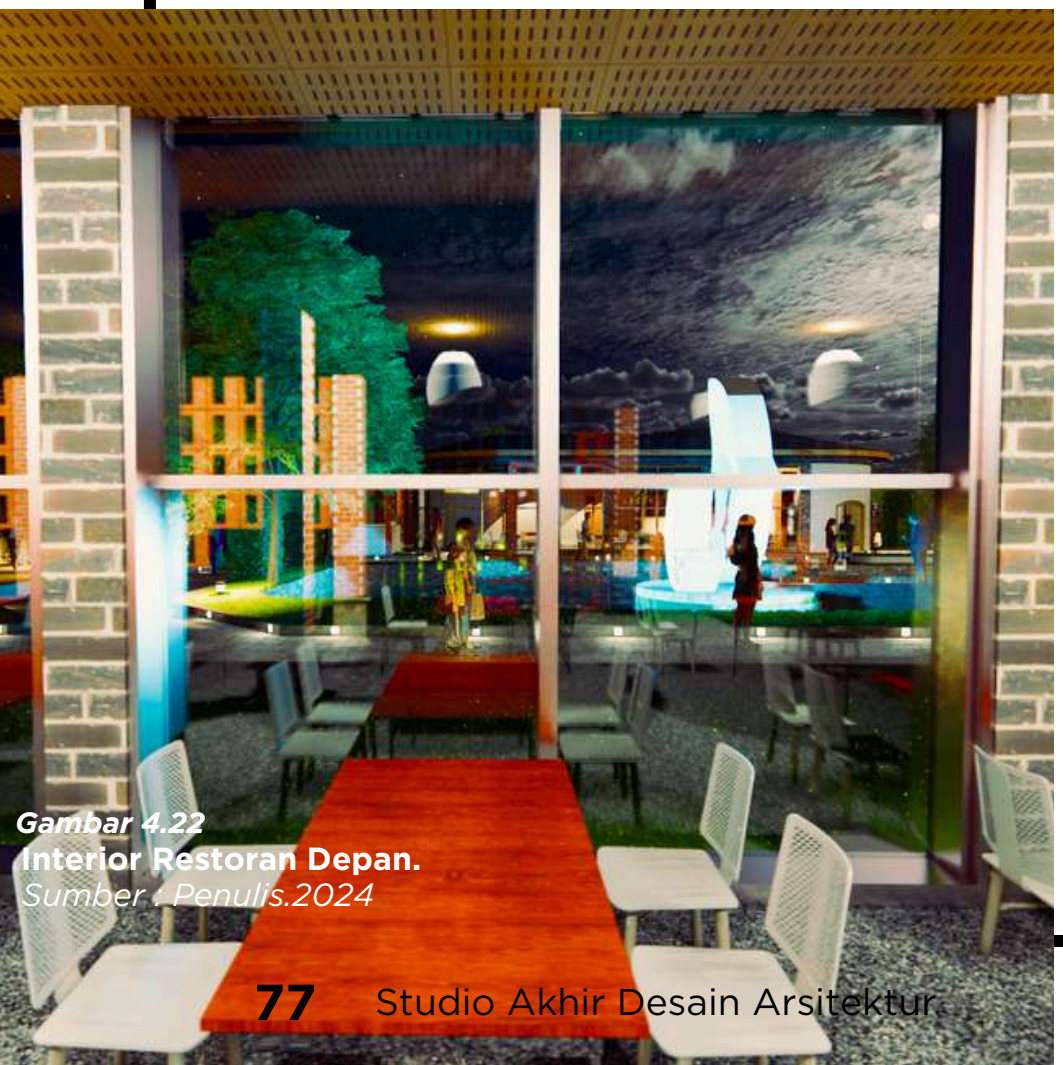
DESKRIPSI HASIL RANCANGAN



Gambar 4.21
Denah Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

Restoran Depan

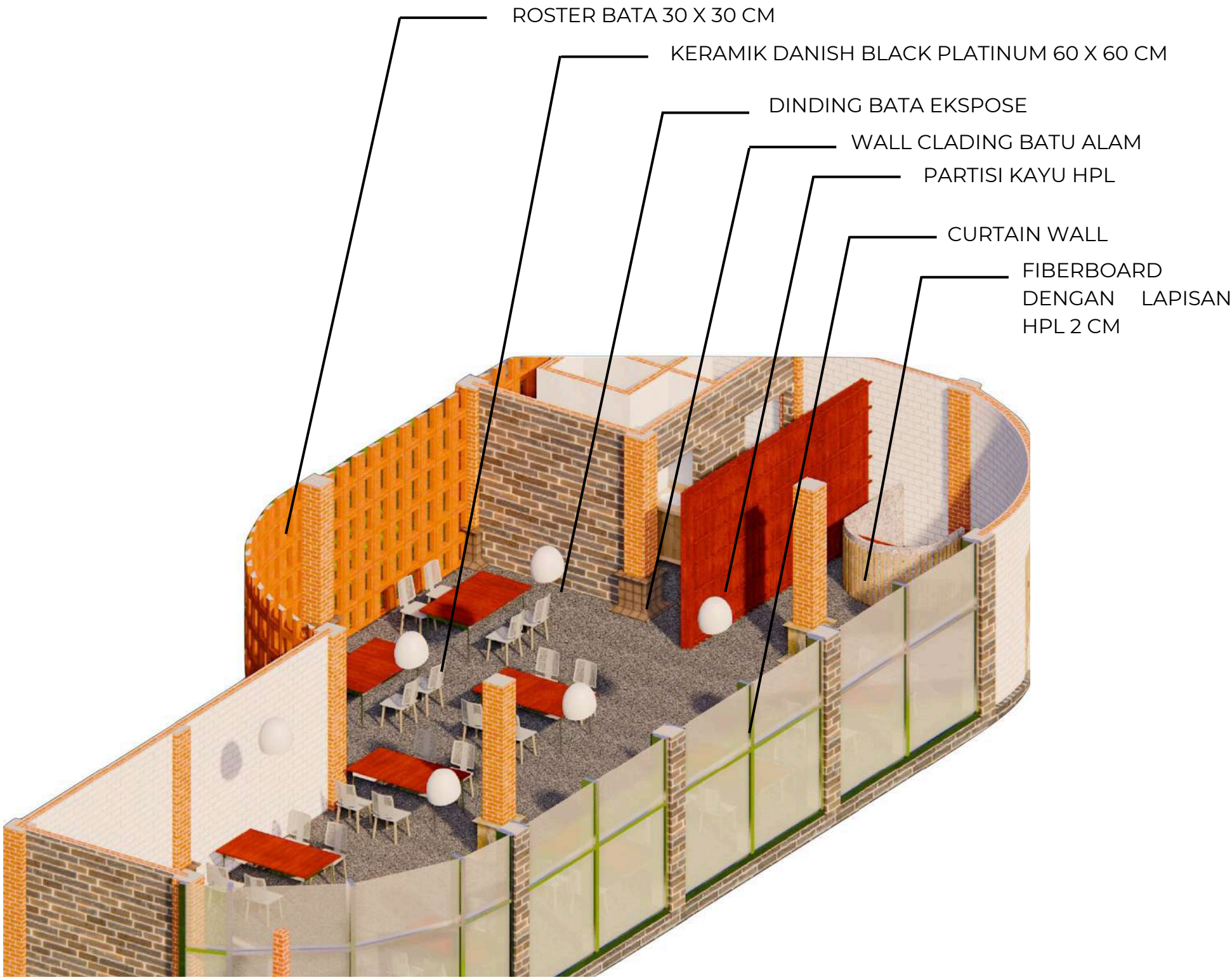
Area restoran depan didesain sebagai opsi bagi pengunjung yang ingin melihat view kolam dan sekitarnya lebih dekat lagi. Didesain dengan posisi peletakan di selatan kolam dan patung. Menggunakan material dinding bata ekspose warna putih dan dikombinasikan dengan bata ekspose hitam. Dengan ceiling menggunakan tekstur kayu yang dibolong-bolongi bertujuan agar penghawaan pasif lebih terasa didalam



Gambar 4.22
Interior Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.23
Interior Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

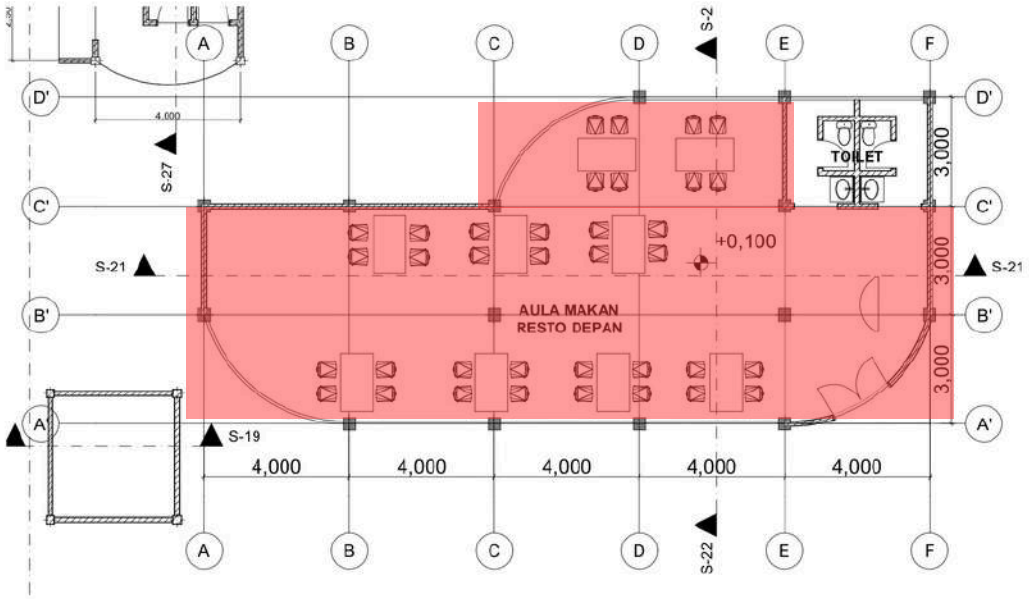
DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.24
Detail Penyelesaian Interior Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

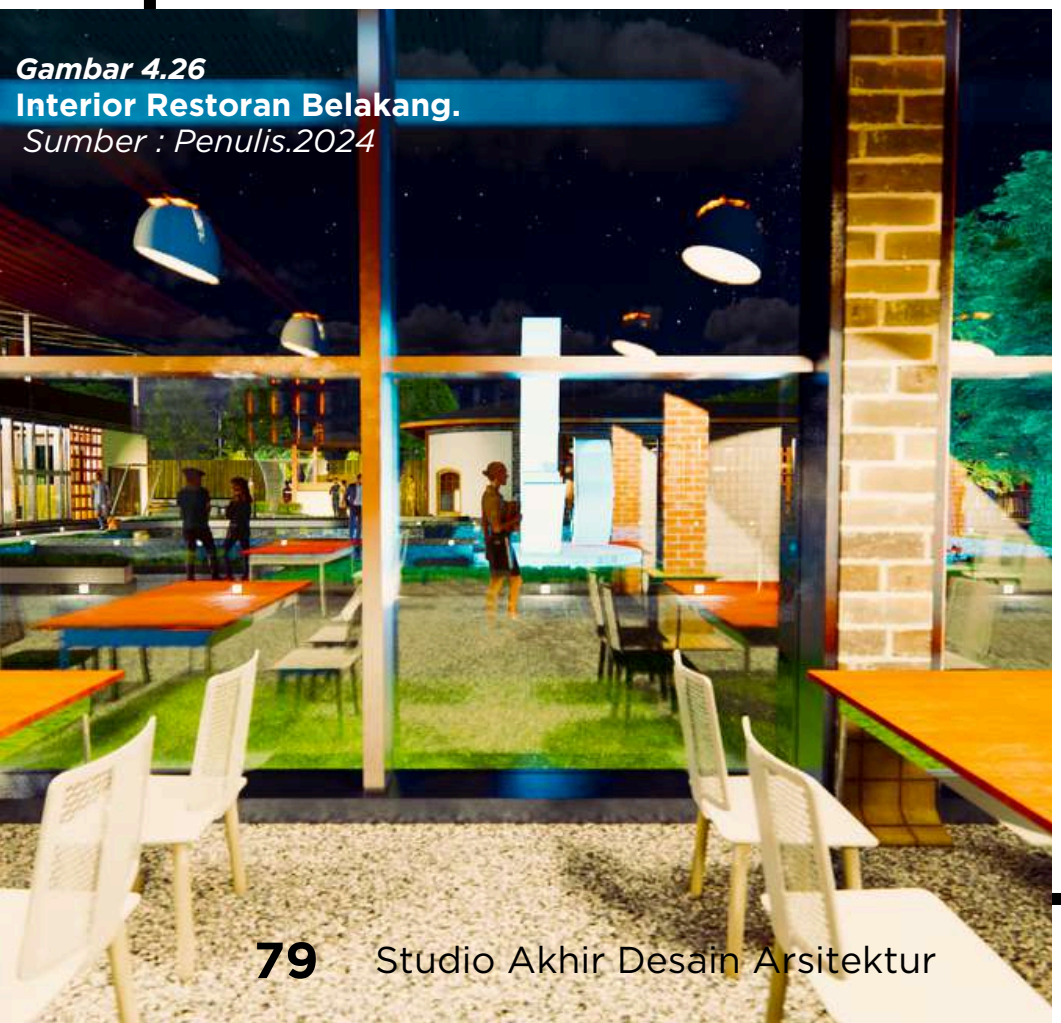
DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

Restoran Belakang



Gambar 4.25
Denah Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

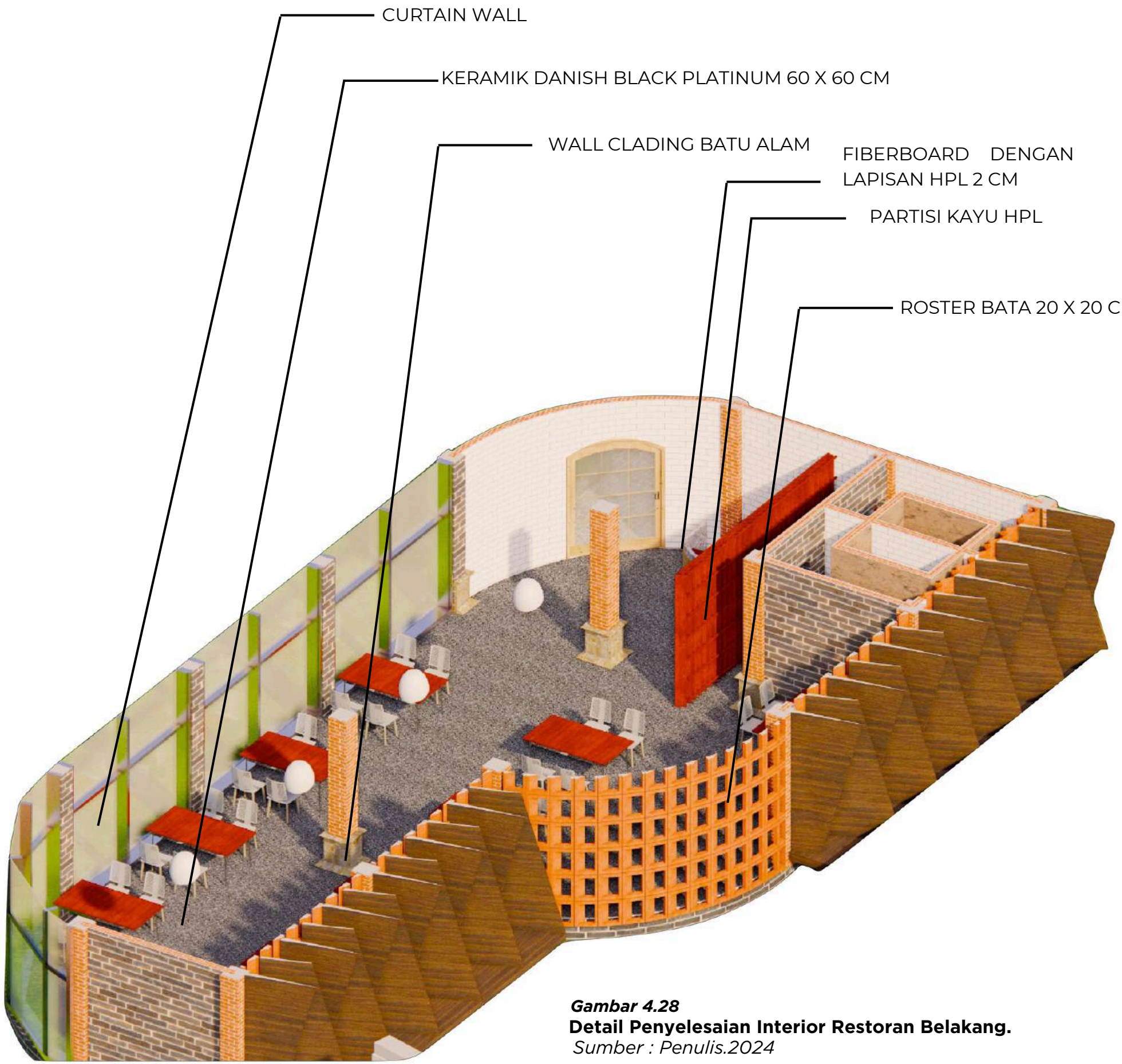
Area restoran belakang didesain sebagai opsi bagi pengunjung yang ingin melihat view kolam dan sekitarnya lebih dekat lagi. Didesain dengan posisi peletakan di utara kolam dan patung. Menggunakan material dinding bata ekspose warna putih dan dikombinasikan dengan bata ekspose hitam. Dengan ceiling menggunakan tekstur kayu yang dibolong-bolongi bertujuan agar penghawaan pasif lebih terasa didalam



Gambar 4.26
Interior Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

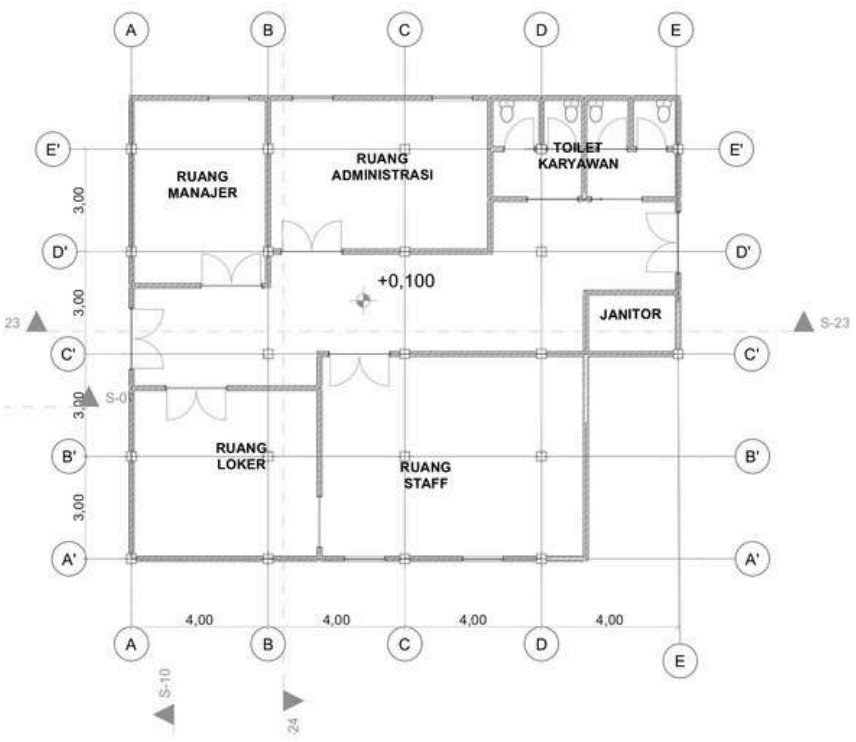
Gambar 4.27
Interior Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.28
Detail Penyelesaian Interior Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

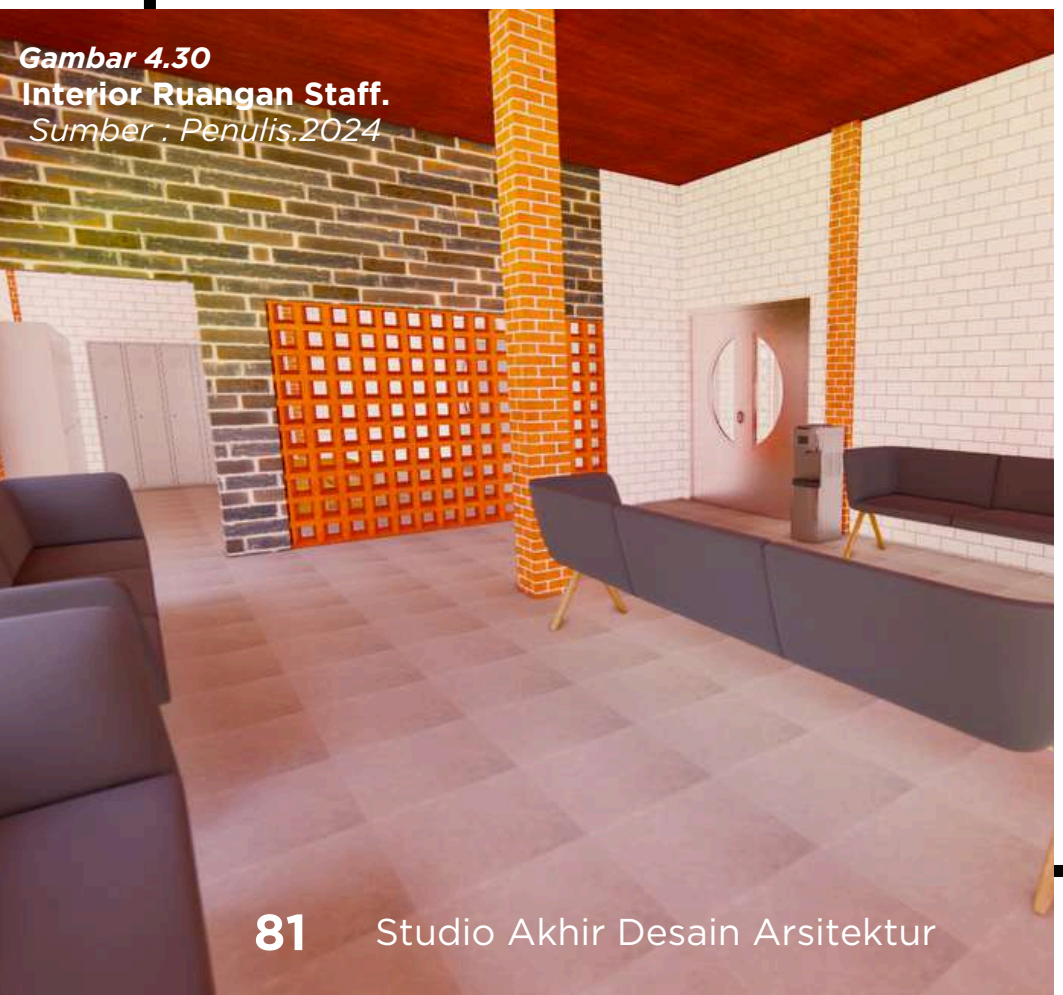
DESKRIPSI HASIL RANCANGAN



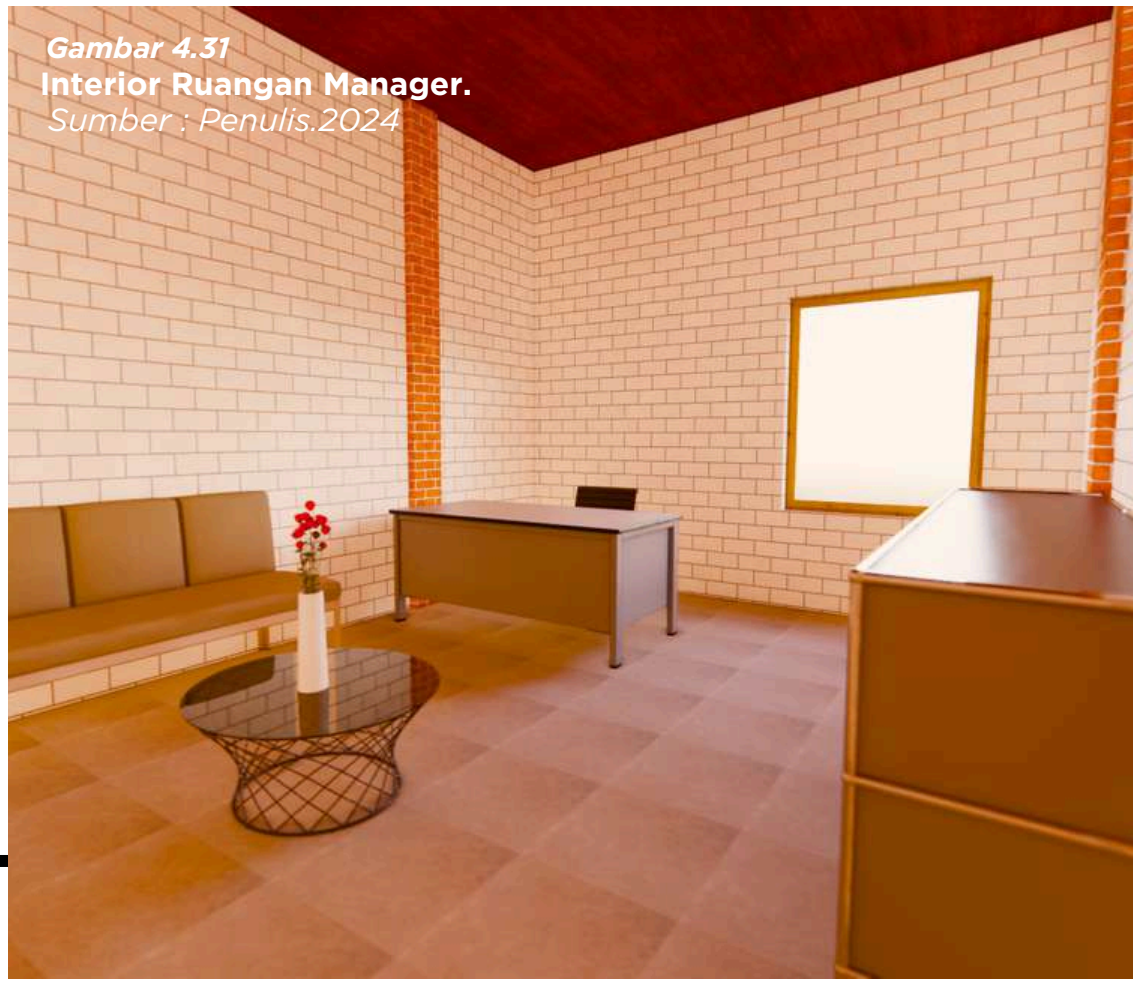
Gambar 4.29
Denah Kantor Manajerial.
Sumber : Penulis.2024

Kantor Manajerial

Area kantor merupakan area yang didesain dengan tujuan untuk para karyawan beristirahat juga sebagai kantor bagi pengelola restoran . Didesain menggunakan material yang sama dengan restoran untuk kontekstualitas antar bangunan.

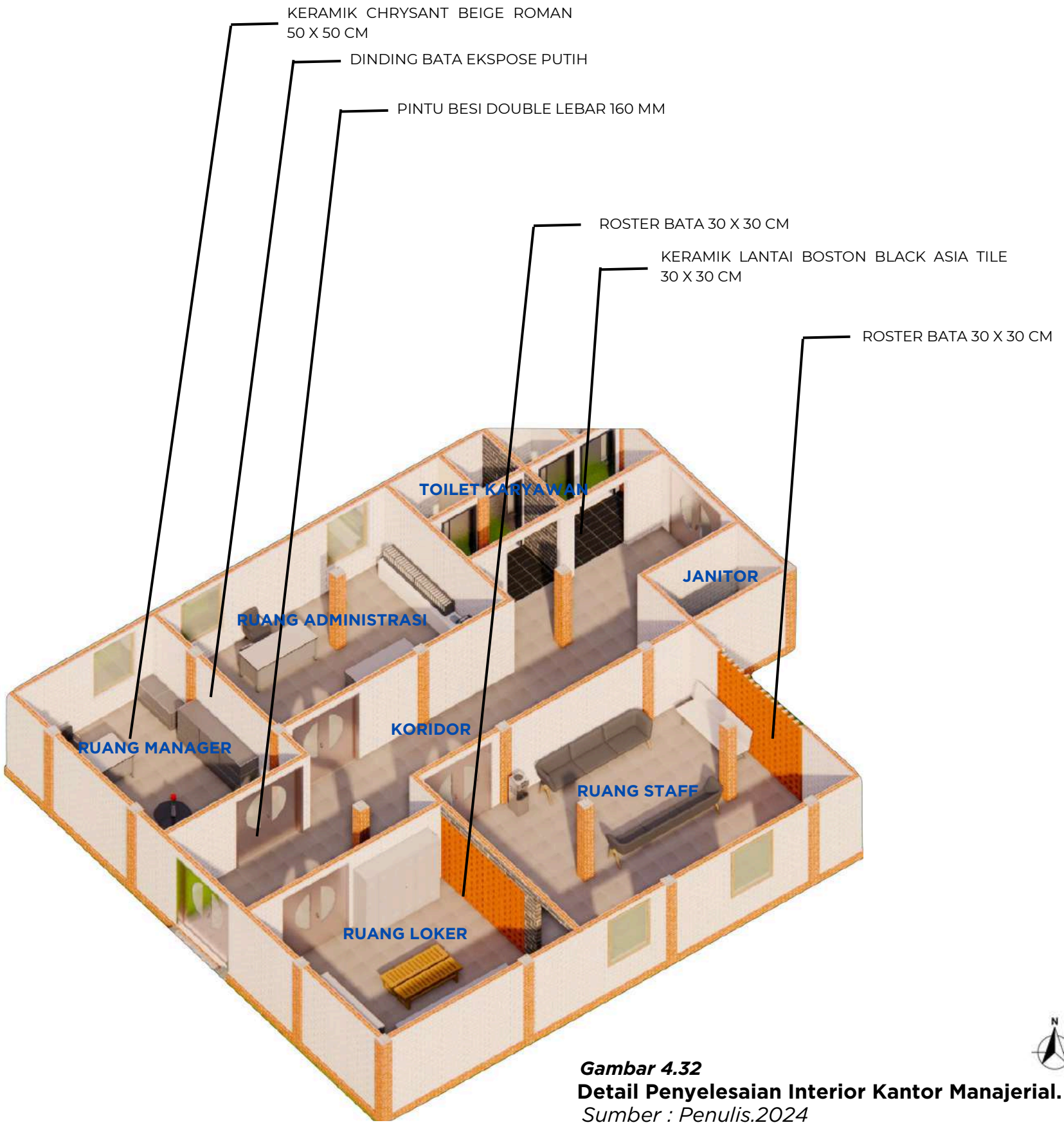


Gambar 4.30
Interior Ruangan Staff.
Sumber : Penulis.2024



Gambar 4.31
Interior Ruangan Manager.
Sumber : Penulis.2024

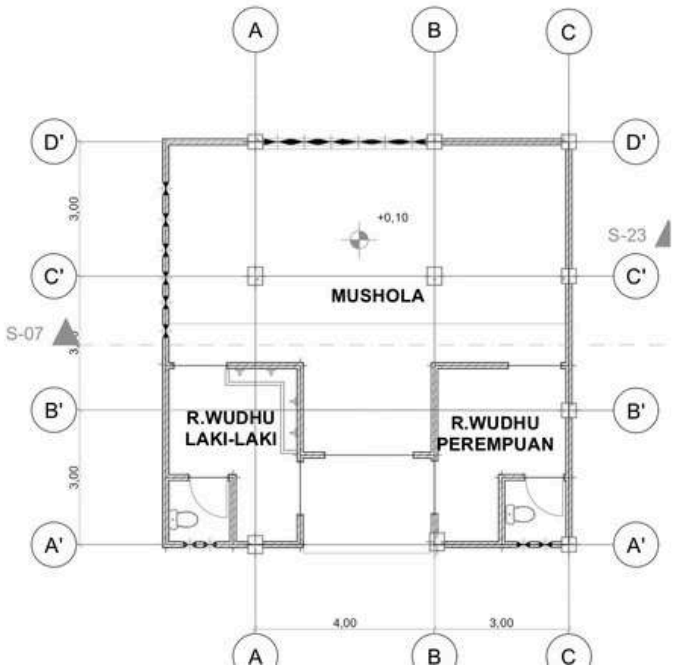
DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.32
Detail Penyelesaian Interior Kantor Manajerial.
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

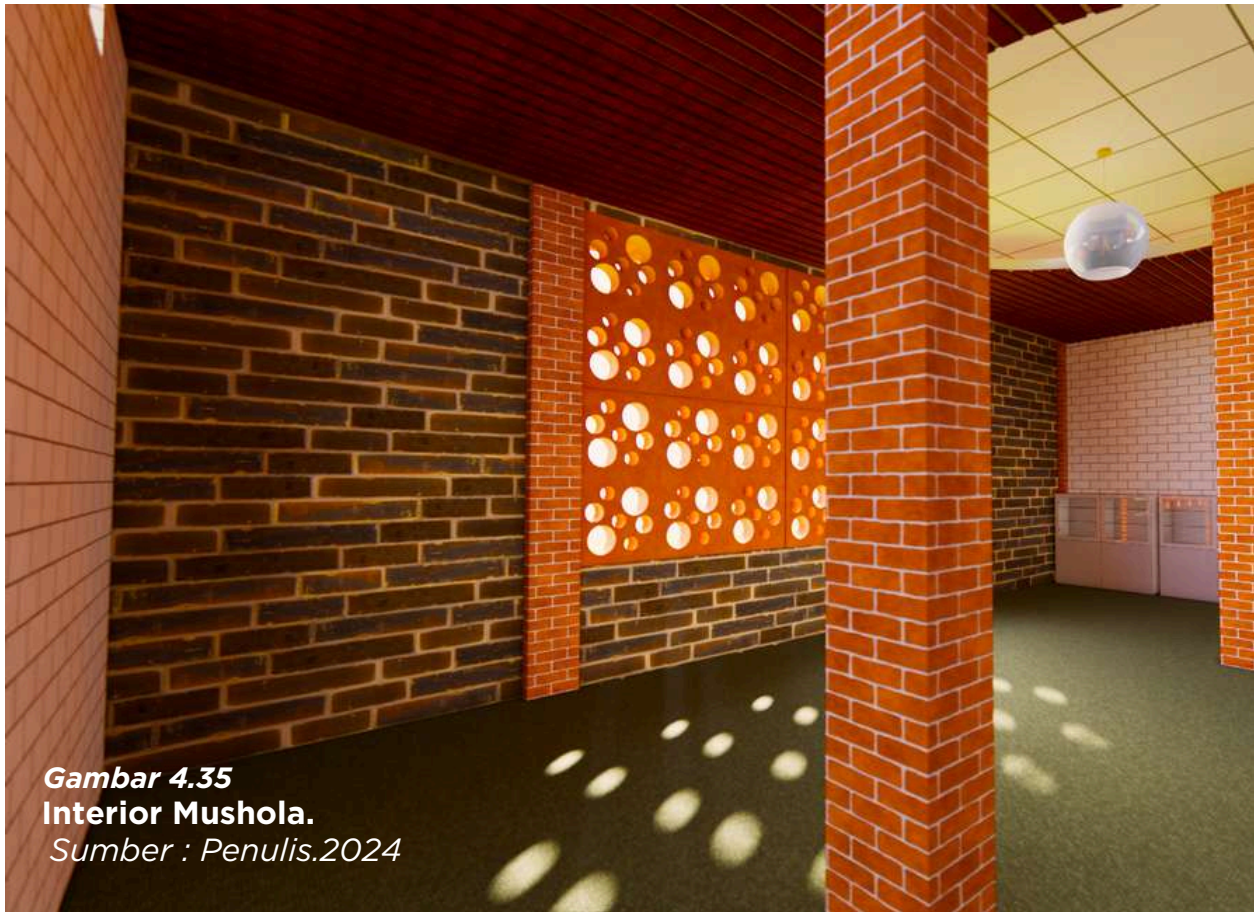
Mushola



Gambar 4.33
Denah Mushola.
Sumber : Penulis.2024

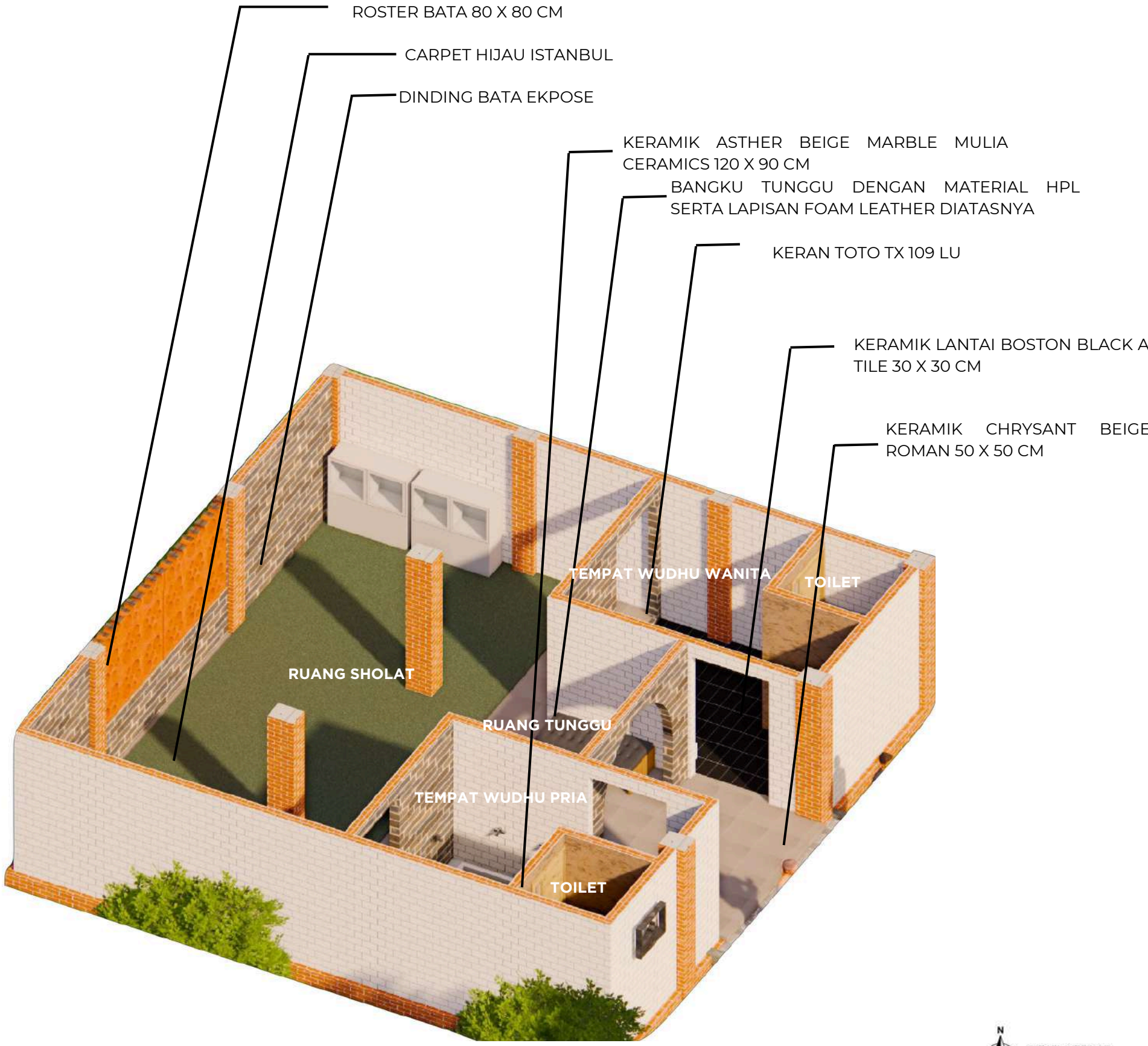
Area mushola didesain dengan roster motif lingkaran berjumlah 5 yang melambangkan 5 rukun islam. Dengan ceiling dari plank kayu merbai serta aksen lingkaran yang besar menciptakan kesan ruangan yang lebar seperti menggunakan kubah. Roster bata ukuran 80x80 cm juga berfungsi sebagai alur penghawaan alami di mushola.

Gambar 4.34
Interior Entrance Mushola.
Sumber : Penulis.2024



Gambar 4.35
Interior Mushola.
Sumber : Penulis.2024

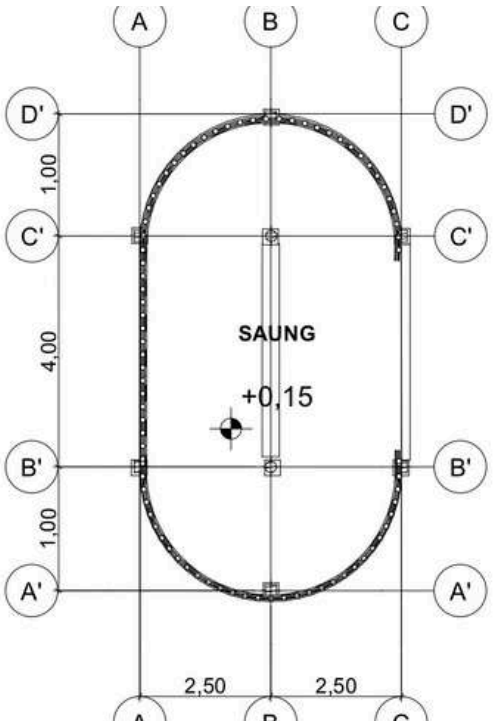
DETAIL PENYELESAIAN INTERIOR



Gambar 4.36
Detail Penyelesaian Interior Mushola.
Sumber : Penulis.2024

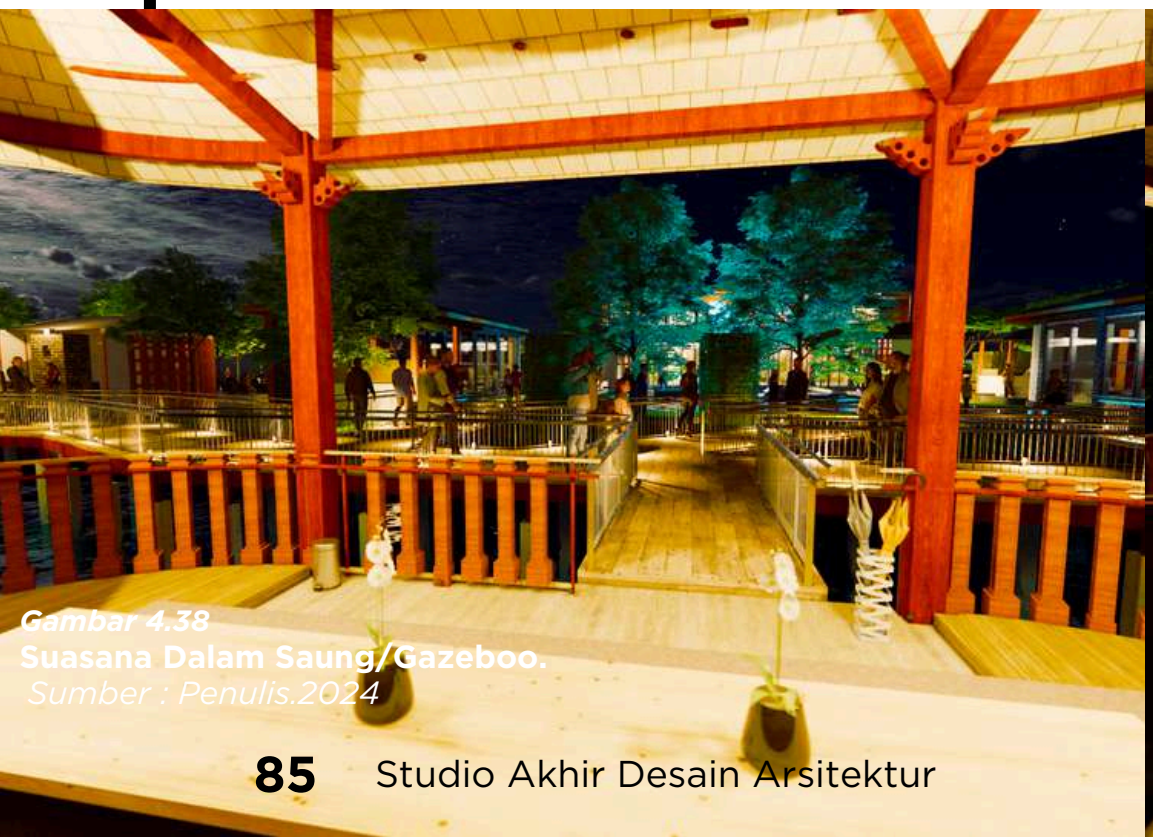
DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

Saung

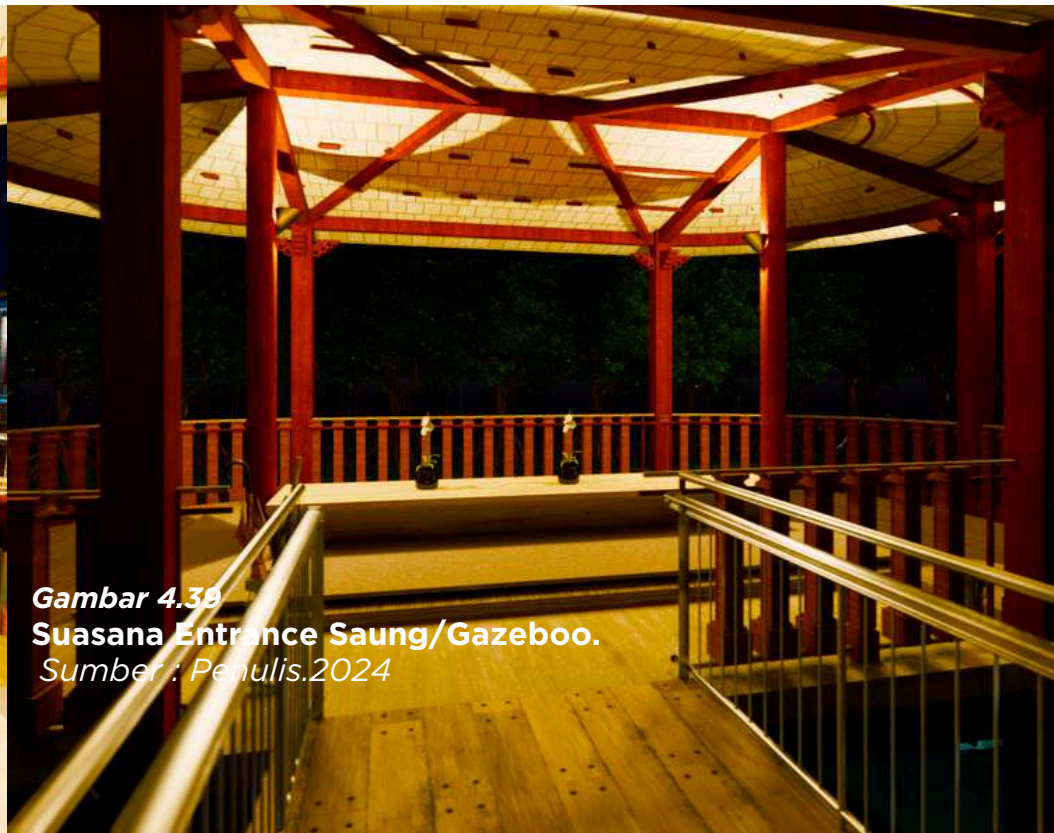


Gambar 4.37
Denah Saung/Gazeboo.
Sumber : Penulis.2024

Area saung didesain untuk merespon aspek kontekstual site yang terdiri dari kolam tak terpakai. Saung sendiri didesain seolah-olah sebagai payung yang menaungi kolam dengan menggunakan material kayu bengkirai. Saung berukuran 5x5 meter dapat digunakan untuk 5 sampai 6 orang



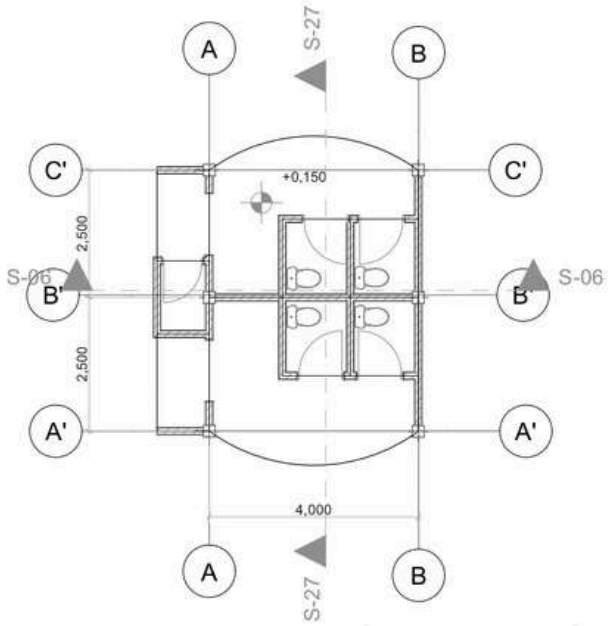
Gambar 4.38
Suasana Dalam Saung/Gazeboo.
Sumber : Penulis.2024



Gambar 4.39
Suasana Entrance Saung/Gazeboo.
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

Public Toilet



Gambar 4.40
Denah Public Toilet.
Sumber : Penulis.2024

Public toilet didesain untuk mengakomodir kebutuhan kamar mandi bagi pengunjung yang memilih duduk di saung ataupun di outdoor dining.

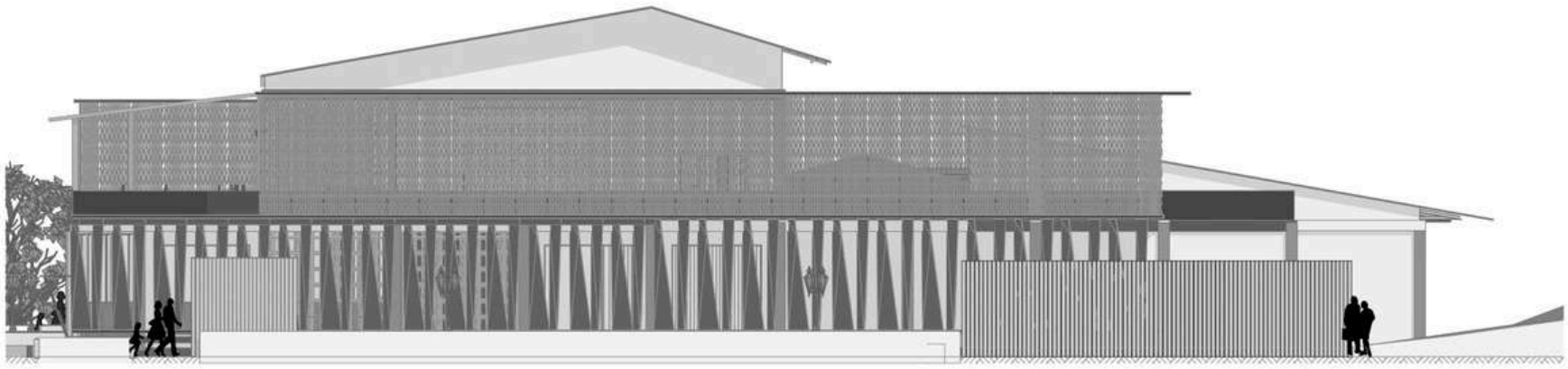
Gambar 4.41
Suasana Entrance Public Toilet.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.42
Interior Public Toilet.
Sumber : Penulis.2024

DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

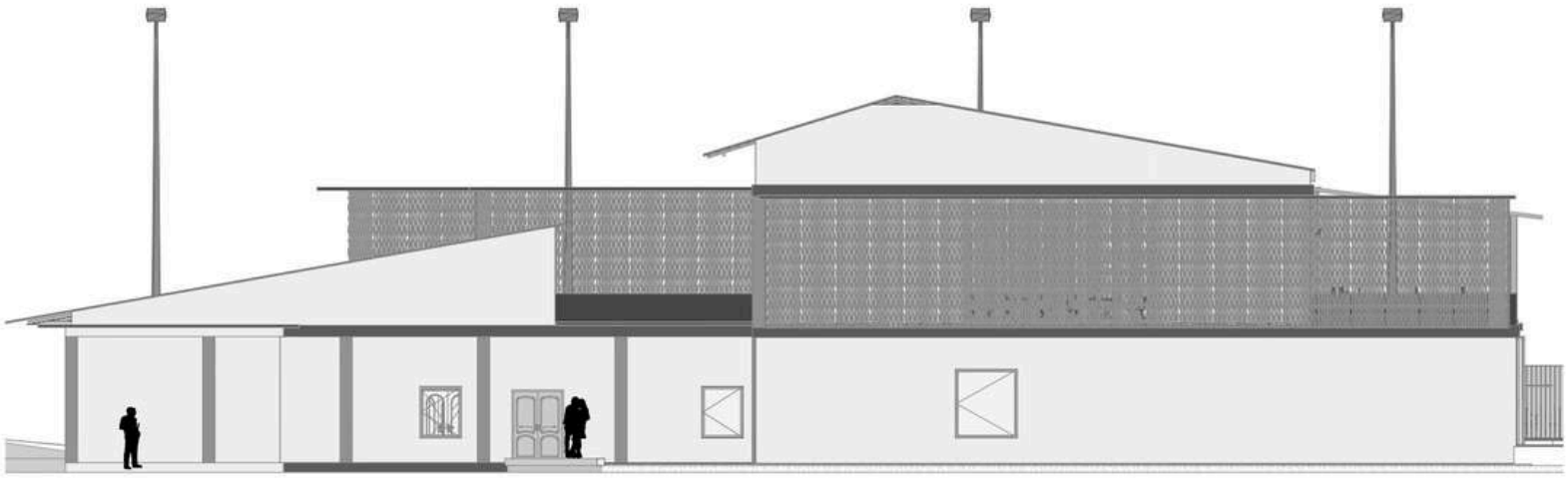
Gambar 4.43
Tampak Timur Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



Gambar 4.44
Tampak Utara Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

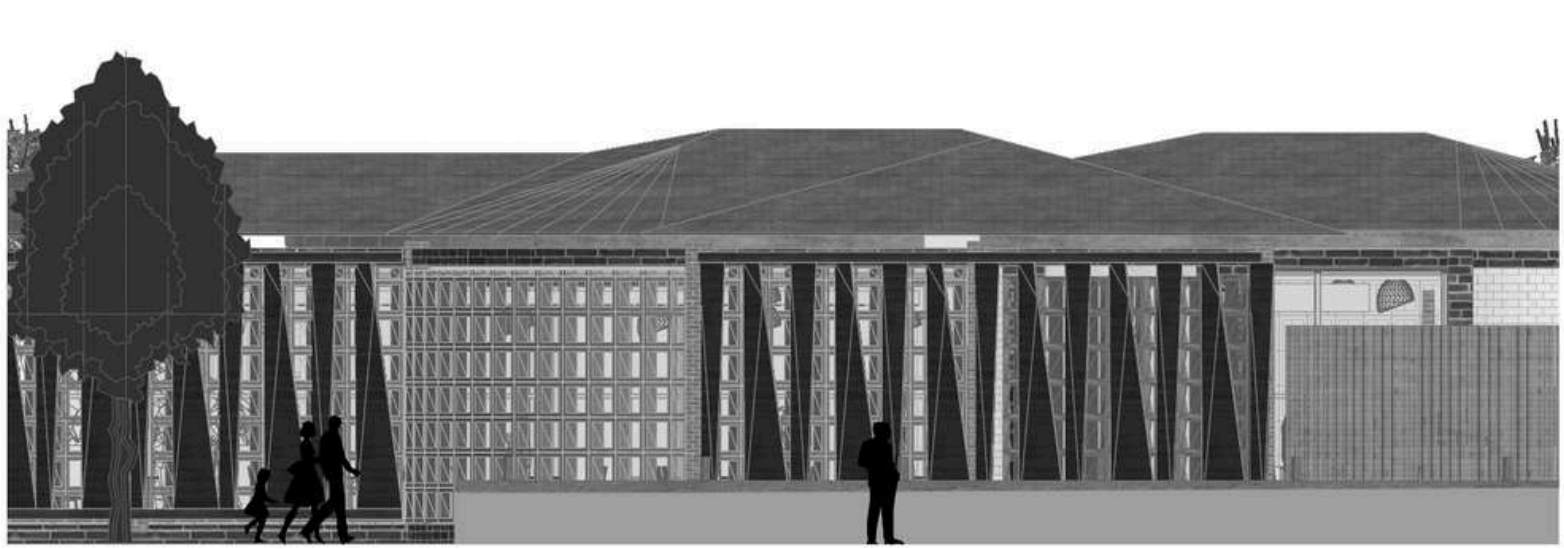


Gambar 4.45
Tampak Selatan Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

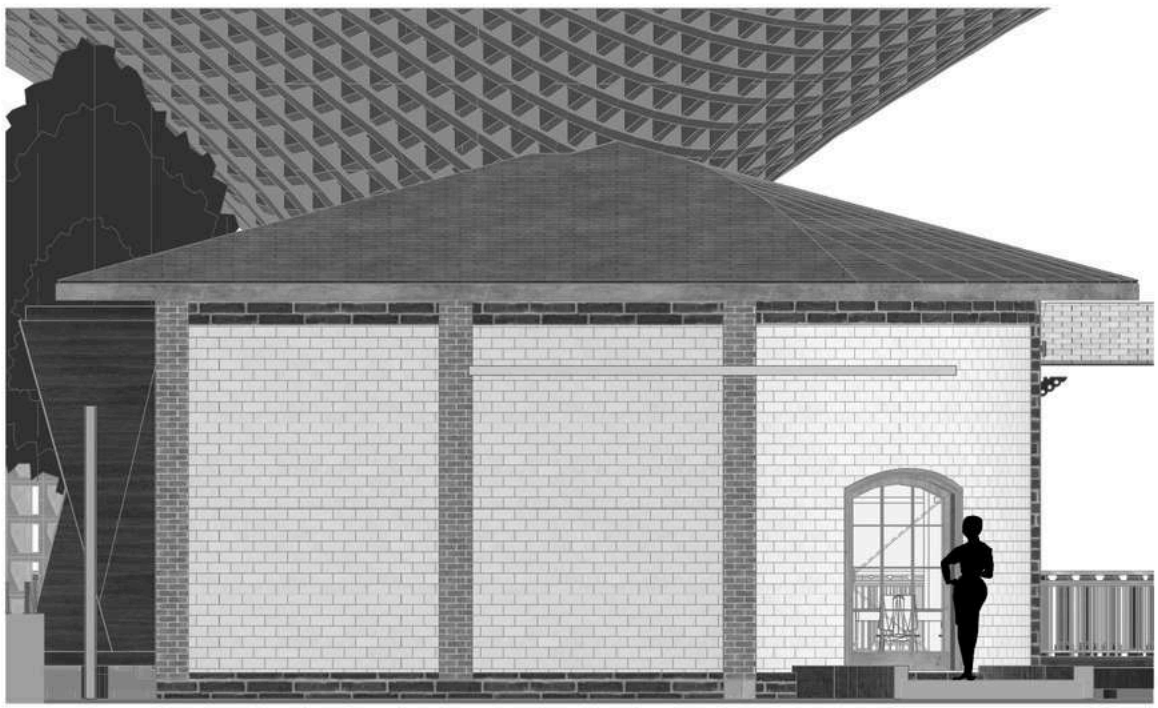
Gambar 4.46
Tampak Barat Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



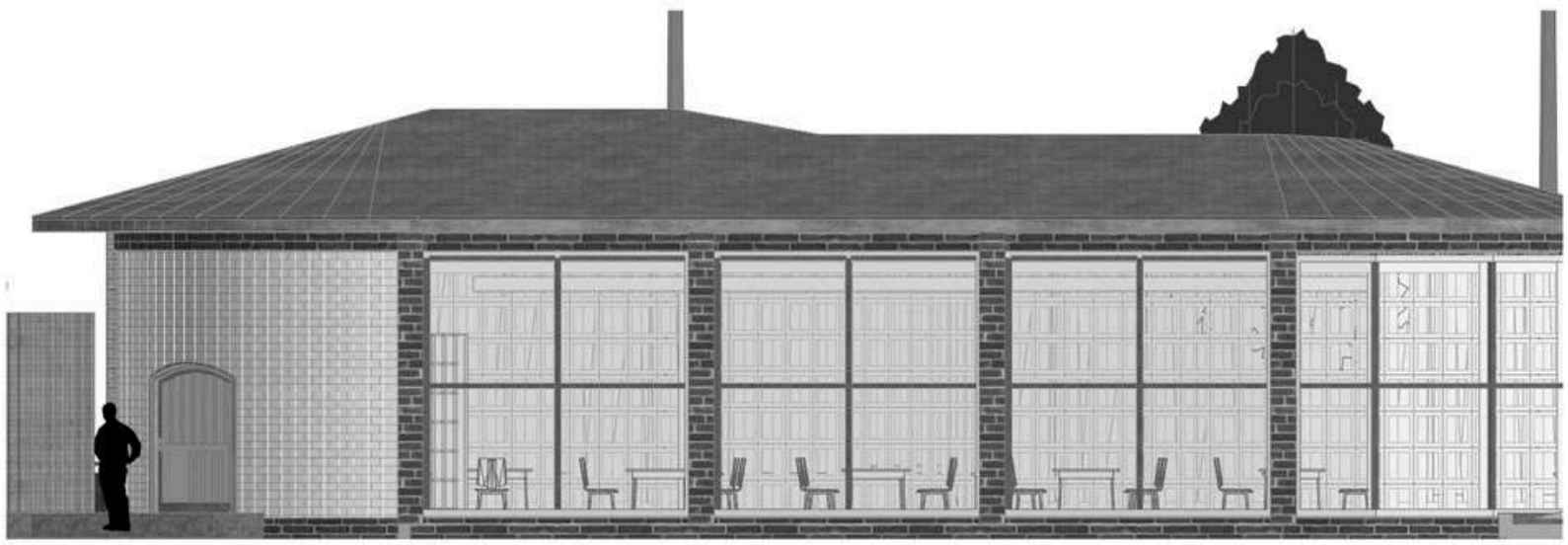
Gambar 4.47
Tampak Utara Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



Gambar 4.48
Tampak Timur Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

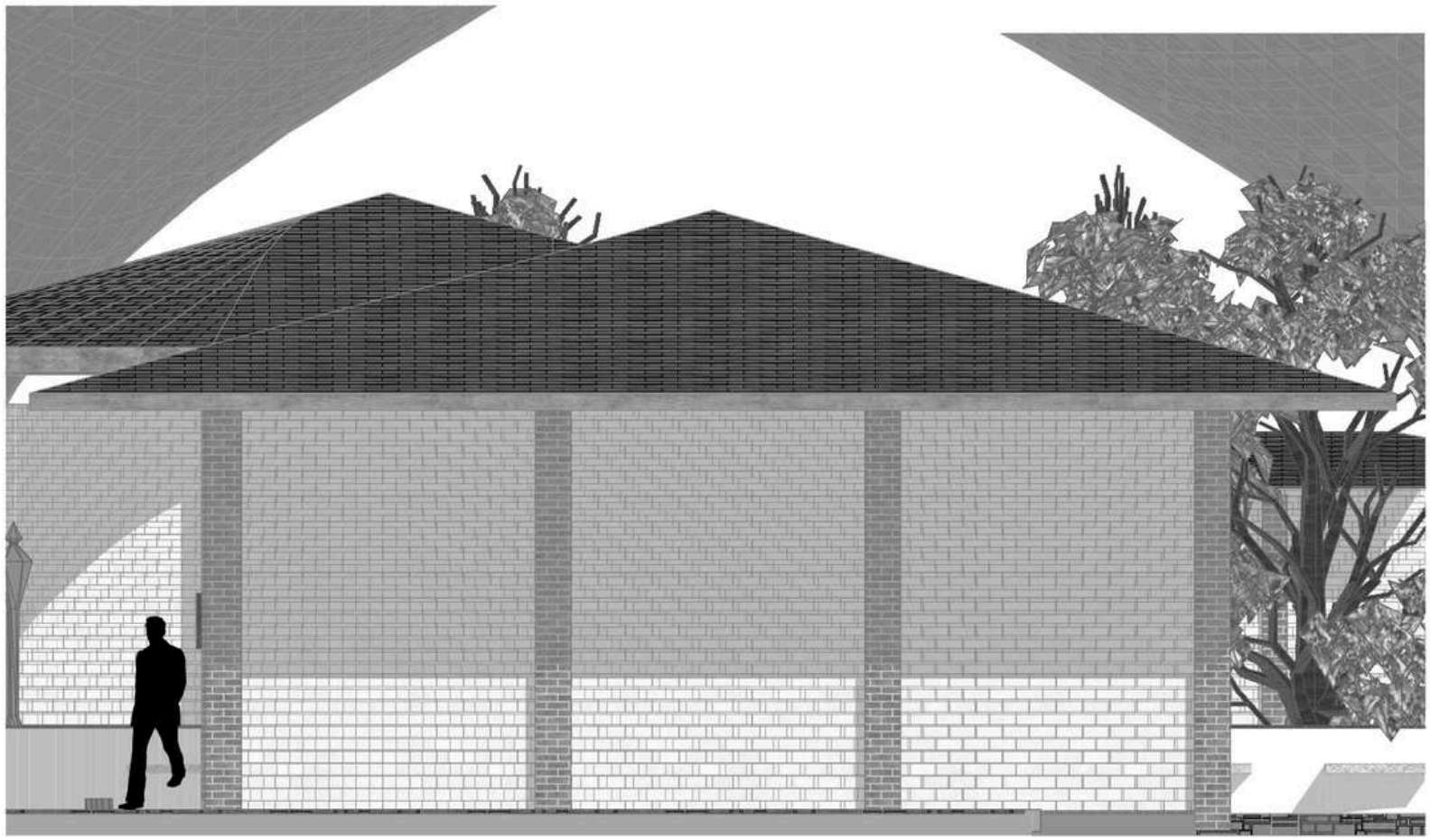


Gambar 4.49
Tampak Selatan Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

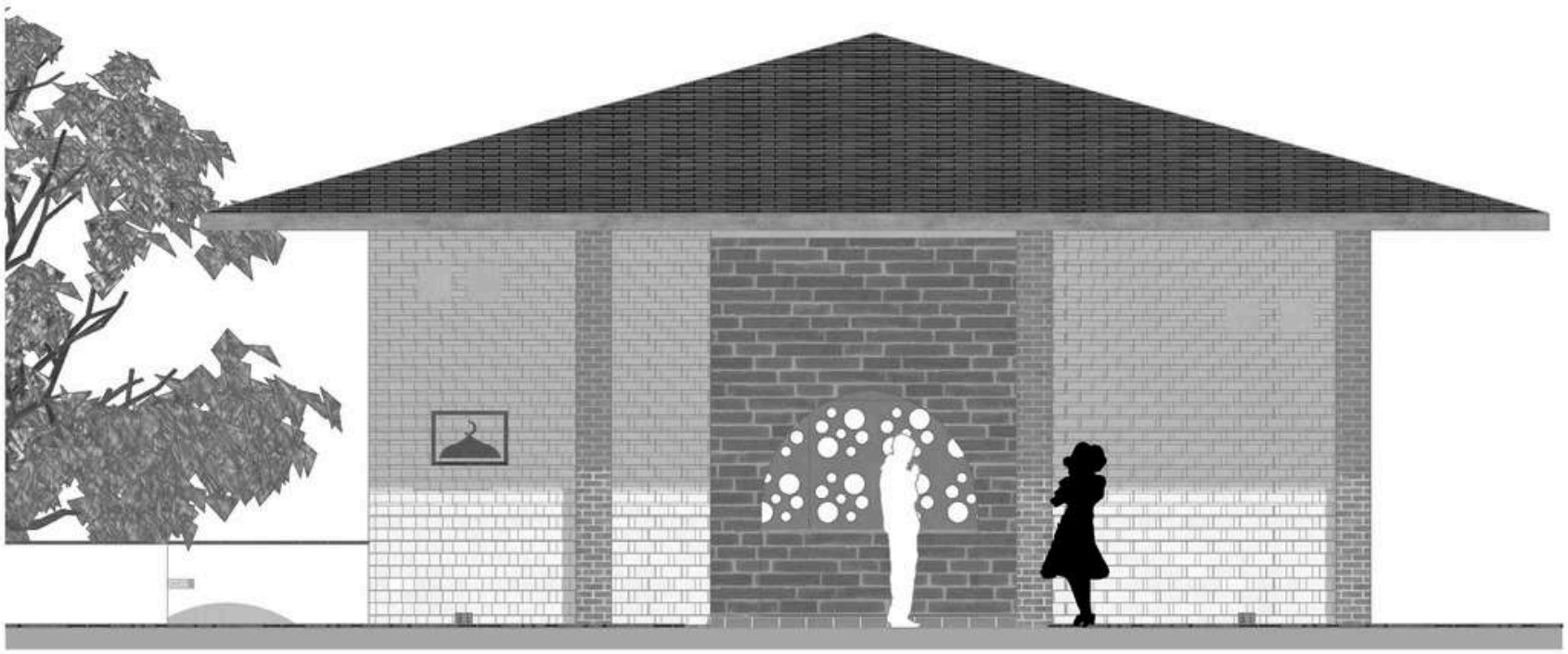
Gambar 4.50
Tampak Barat Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



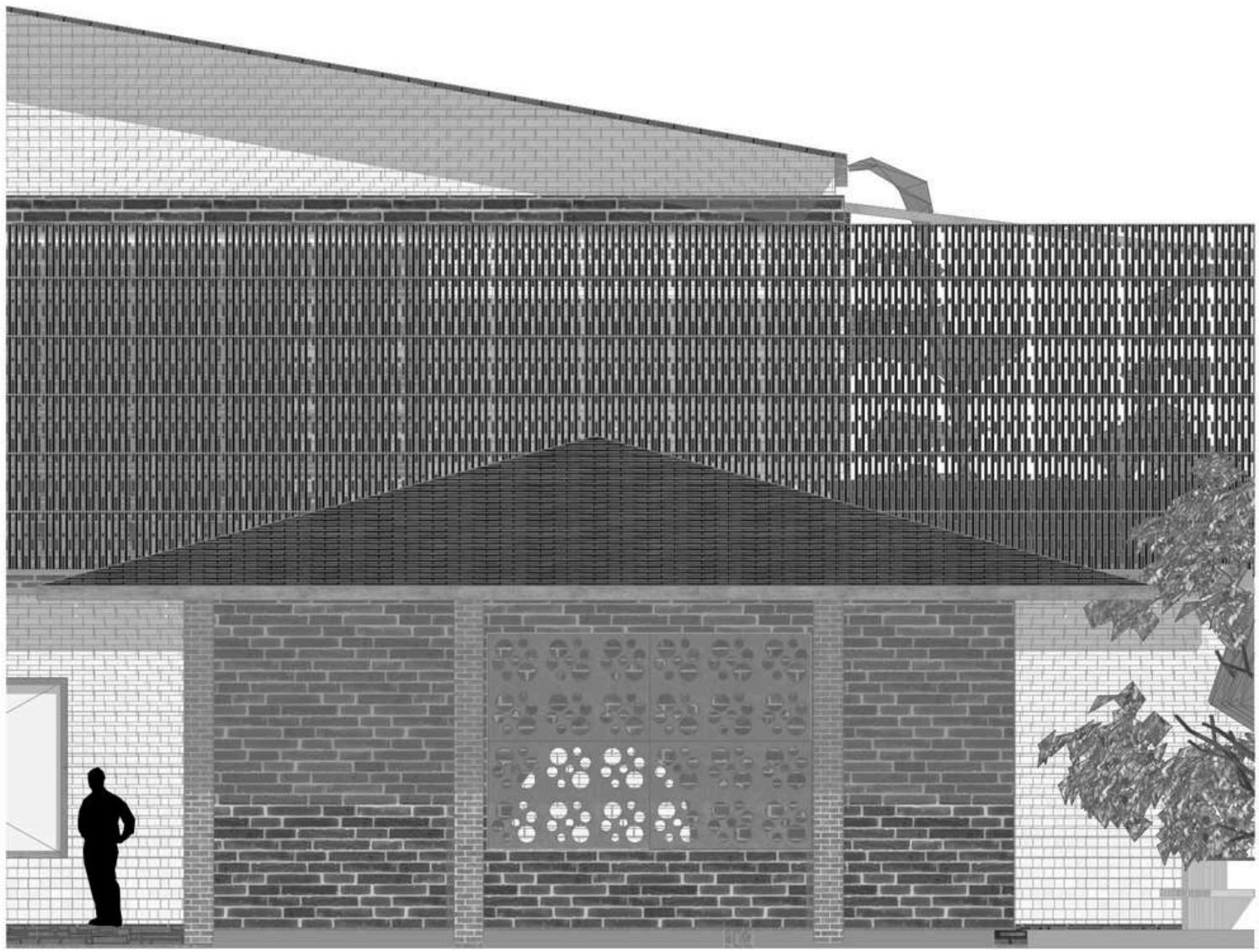
Gambar 4.51
Tampak Timur Mushola.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



Gambar 4.52
Tampak Utara Mushola.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



Gambar 4.53
Tampak Selatan Mushola.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

Gambar 4.54
Tampak Barat Mushola.
Sumber : Penulis.2024

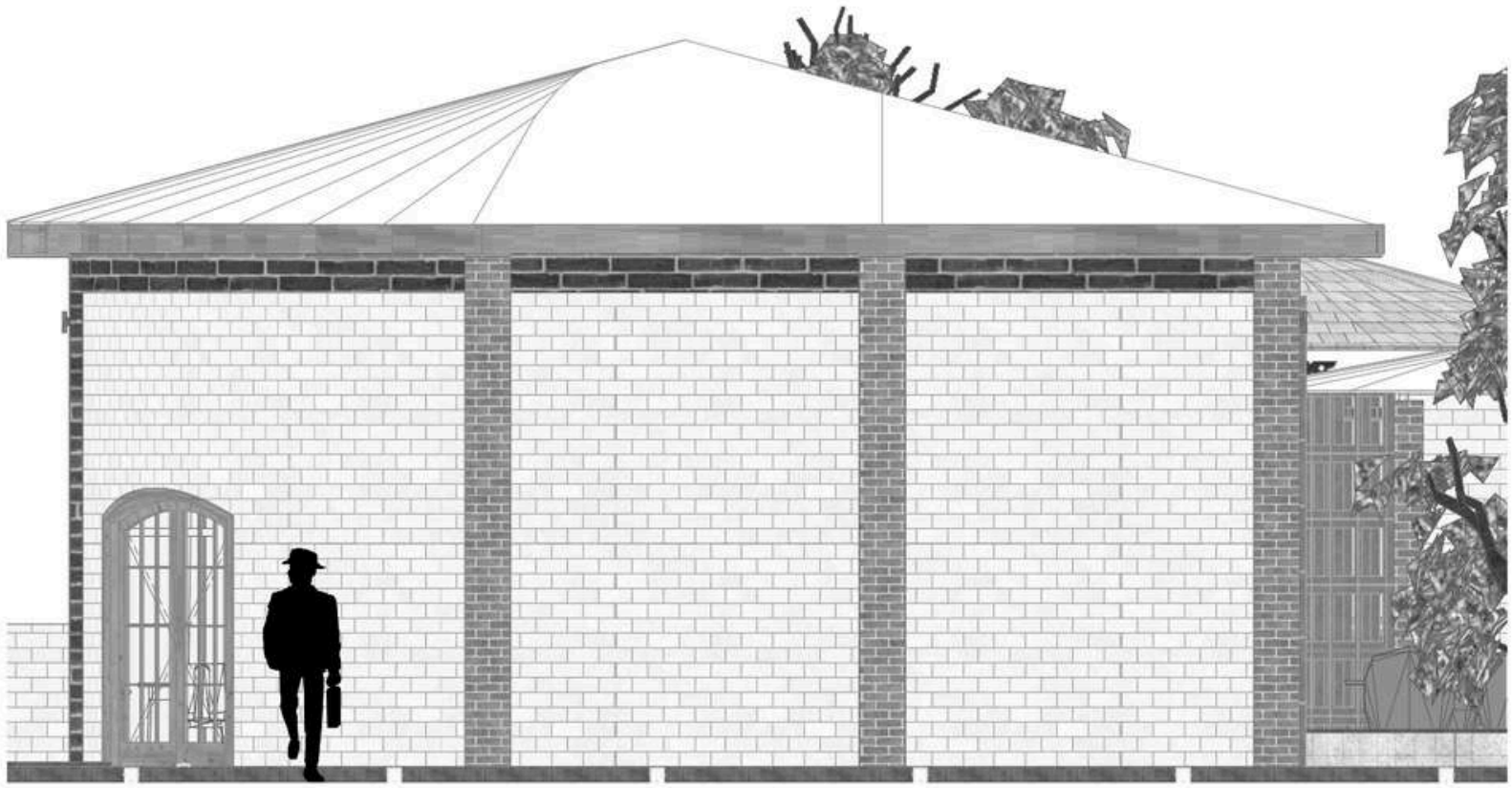
RANCANGAN SKEMA TAMPAK

Gambar 4.55
Tampak Utara Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

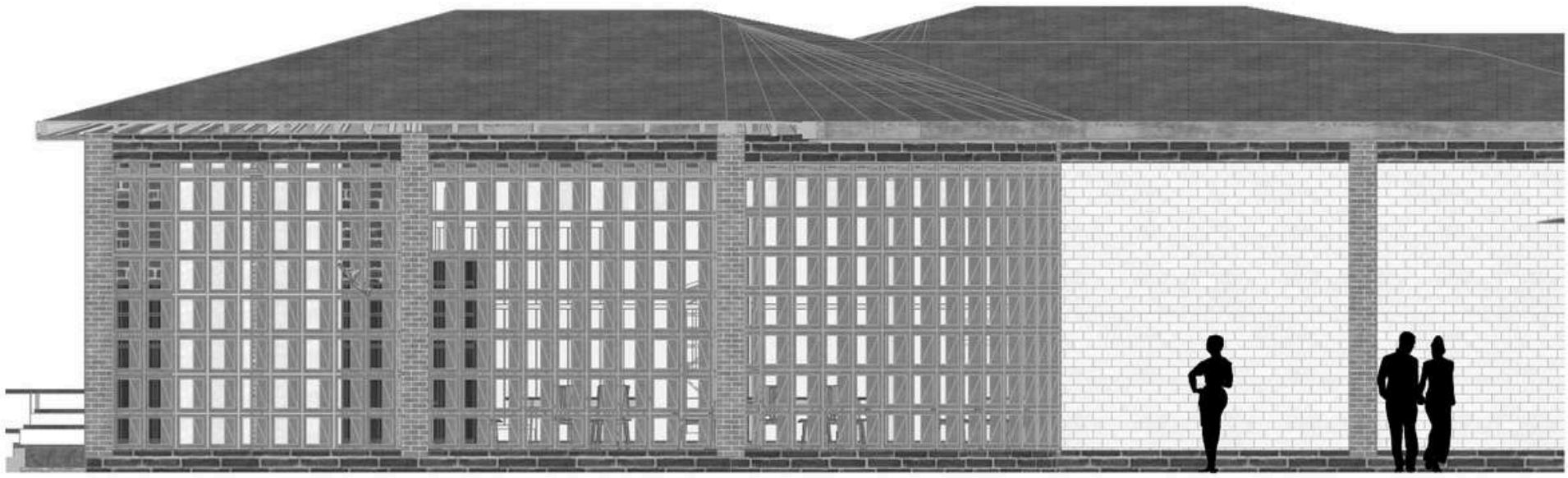
Gambar 4.56
Tampak Barat Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



Gambar 4.57
Tampak Timur Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

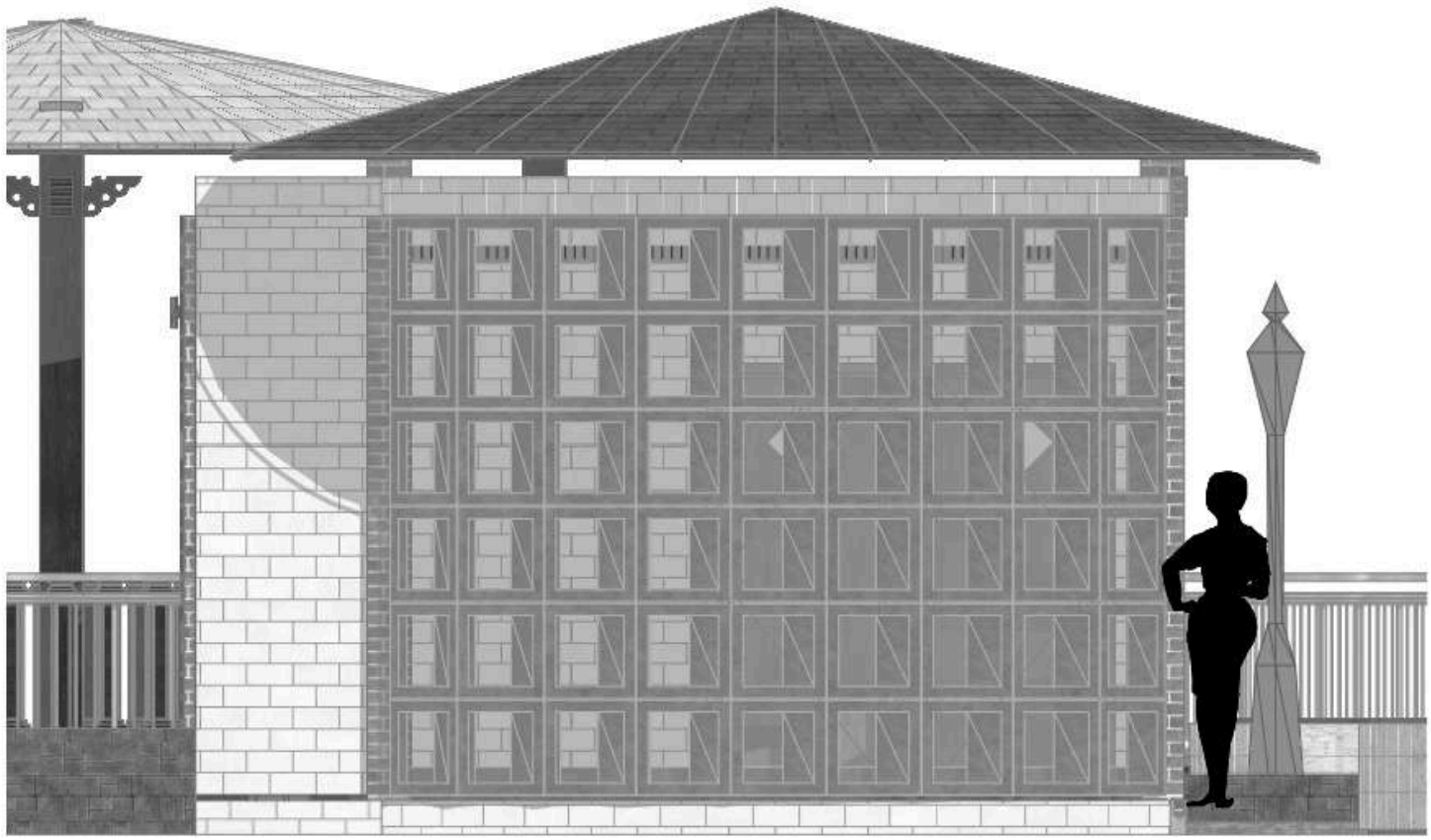


Gambar 4.58
Tampak Selatan Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK

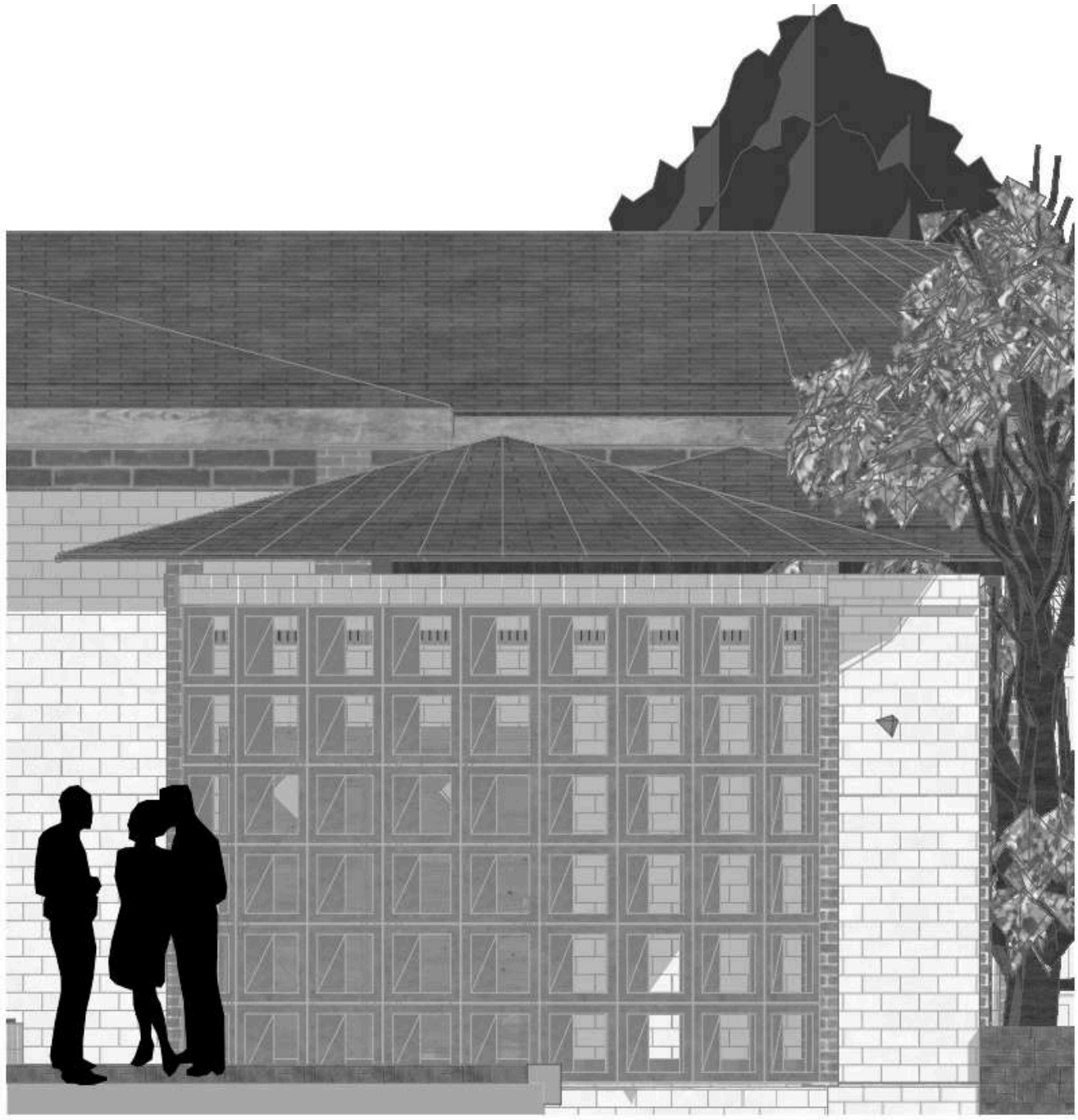
Gambar 4.59
Tampak Timur Toilet Umum.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



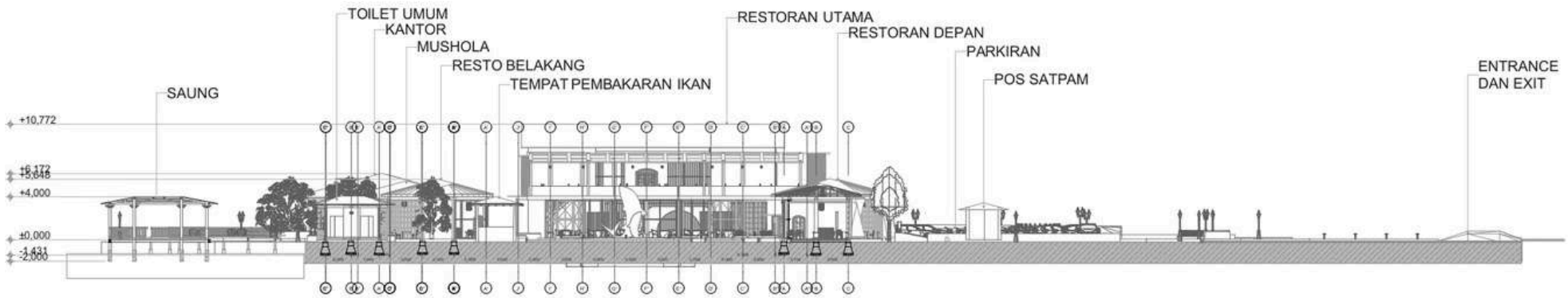
Gambar 4.60
Tampak Utara Toilet Umum.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SKEMA TAMPAK



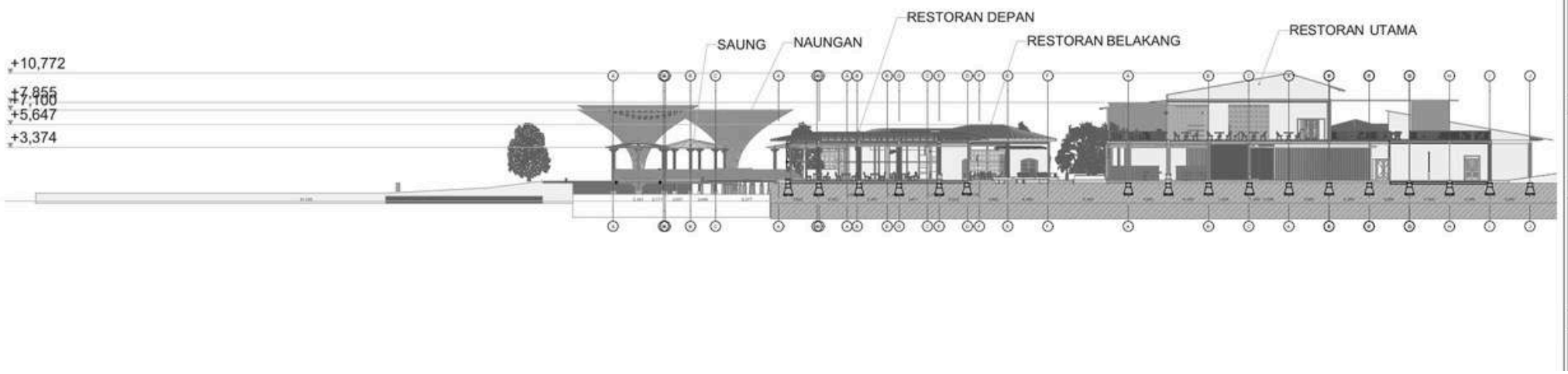
Gambar 4.61
Tampak Selatan Toilet Umum.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



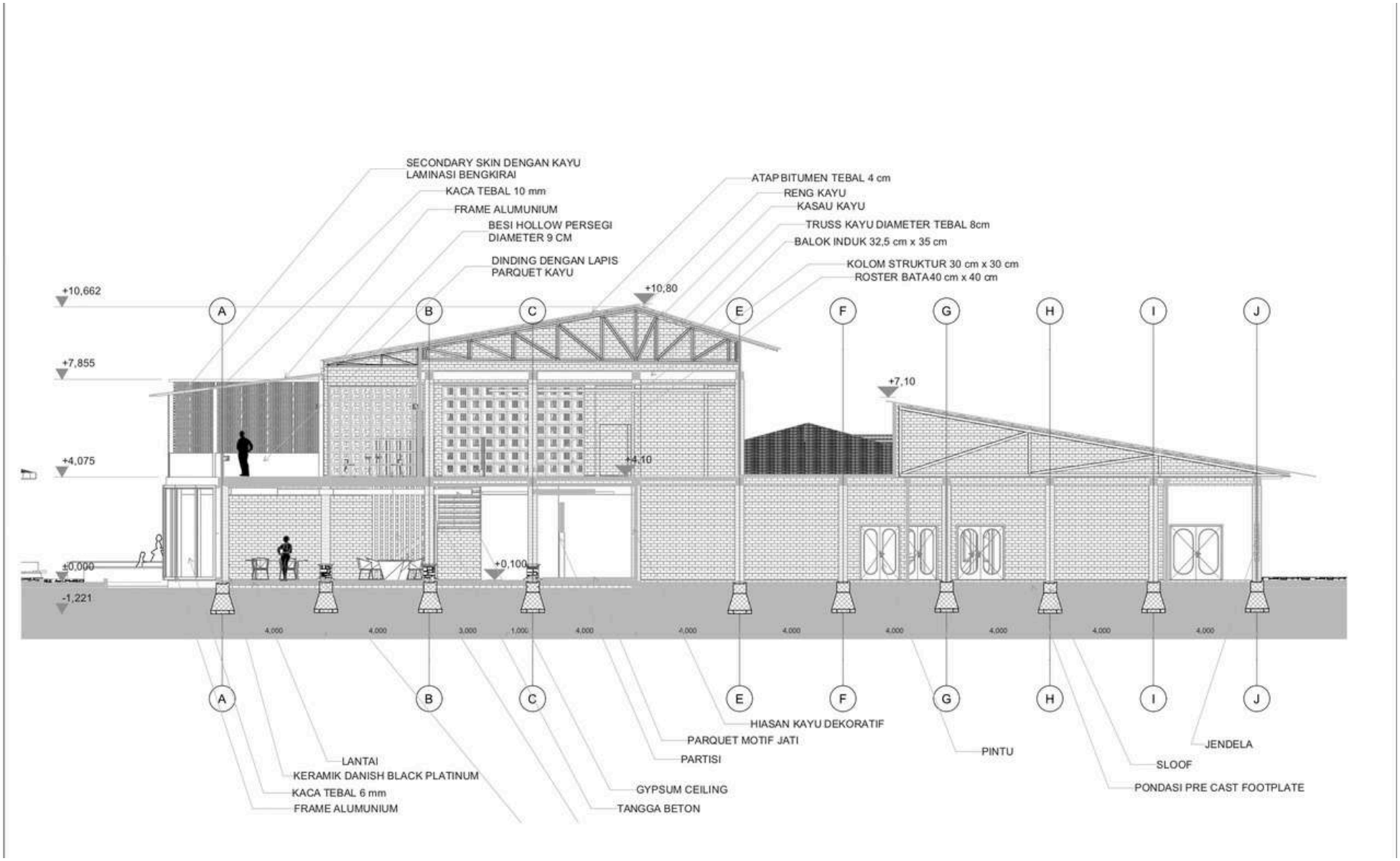
Gambar 4.62
Potongan Kawasan B-B'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



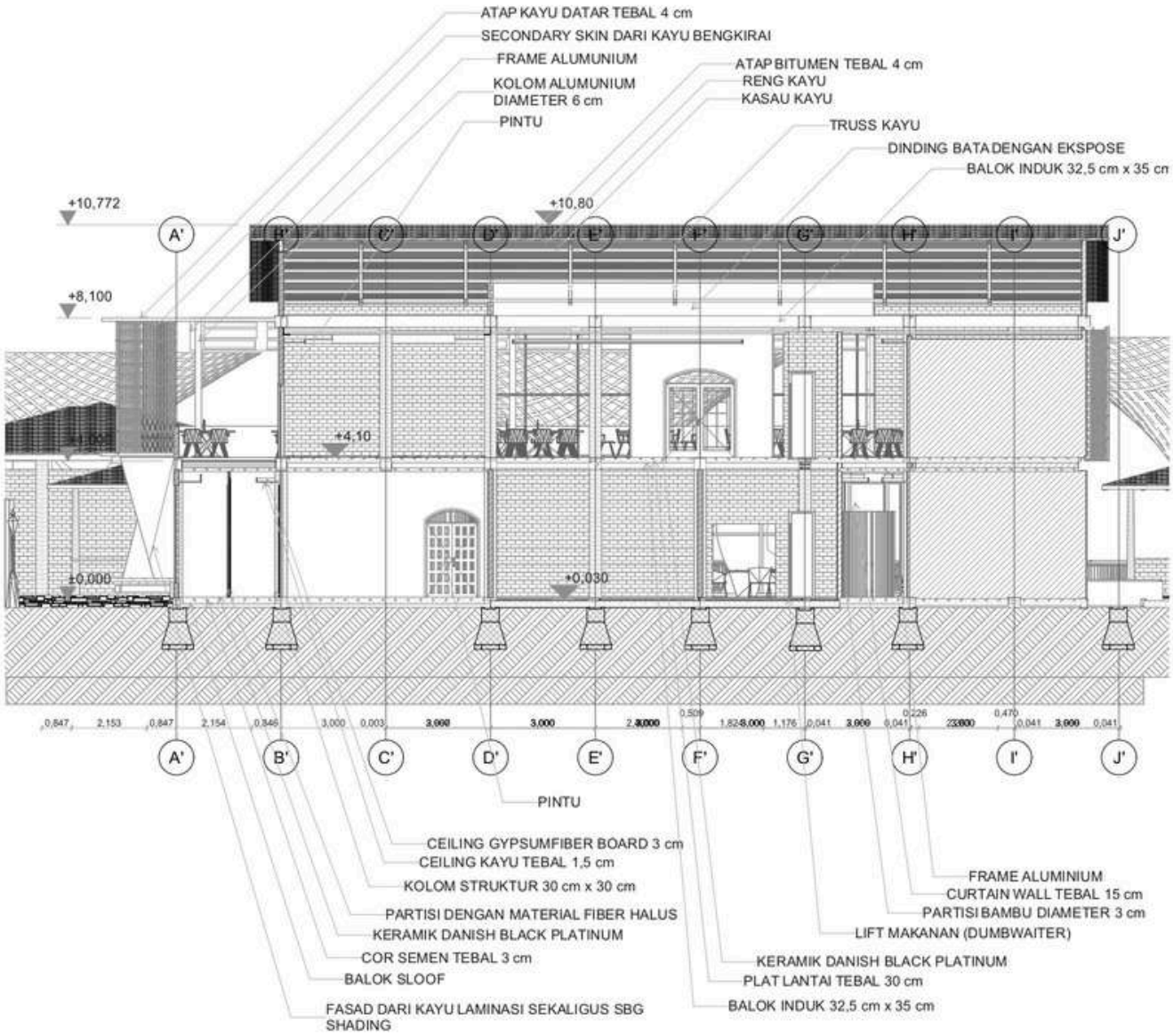
Gambar 4.63
Potongan Kawasan A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



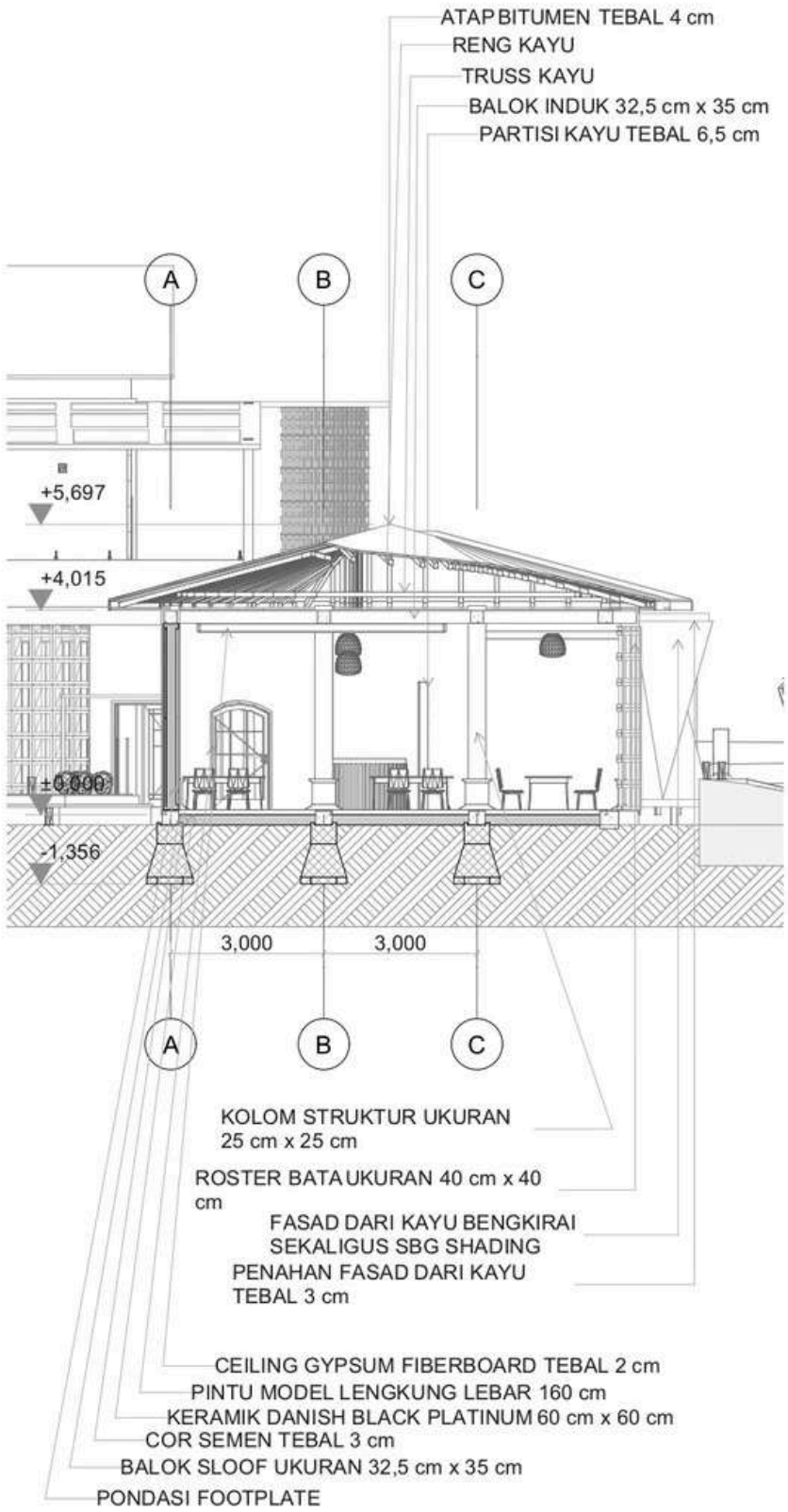
Gambar 4.64
Potongan Restoran Utama B-B'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



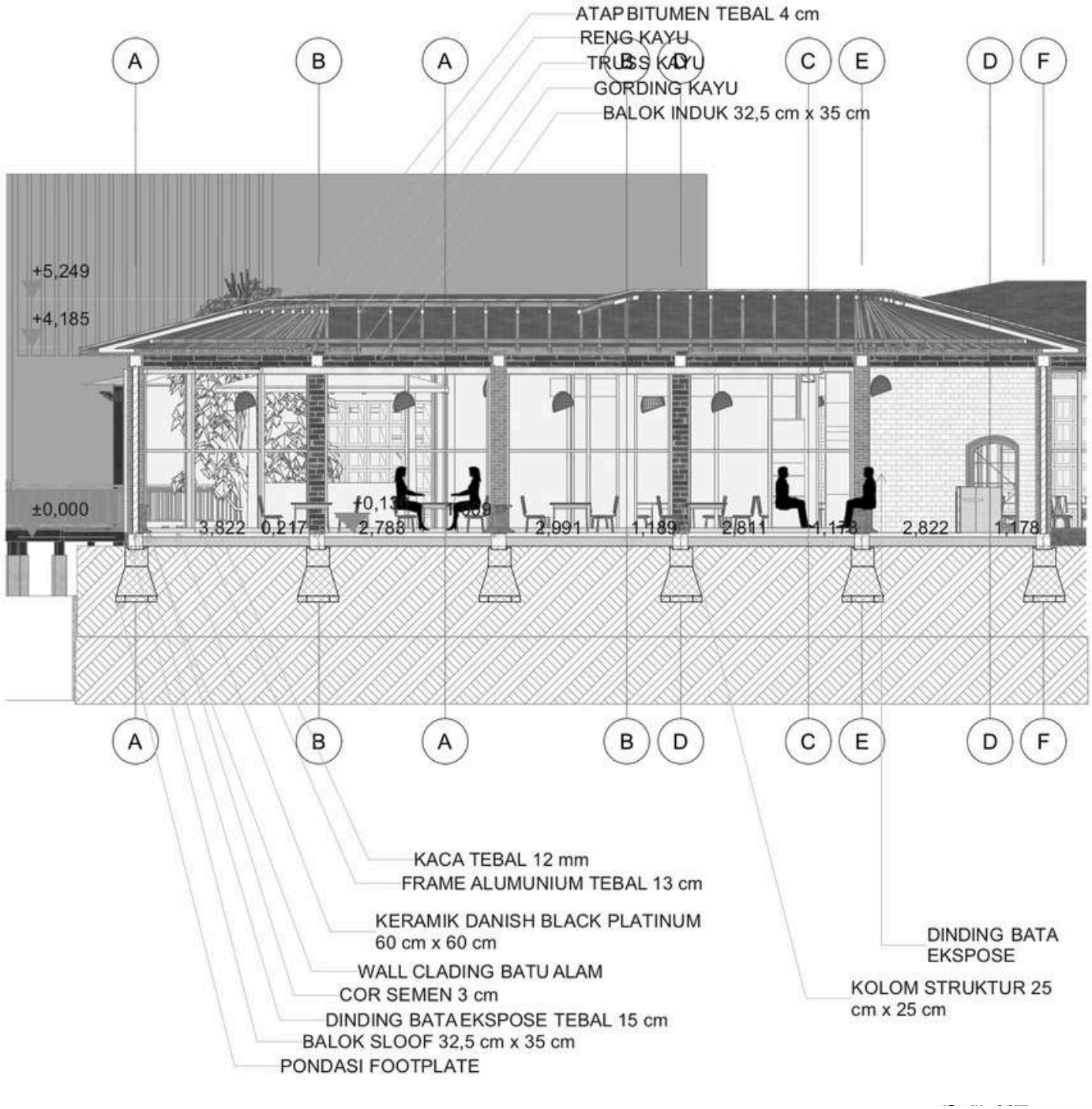
Gambar 4.65
Potongan Restoran Utama A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



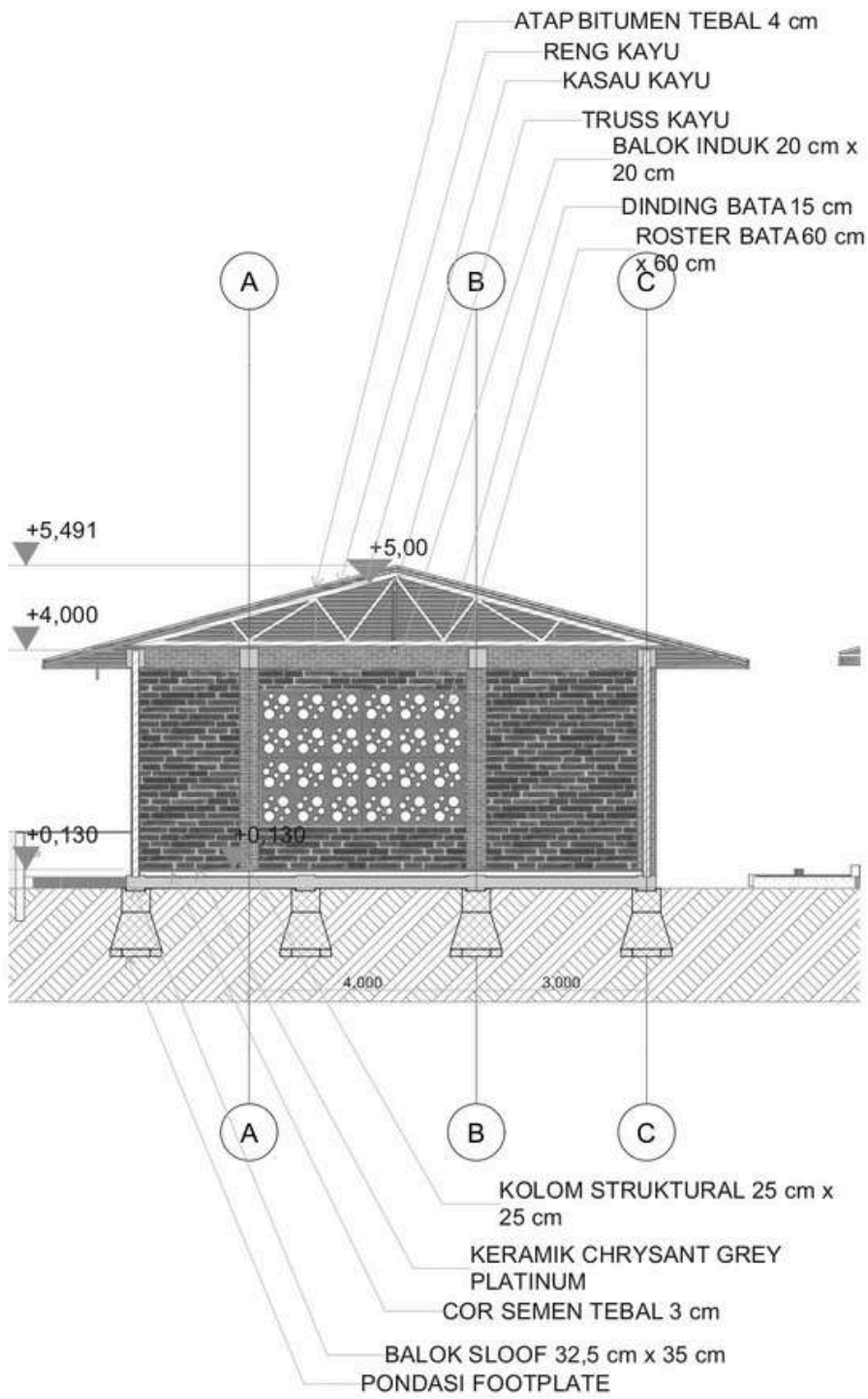
Gambar 4.66
Potongan Restoran Depan A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



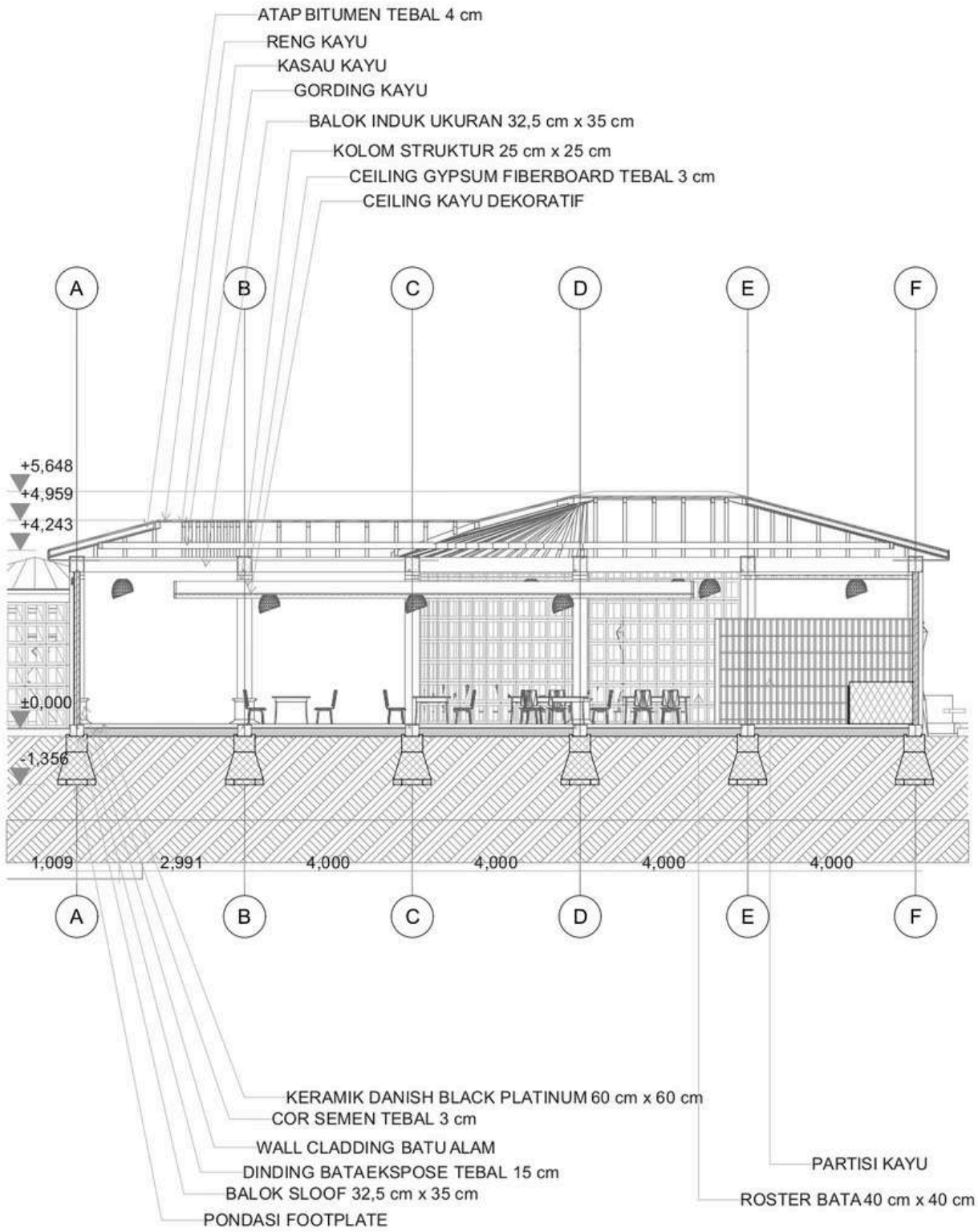
Gambar 4.67
Potongan Restoran Depan B-B'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



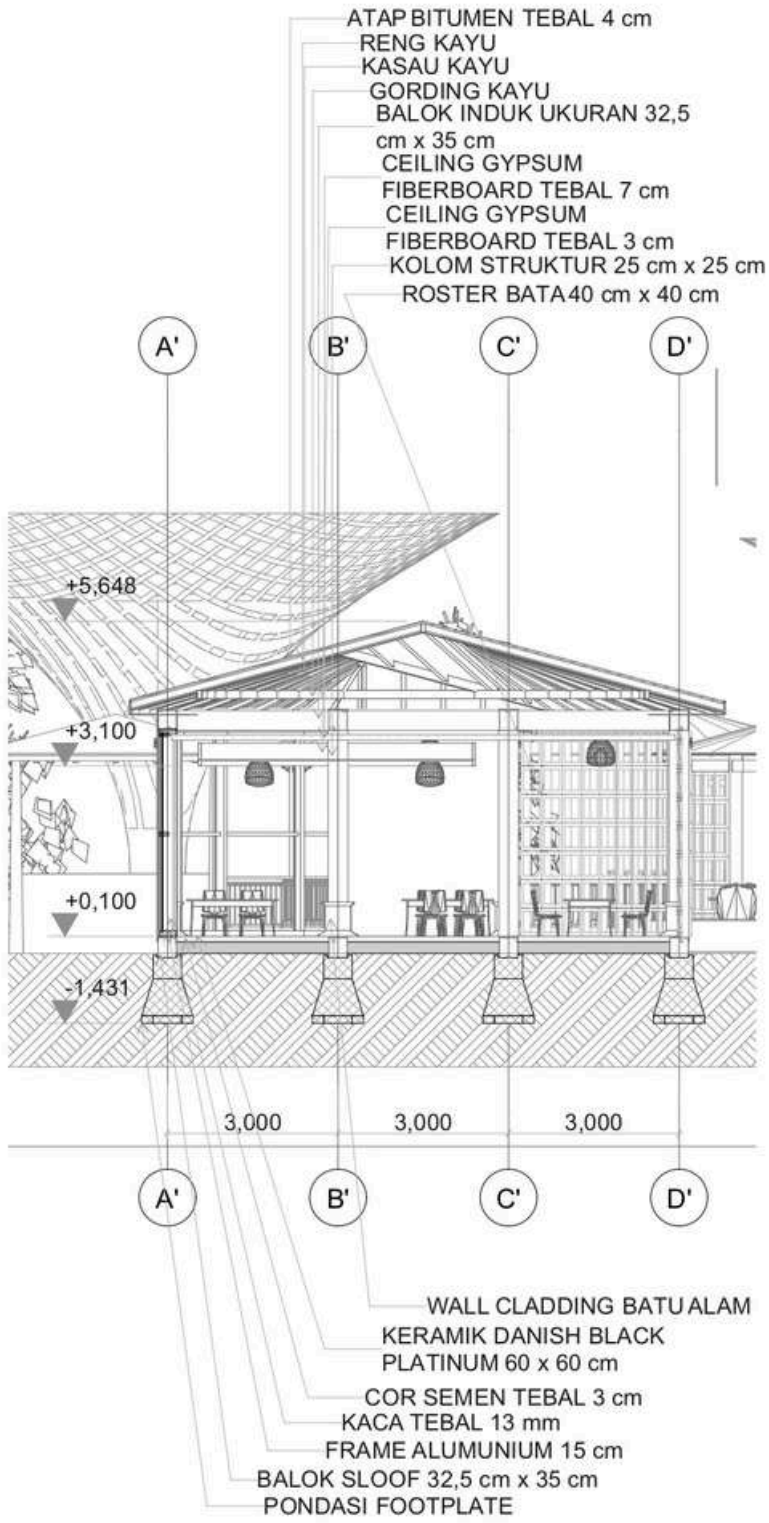
Gambar 4.68
Potongan Mushola
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



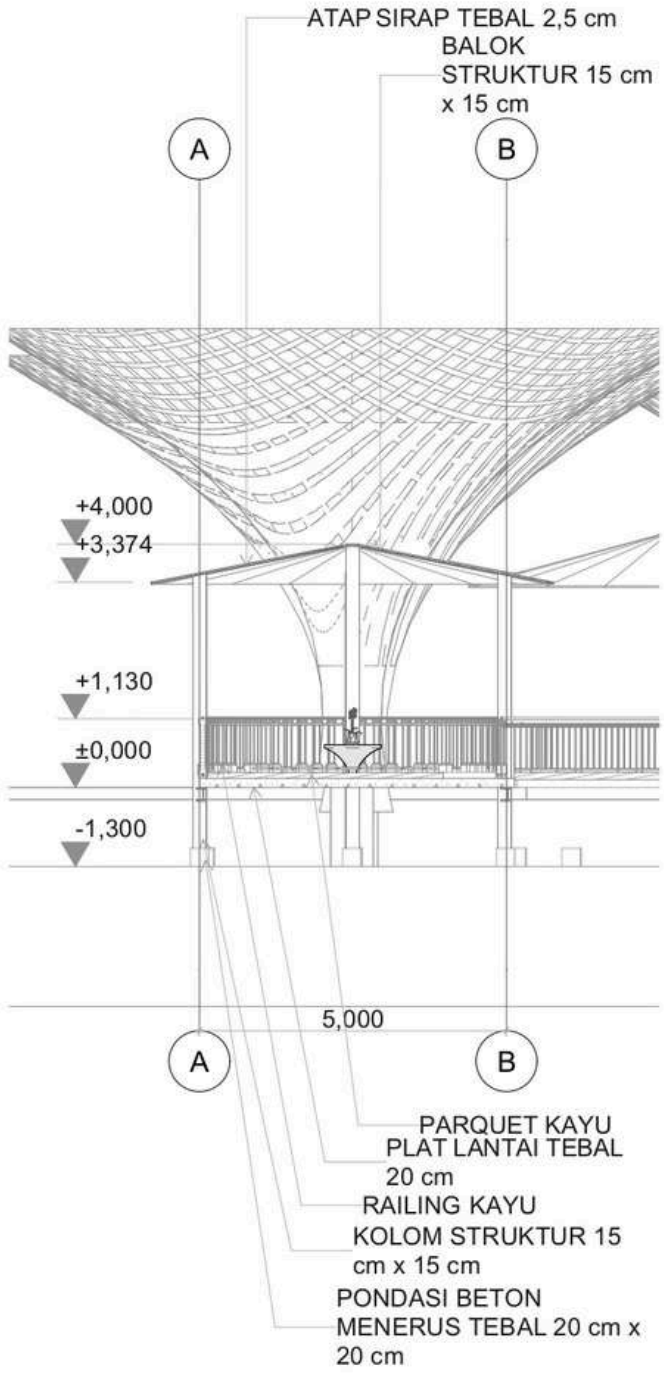
Gambar 4.69
Potongan Restoran Belakang A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



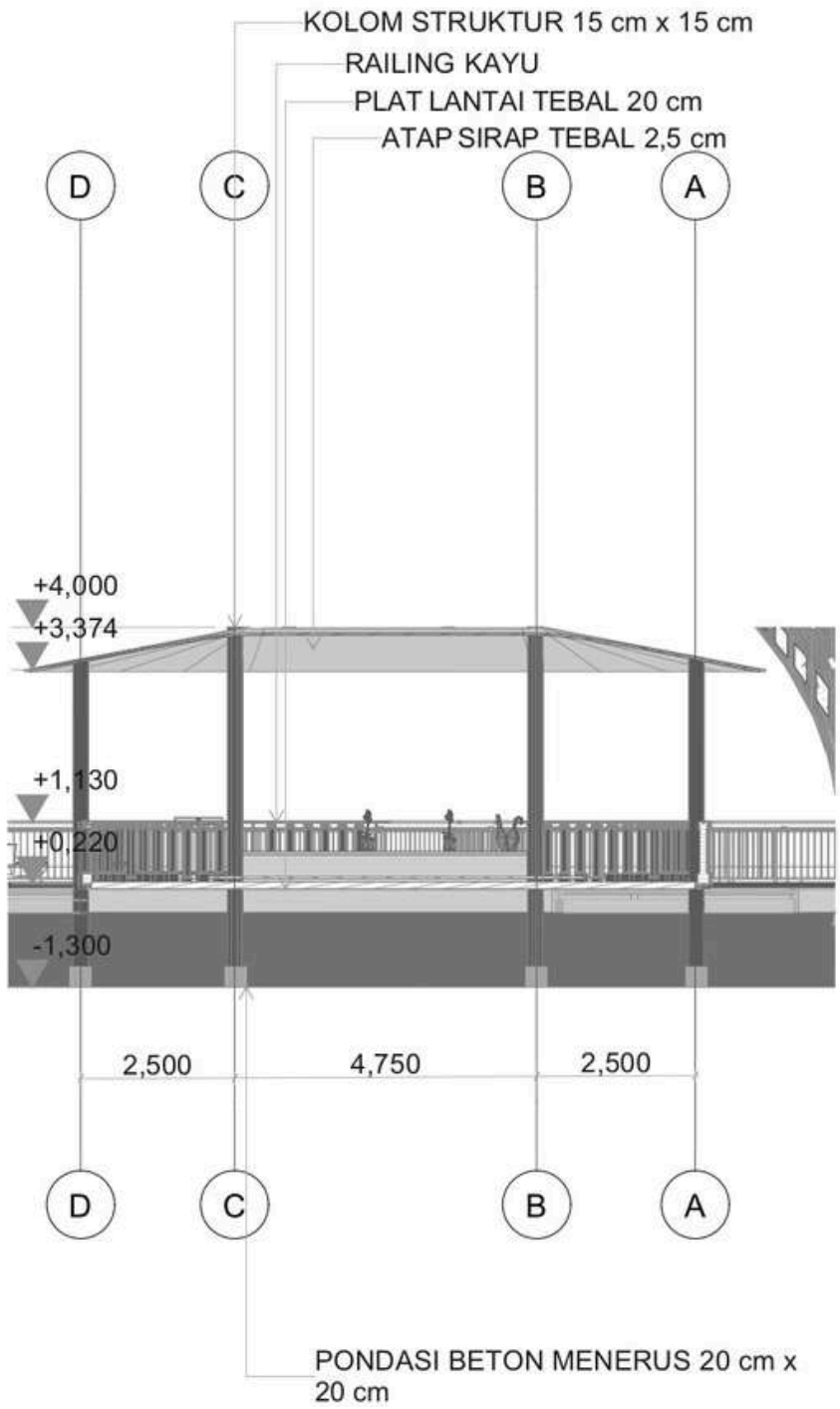
Gambar 4.70
Potongan Restoran Belakang B-B'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



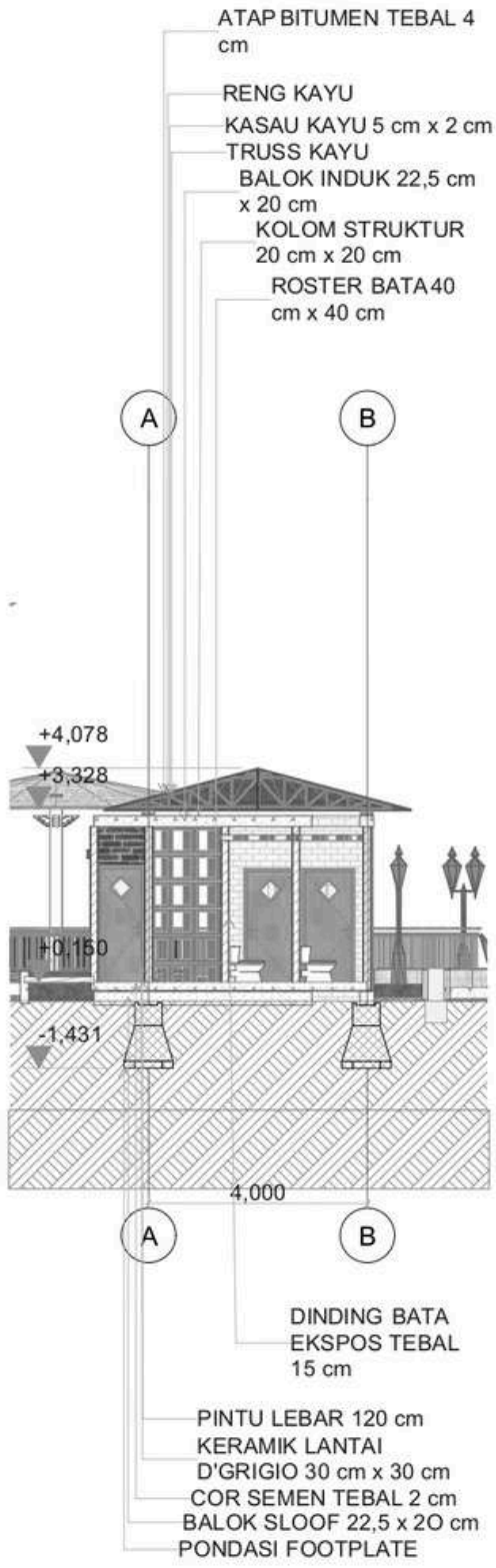
Gambar 4.71
Potongan Saung A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



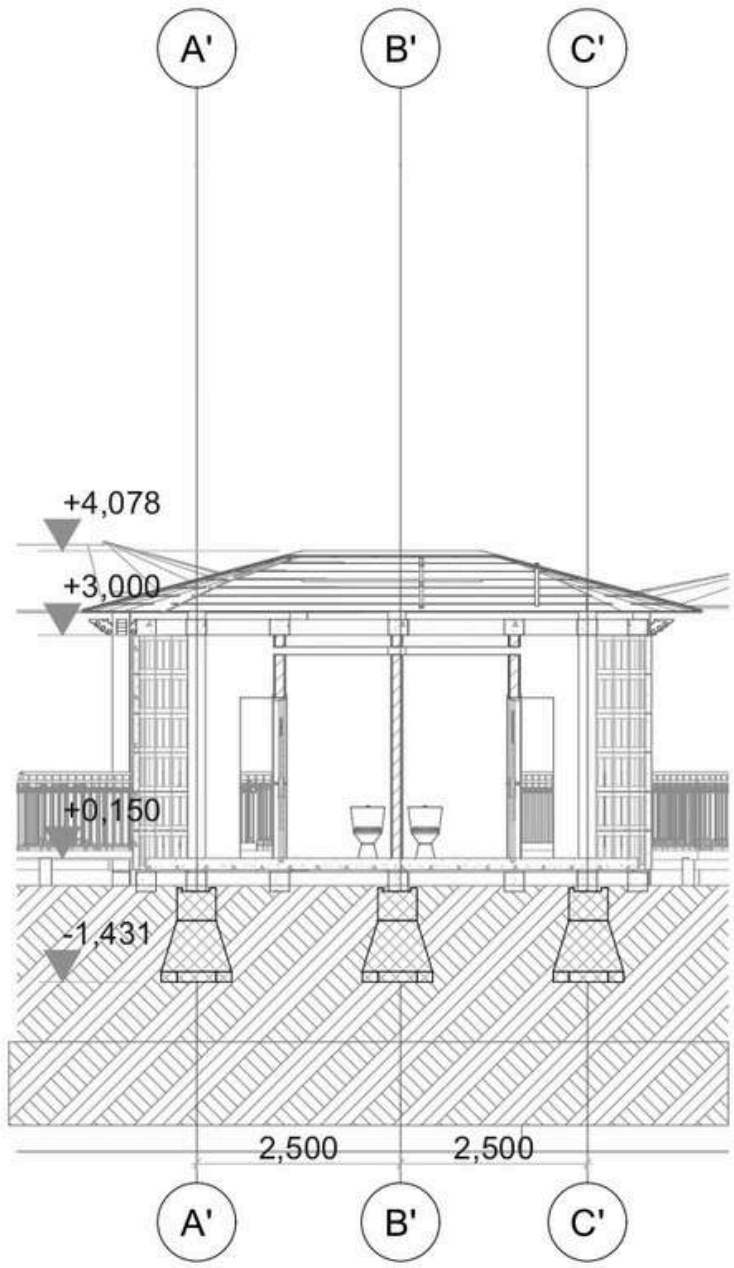
Gambar 4.72
Potongan Saung B-B'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



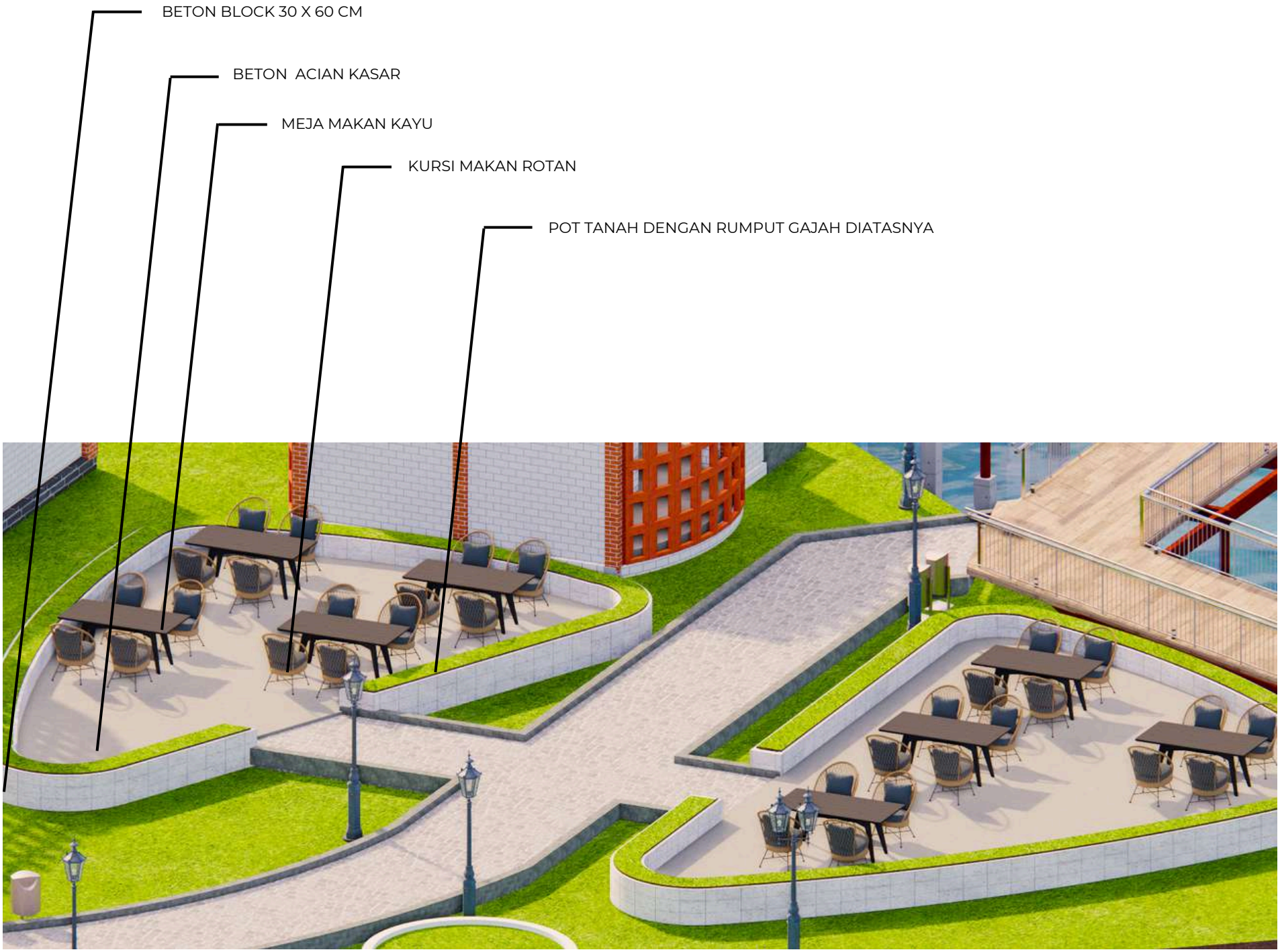
Gambar 4.73
Potongan Toilet Umum A-A'
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN POTONGAN



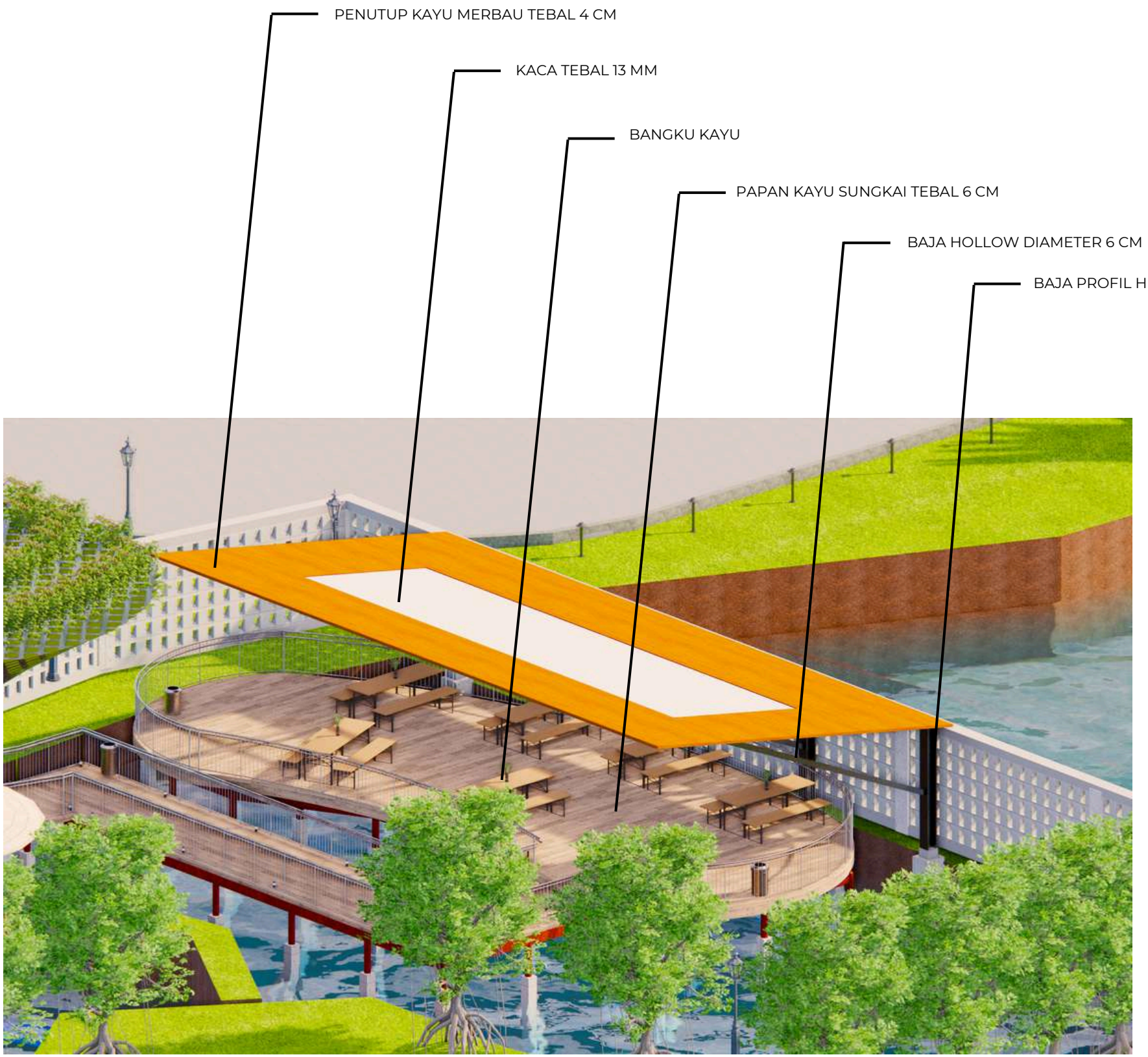
Gambar 4.74
Potongan Toilet Umum B-B'
Sumber : Penulis.2024

DETAIL PENYELESAIAN OUTDOOR DINING



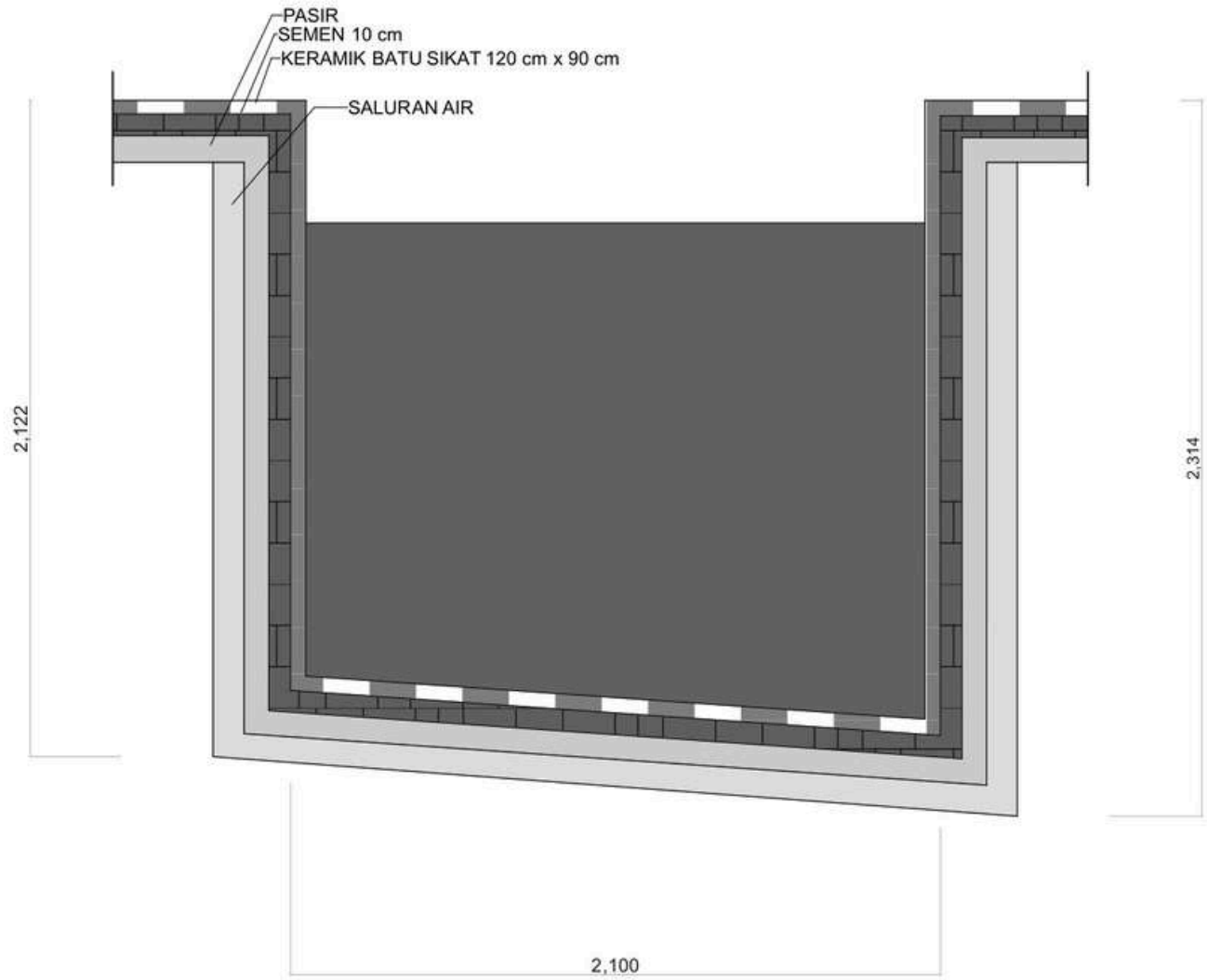
Gambar 4.75
Detail Penyelesaian Outdoor Dining
Sumber : Penulis.2024

DETAIL PENYELESAIAN OUTDOOR DINING



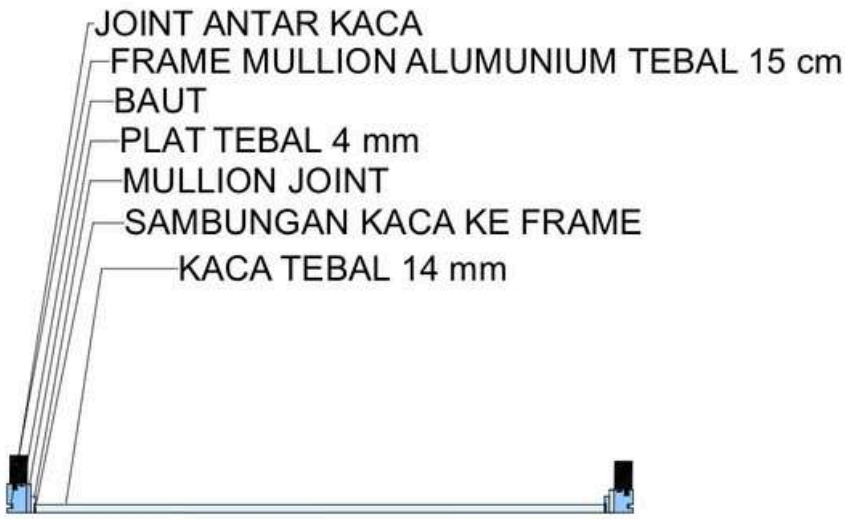
Gambar 4.76
Detail Penyelesaian Outdoor Dining
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN DETAIL ARSITEKTUR



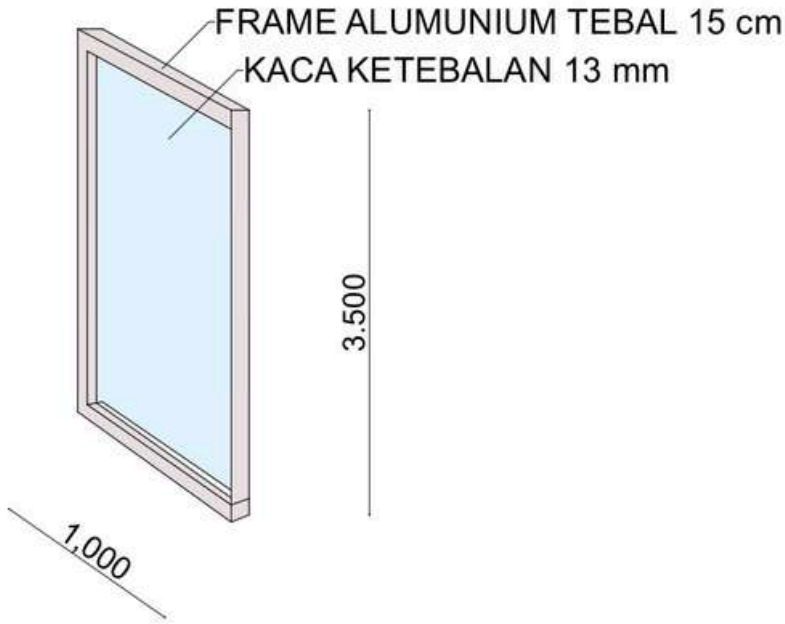
Gambar 4.77
Detail Kolam
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN DETAIL ARSITEKTUR

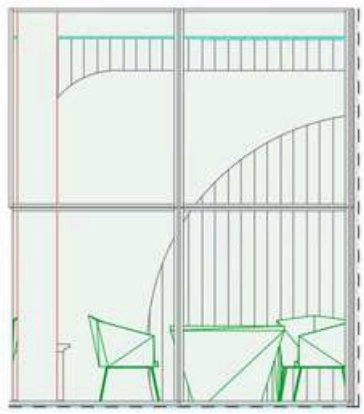


DETAIL SAMBUNGAN CURTAIN WALL

MODEL 3 DIMENSI



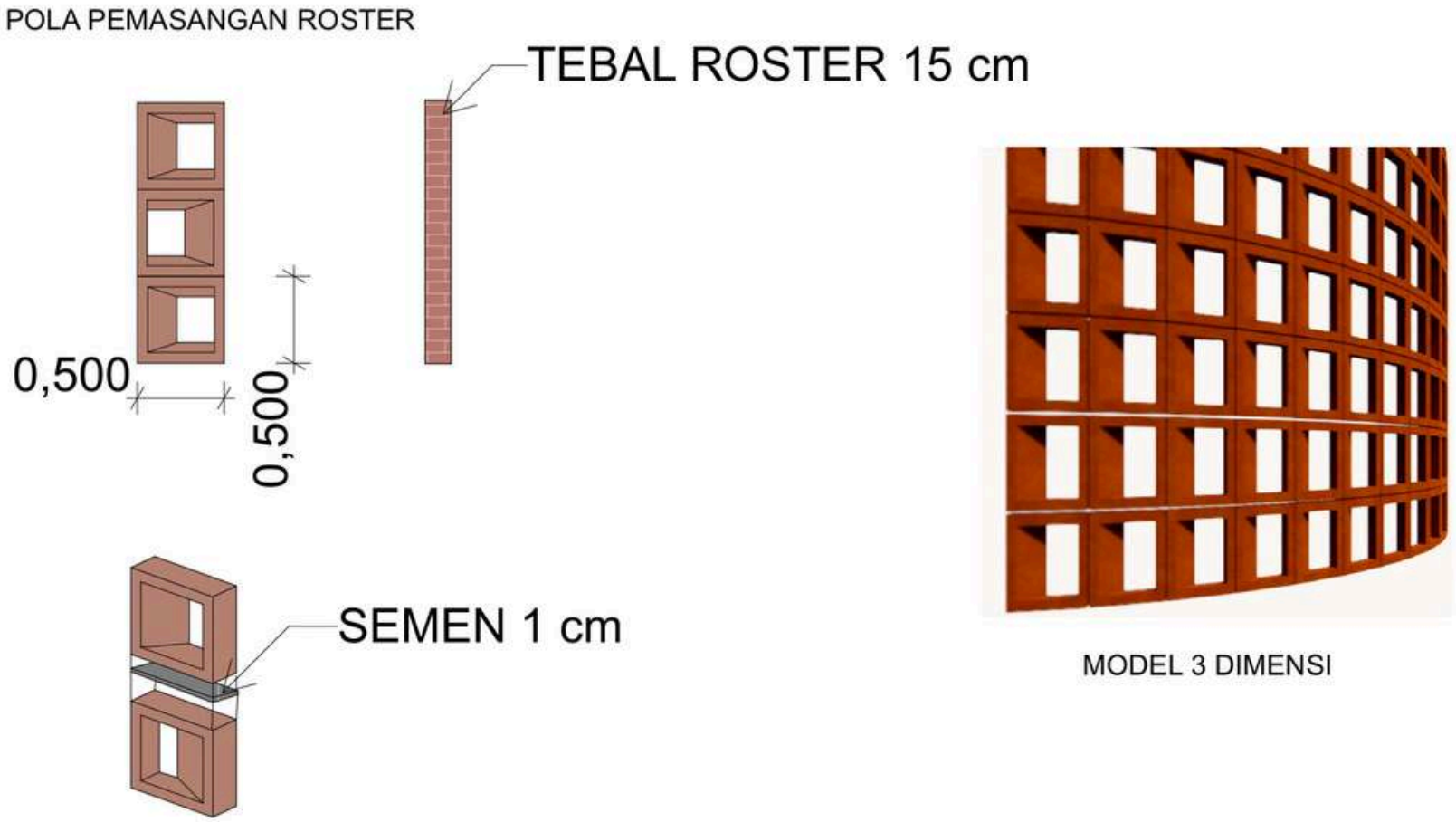
DETAIL SAMBUNGAN CURTAIN WALL



TAMPAK DEPAN CURTAIN WALL

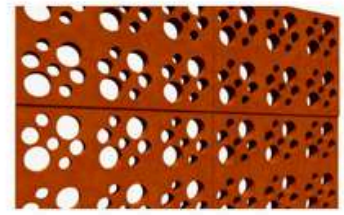
Gambar 4.78
Detail Curtain Wall
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN DETAIL ARSITEKTUR

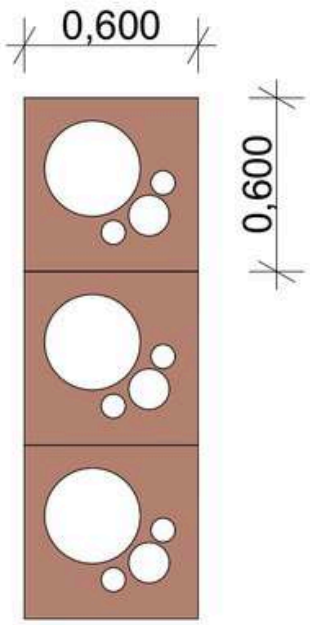


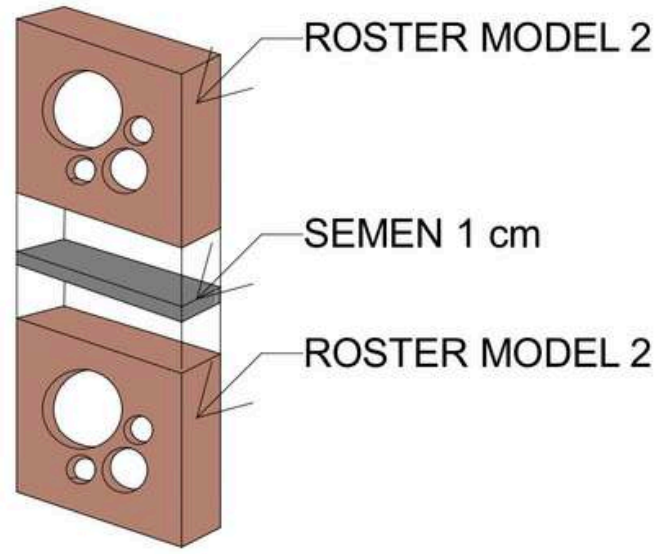
Gambar 4.79
Detail Roster
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN DETAIL ARSITEKTUR



MODEL ROSTER 3 DIMENSI



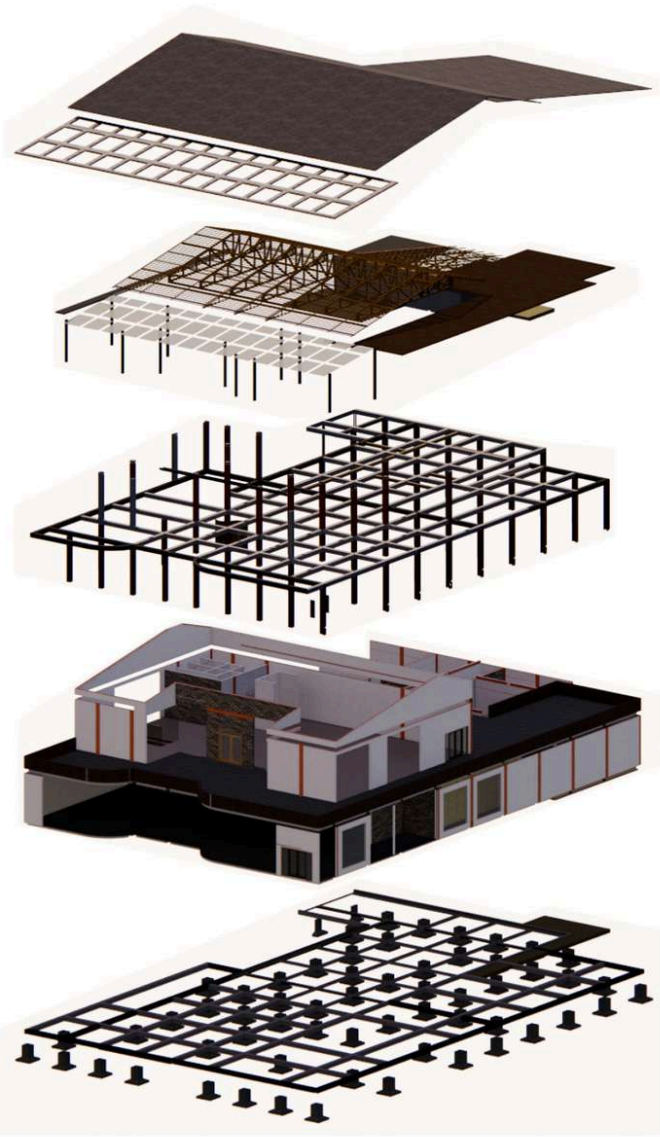


SKEMA PEMASANGAN ROSTER

UKURAN DAN DIMENSI ROSTER

Gambar 4.80
Detail Roster
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN AKSONOMETRI STRUKTUR RESTORAN UTAMA



MENGGUNAKAN ATAP BITUMEN PADA BAGIAN PENUTUP ATAP SERTA SEBAGIAN FRAME ALUMUNIUM UNTUK AULA MAKAN SEMI OUTDOOR. TEBAL ATAP BITUMEN YAKNI 4 cm DAN TEBAL FRAME YAKNI 15 cm. ALASAN PENGGUNAANNYA ADALAH KONTEKSTUAL SITE YANG MENYESUAIKAN DENGAN BANGUNAN EKSISTING YANG ADA DI SEKITAR KAWASAN SITE .

MENGGUKANAN RANGKA ATAP KAYU DENGAN SUSUNAN HIRARKI YAITU RENG, KASAU, TRUSS DAN GORDING KAYU. SEBAGIAN MENGGUNAKAN ATAP DATAR DENGAN DAK BETON

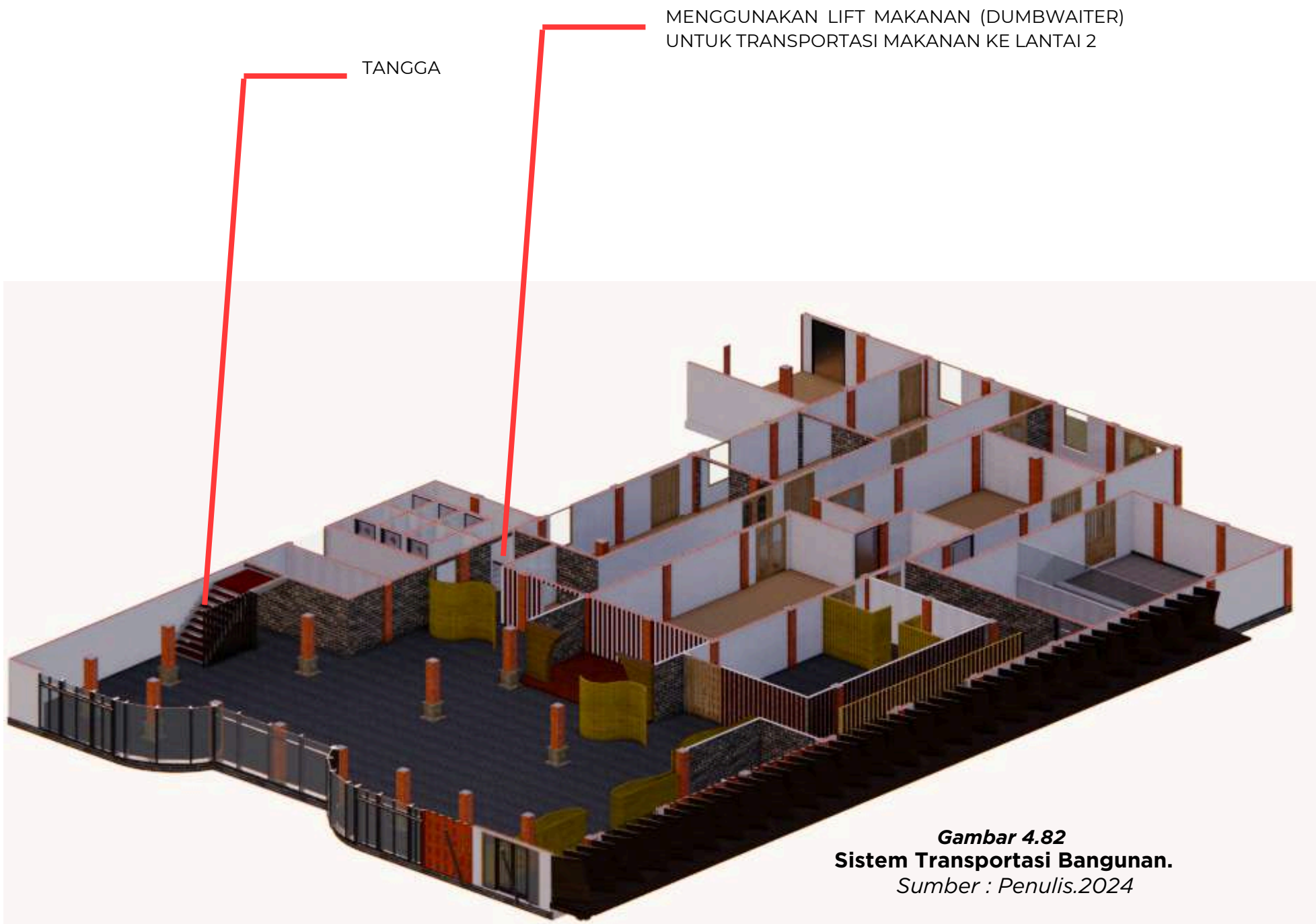
MENGGUNAKAN KOLOM DAN BALOK DENGAN MATERIAL BETON. RINCIANNYA ADALAH UKURAN BALOK YAKNI 32,5 cm x 35 CM SERTA UKURAN KOLOM ADALAH 30 cm x 30 cm

UNTUK DINDINGNYA MENGGUNAKAN DINDING DENGAN MATERIAL BATA YANG DIEKSPOSE. DAN SEBAGIAN MENGGUNAKAN CURTAIN WALL DENGAN FRAME ALUMUNIUM SETEBA; 15 cm DAN KACA SETEBAL 14 mm.. ALASAN PENGGUNAAN MATERIAL BATA YAKNI KONTEKSTUAL DENGAN SITE SEKITAR.

MENGGUNAKAN PONDASI FOOTPLATE DARI BETON PRECAST

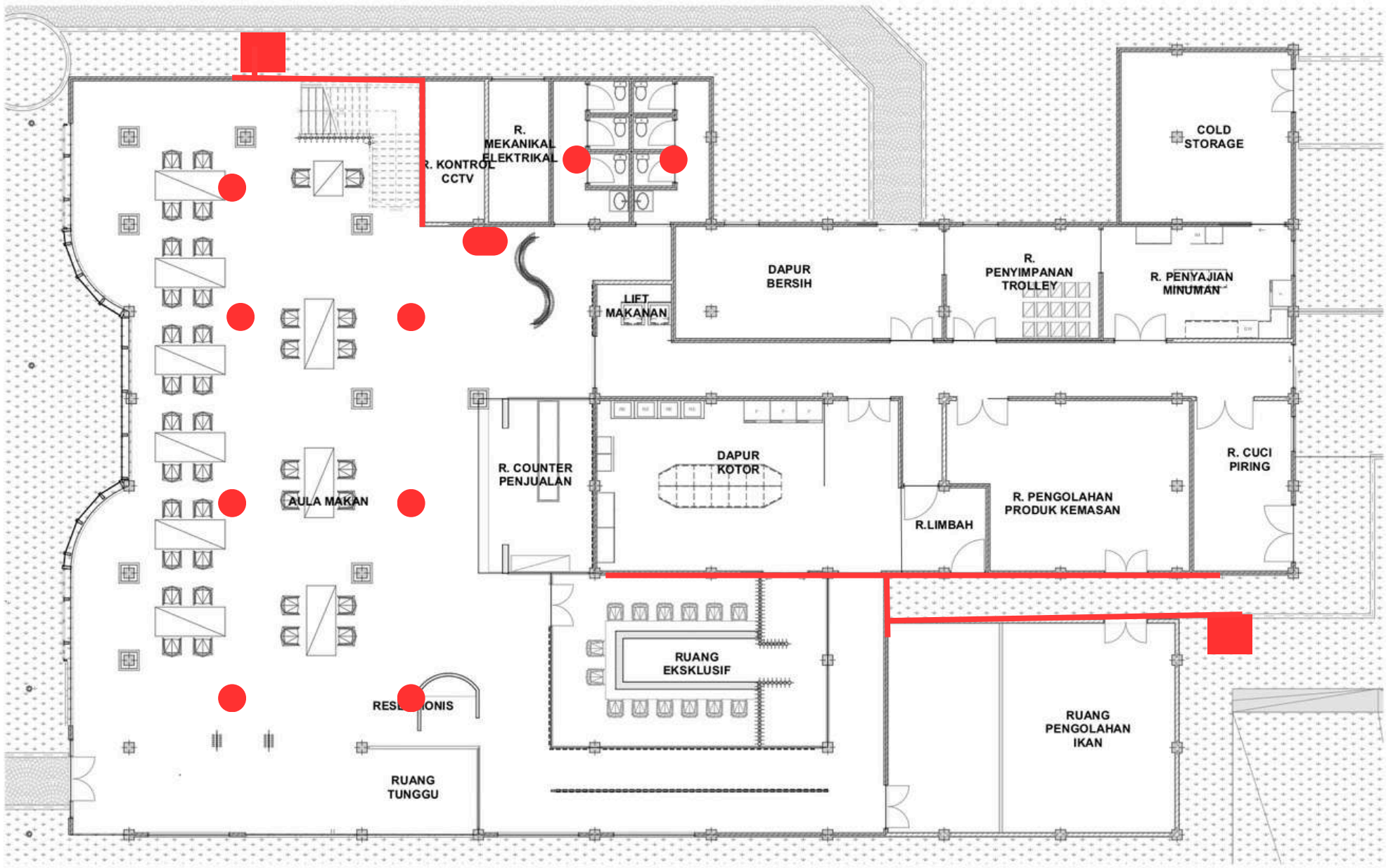
Gambar 4.81
Axonometri Struktur
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SISTEM TRANSPORTASI BANGUNAN



Gambar 4.82
Sistem Transportasi Bangunan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SISTEM KESELAMATAN BANGUNAN



Gambar 4.83
Rencana Antisipasi Kebakaran.
Sumber : Penulis.2024

Keterangan :

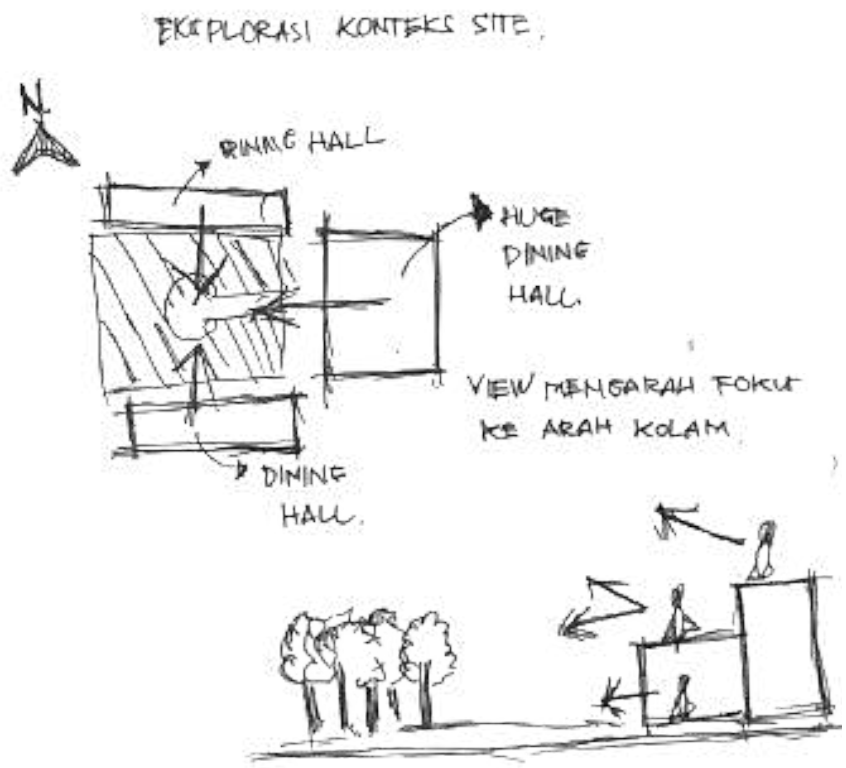
- Titik peletakan sprinkler
- Titik peletakan hydrant box
- Titik peletakan hydrant kering
- selang hydrant

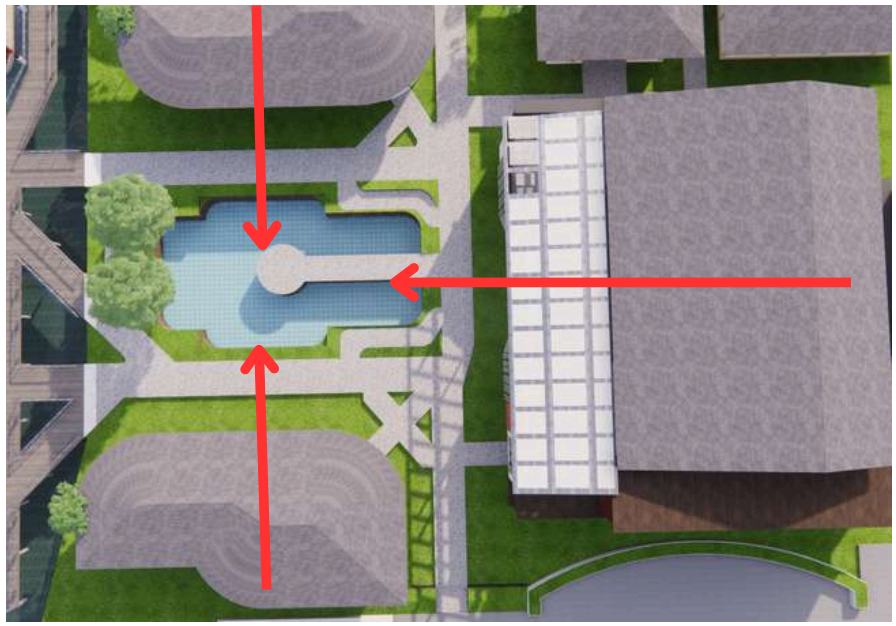
RANCANGAN SISTEM KESELAMATAN BANGUNAN

TITIK-TITIK BERKUMPUL BILA TERJADI KEBAKARAN

Gambar 4.84
Titik-titik Berkumpul di dalam Kawasan.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN PELETAKAN BANGUNAN





Gambar 4.85
Konfigurasi Peletakan Bangunan.
Sumber : Penulis.2024

Kolam menjadi vocal point dari desain kawasan karena view terbaik berada di sebelah barat yakni berupa hutan mangrove. Jadi kolam menjadi sebuah strategi untuk menghadirkan view ke mangrove menjadi lebih bagus. Bangunan resto utama juga dibuat dua lantai dengan area semi outdoor di lantai dua untuk membuat mengunjung dapat merasakan view yang lebih luas ke arah barat.

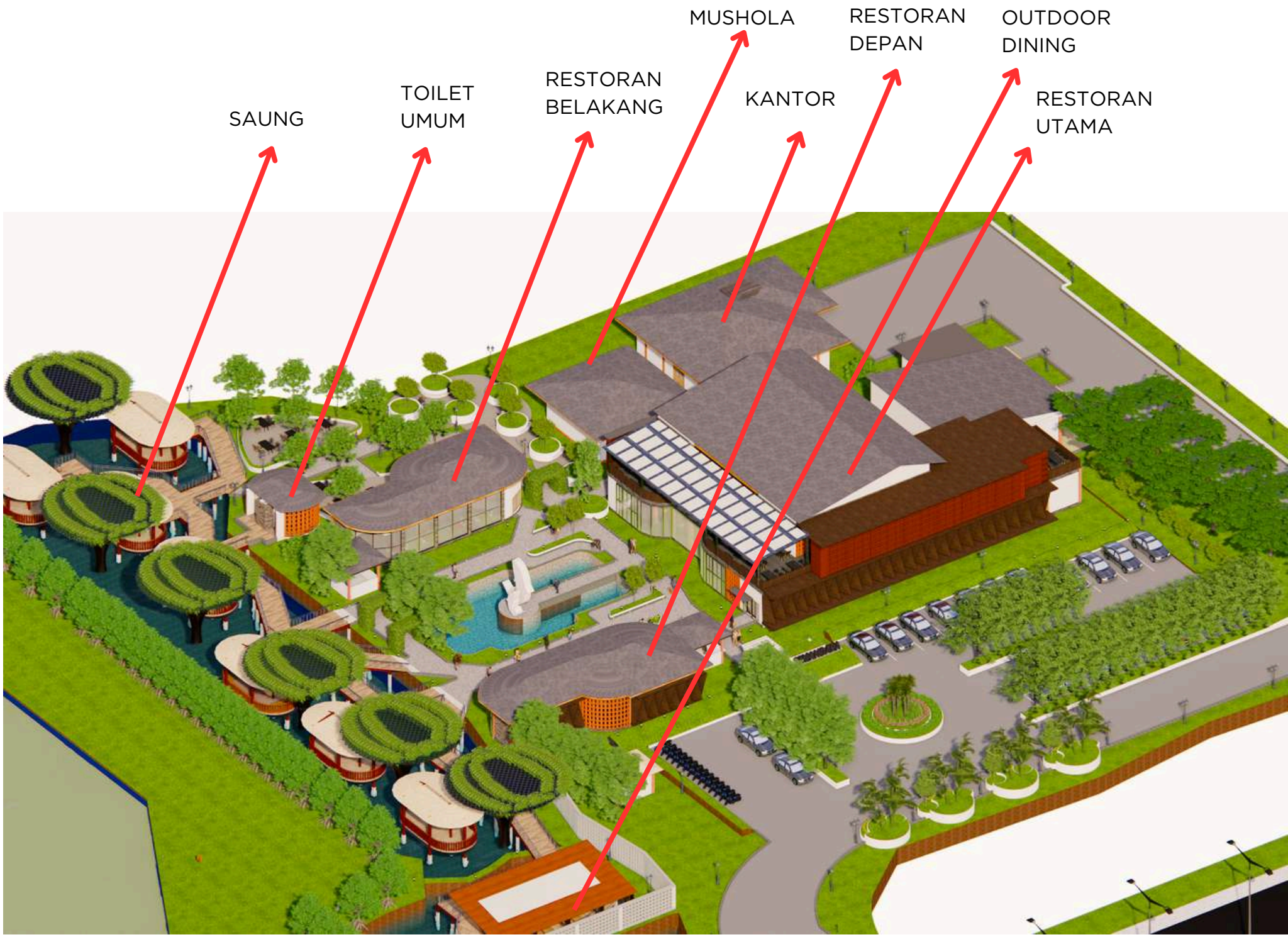
Gambar 4.86
Strategi Pemaksimalan View Kawasan.
Sumber : Penulis.2024

SUASANA VIEW KAWASAN

Gambar 4.87
View Rancangan Pada Siang Hari.
Sumber : Penulis.2024

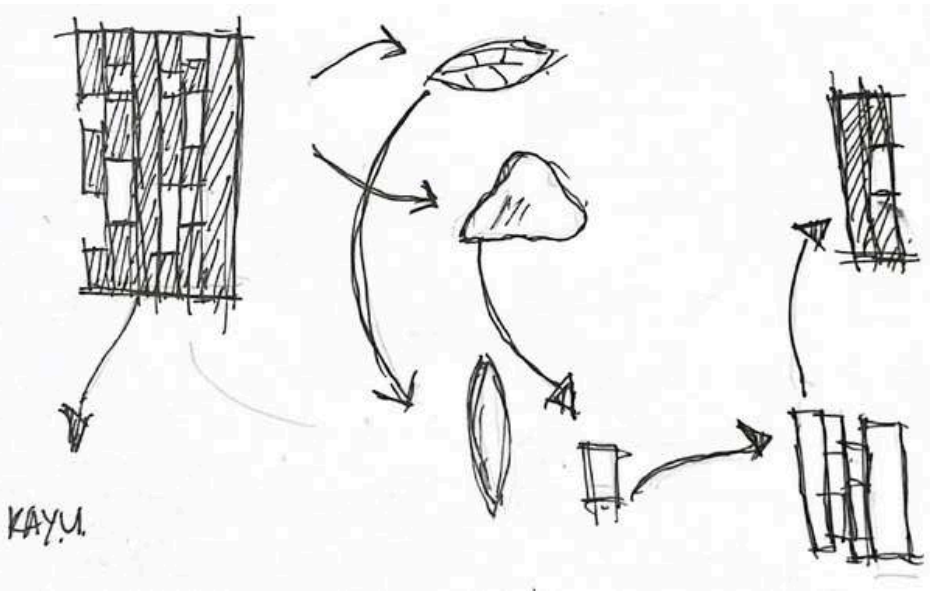
Gambar 4.88
View Rancangan Pada Malam Hari.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN PELETAKAN BANGUNAN



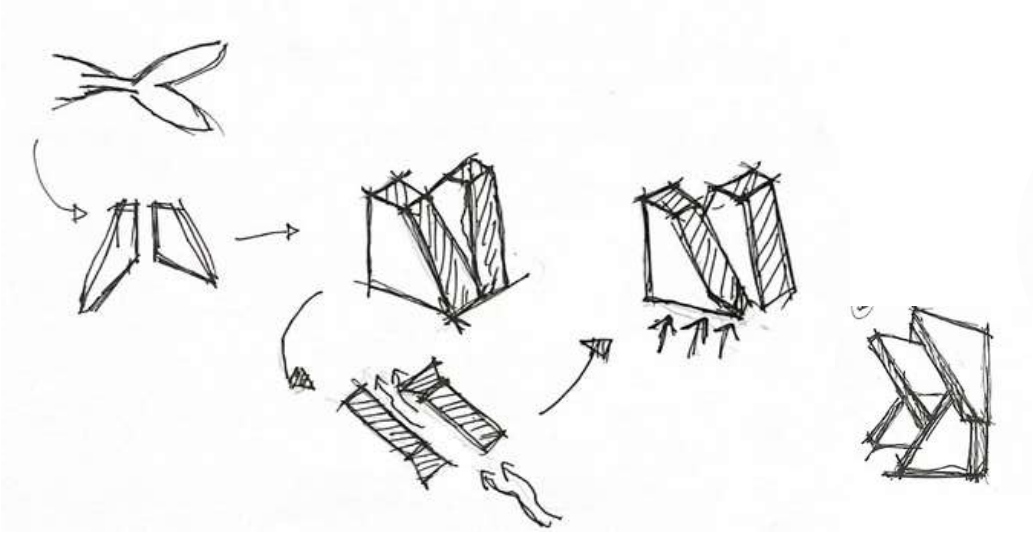
Gambar 4.89
Peletakan Bangunan Dalam Kawasan.
Sumber : Penulis.2024

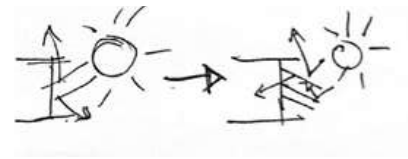
SKEMATIK SELUBUNG BANGUNAN



Gambar 4.90
Inspirasi Fasad Pada Bangunan.
Sumber : Penulis.2024

Inspirasi fasad pertama yakni kombinasi dari bentuk daun bakau dengan bebatuan yang ada di sekitar site perancangan. Fasad tersebut di letakkan di sebagian area outdoor lantai dua untuk memberikan pengunjung pengalaman merasakan ruang yang berada di luar dan juga untuk menutup view yang kurang bagus dari arah utara dan timur.

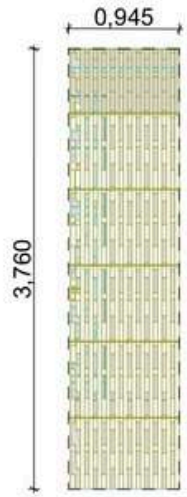


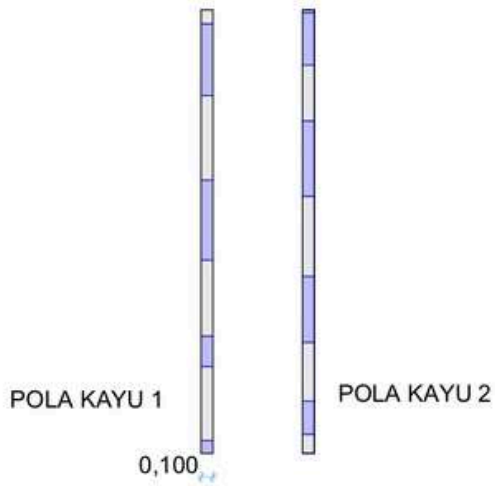


Gambar 4.91
Inspirasi Fasad Pada Bangunan.
Sumber : Penulis.2024

Inspirasi fasad kedua yakni dari bentuk sirip ikan karena restoran ini nantinya akan menyediakan bandeng dan makanan laut. Fasad ini akan ditempatkan pada sebelah utara bangunan resto utama dan resto depan. Fungsinya adalah untuk mereduksi panas matahari dan menutup view yang kurang bagus di arah utara.

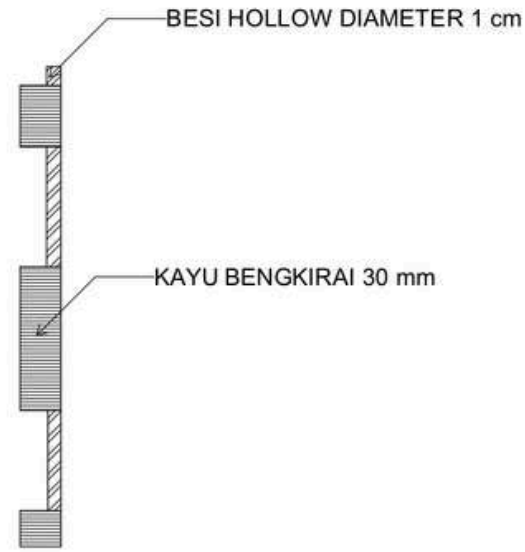
RANCANGAN SELUBUNG BANGUNAN





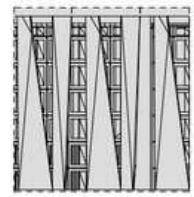
KETERANGAN

	TERISI KAYU
	BOLONG

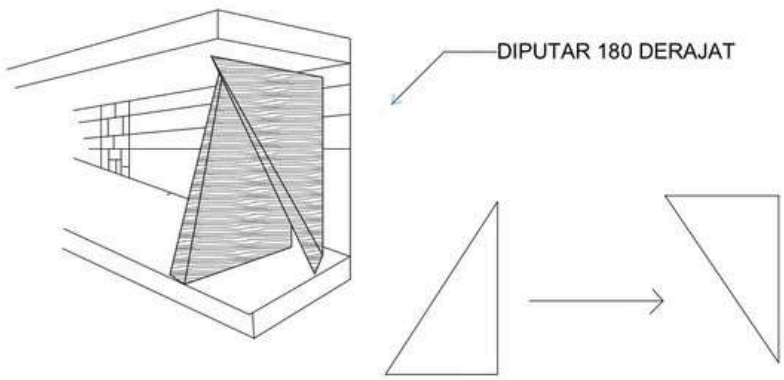


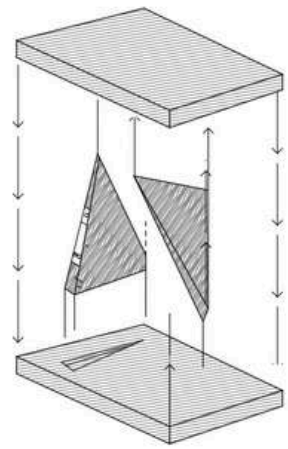
Gambar 4.92
Detail Fasad dan Materialnya.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SELUBUNG BANGUNAN



TAMPAK DARI DEPAN

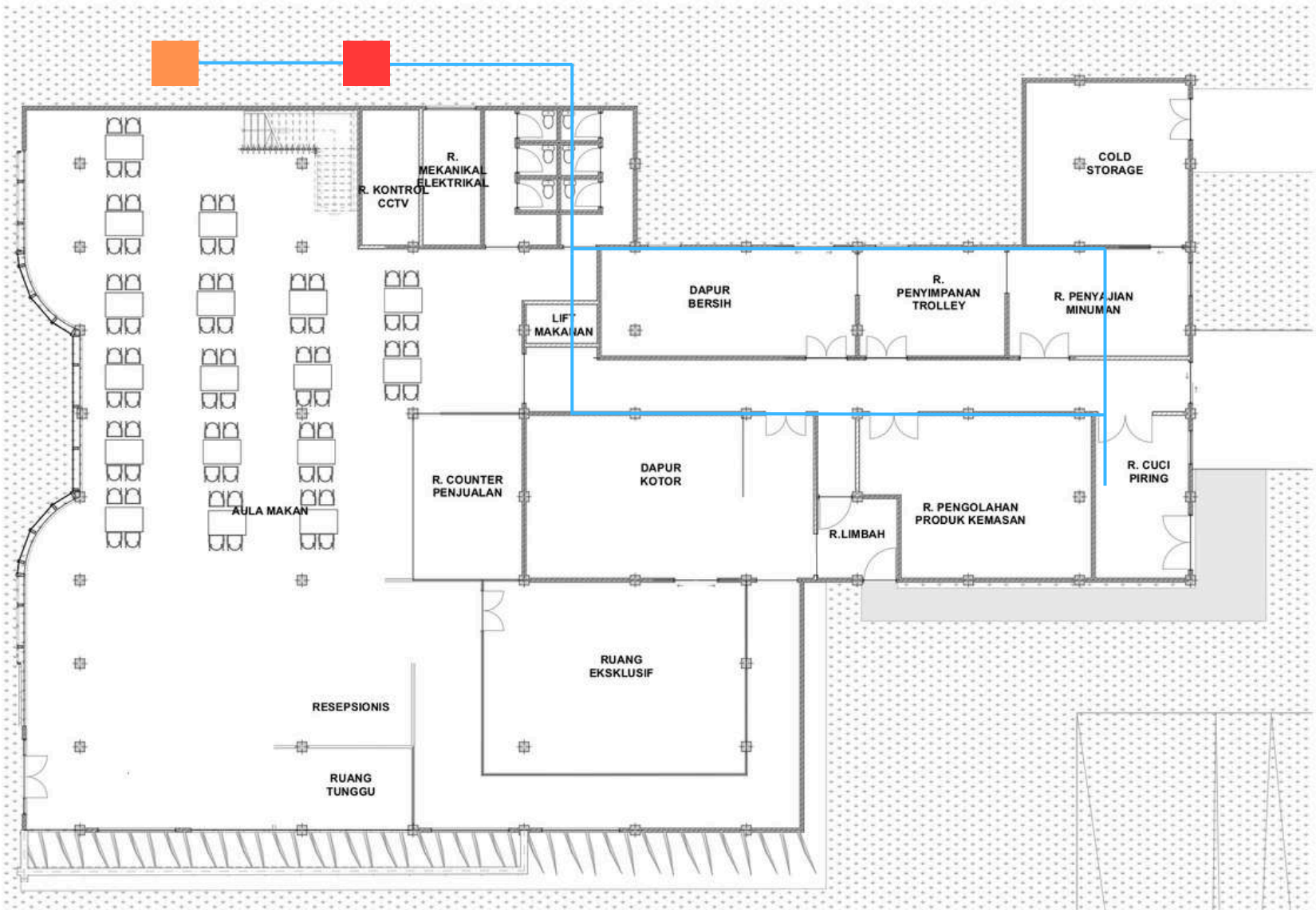




SKEMA PEMASANGAN SECONDARY SKIN

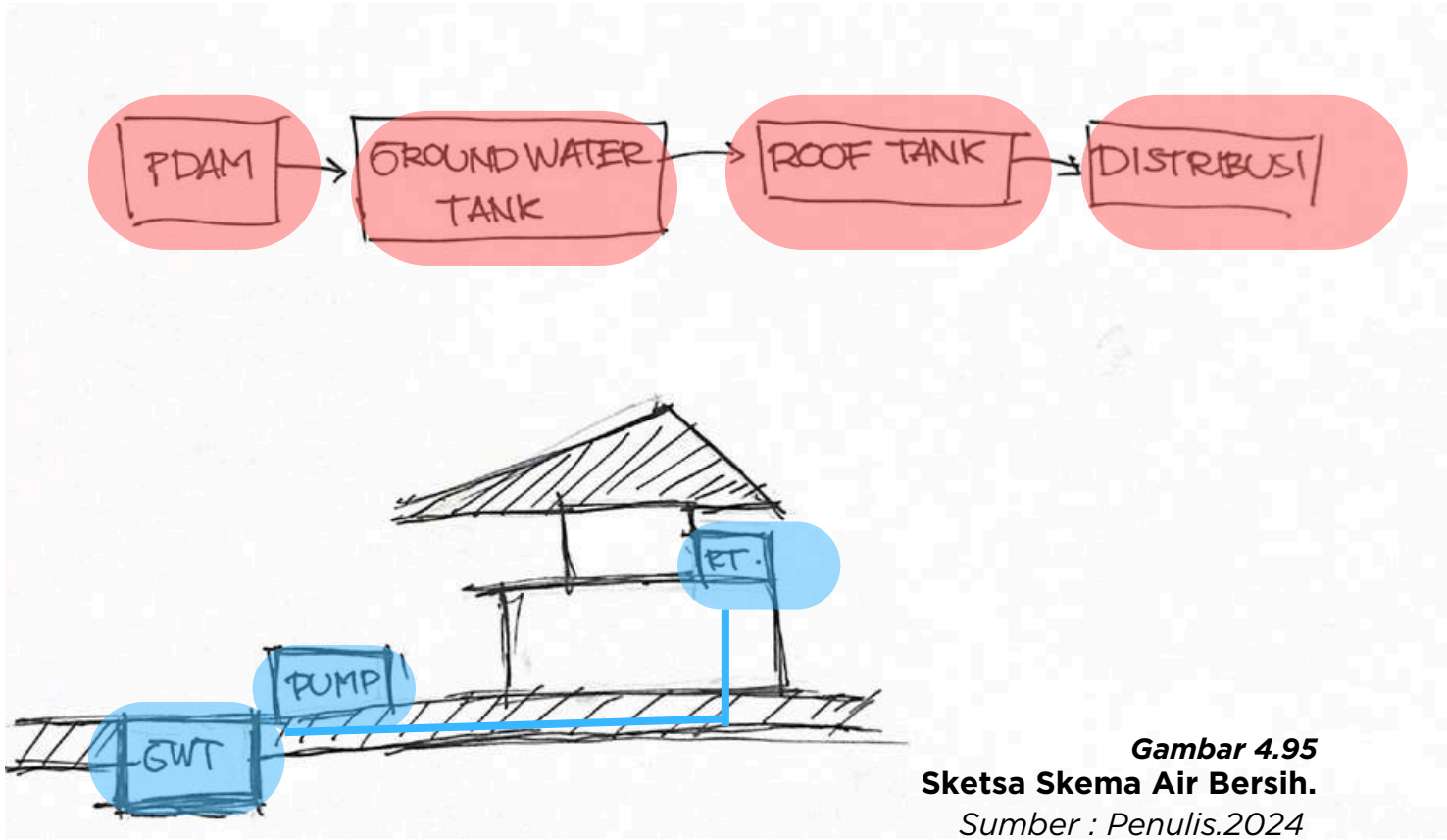
Gambar 4.93
Detail Fasad dan Materialnya.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN SISTEM AIR BERSIH



Gambar 4.94
Sistem Air Bersih.
Sumber : Penulis.2024

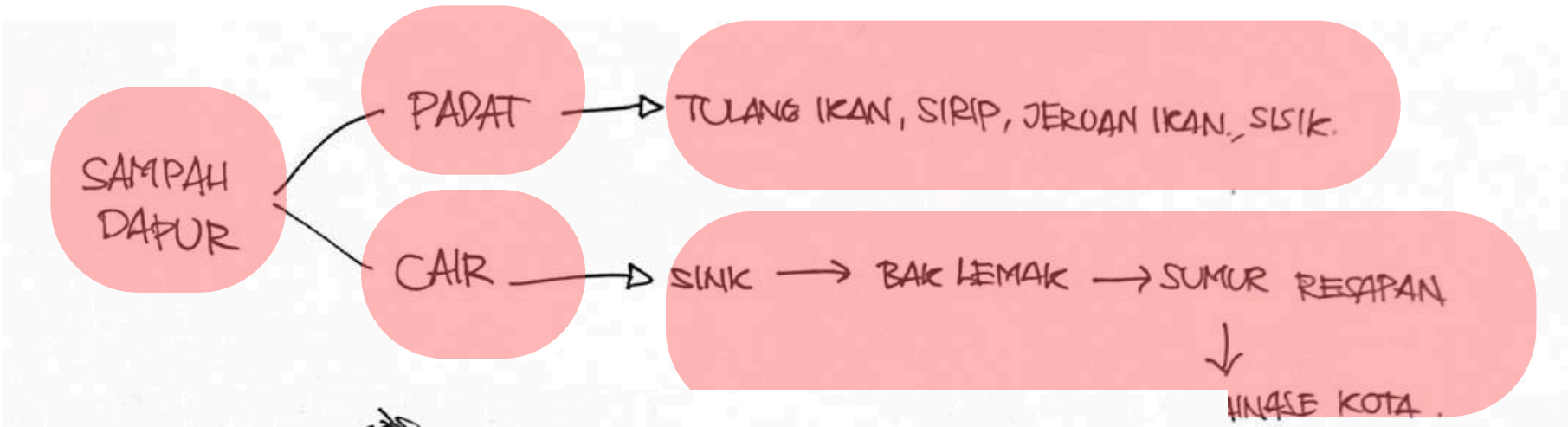
SKEMA AIR BERSIH

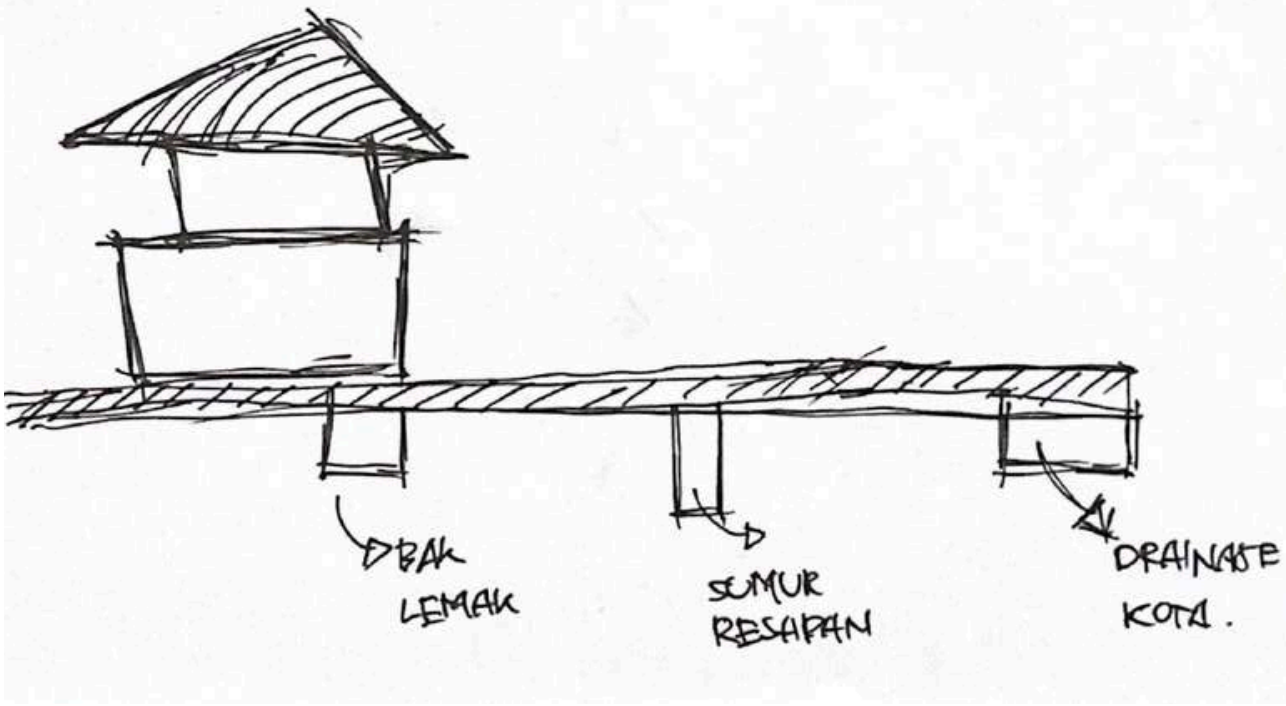


Gambar 4.95
Sketsa Skema Air Bersih.
Sumber : Penulis.2024

Skema air bersih ini nantinya akan menggunakan sumber air dari PDAM yang disimpan di Ground Water Tank dan dipompa untuk diteruskan ke Roof Tank

SKEMA AIR KOTOR





Gambar 4.96
Sketsa Skema Air Kotor.
Sumber : Penulis.2024

Skema air kotor ini nantinya akan menggunakan bak lemak lalu disalurkan ke sumur resapan kemudian di teruskan ke drainase kota

RANCANGAN INTERIOR

Gambar 4.97
Suasana Interior Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

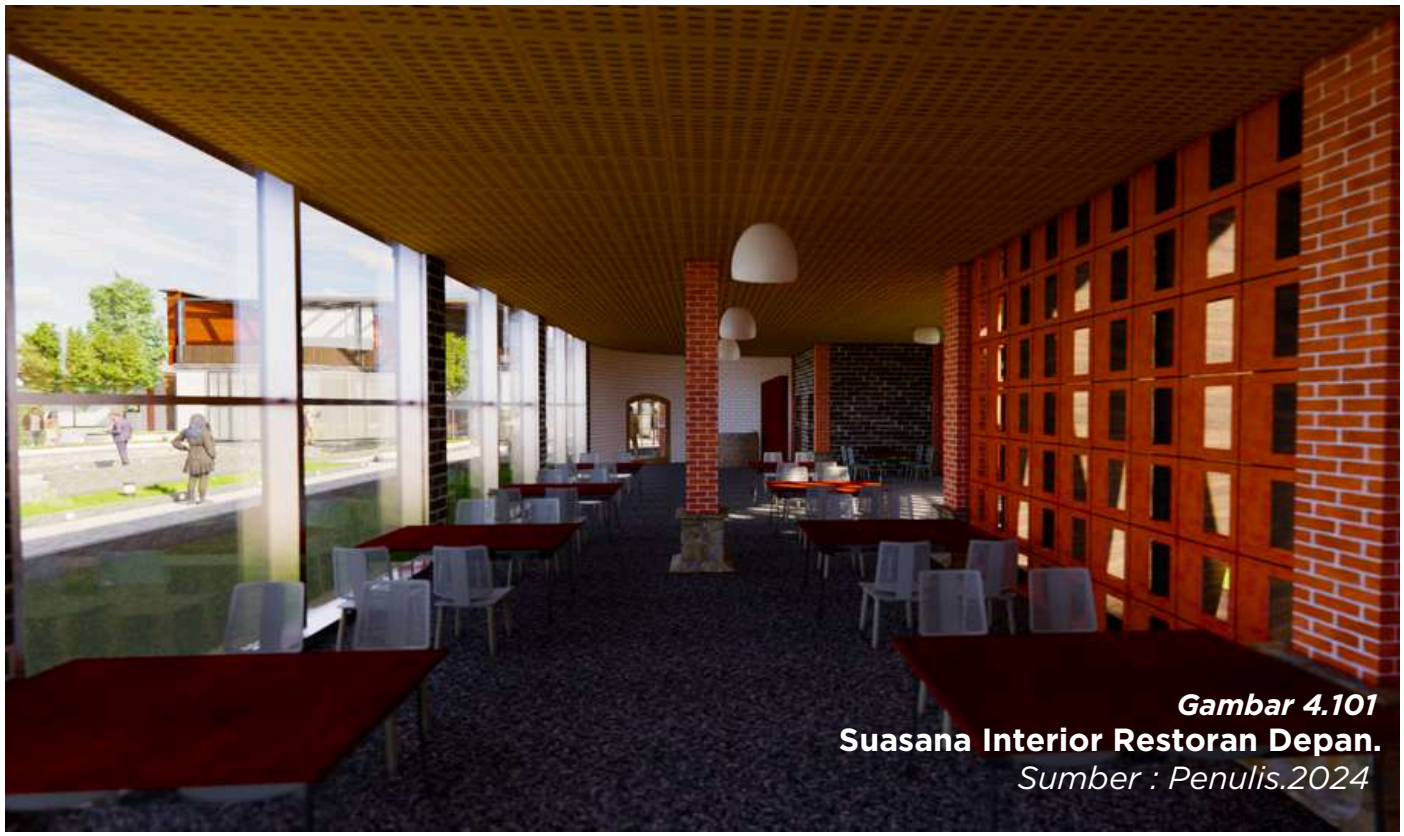
Gambar 4.98
Suasana Interior Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN INTERIOR

Gambar 4.99
Suasana Interior Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.100
Suasana Interior Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN INTERIOR



Gambar 4.101
Suasana Interior Restoran Depan.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.102
Suasana Interior Restoran Belakang.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN KAWASAN

Gambar 4.103
Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN KAWASAN

Gambar 4.104
Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
Sumber : Penulis.2024

RANCANGAN KAWASAN

Gambar 4.105
Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Siang Hari.
Sumber : Penulis.2024

SKEMATIK KAWASAN MALAM HARI

Gambar 4.106
Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Malam Hari.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.107
Suasana Kawasan Dengan Human Eye Level Pada Malam Hari.
Sumber : Penulis.2024

SKEMATIK KAWASAN MALAM HARI

Gambar 4.108
Suasana Kawasan Dengan Bird Eye Level Pada Malam Hari.
Sumber : Penulis.2024

Gambar 4.109
Suasana Kawasan Dengan Human Eye Level Pada Malam Hari.
Sumber : Penulis.2024

05

Evaluasi Rancangan

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

1. Apa implikasi negatif dari hasil desain restoran bandeng dan seafood dengan aspek yang ingin diselesaikan?
2. Bagaimana rekayasa sirkulasi untuk optimalisasi area operasional?
3. Sistem bangunan seperti apa yang digagaskan agar experience baru bisa dihadirkan tanpa menambah jumlah orang?
4. Kebaharuan sistem restoran agar tidak menambah cost tetapi experience tetap ada
5. Seperti apa resiko umum yang akan terjadi bila over order?

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Apa implikasi negatif dari hasil desain restoran bandeng dan seafood dengan aspek yang ingin diselesaikan?**

implikasi negatif yang dihasilkan dari hasil desain restoran bandeng dan seafood ini adalah foktor lingkungan sekitar site yang merupakan daerah pesisir pantai. Dimana jarak dari site ke bibir pantai kurang dari 1 km berpengaruh kepada cuaca dan suhu yang cukup tinggi pada siang hari. Dampak lainnya adalah berkurangnya daerah resapan air hujan di sekitar site karena terbangun oleh bangunan restoran, sirkulasi dalam kawasan resto yang mungkin akan terjadi over crowd bila mana tidak ditanggulangi dengan baik.

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Bagaimana rekayasa sirkulasi untuk optimalisasi area operasional?**

Gambar 5.1
Rekayasa Sirkulasi Kawasan Eksterior.
Sumber : Penulis.2024

KETERANGAN :

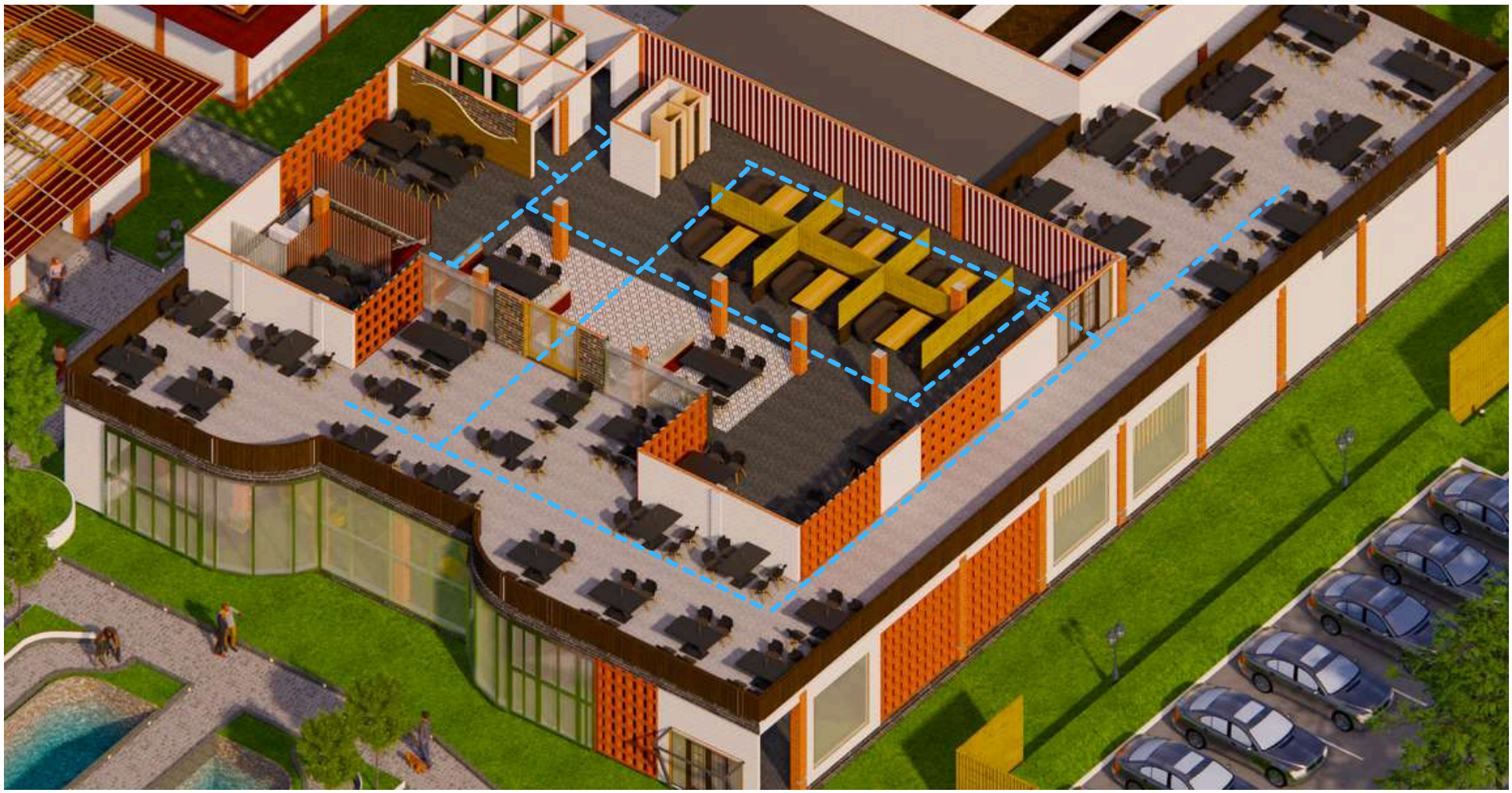
Sirkulasi Publik/Pengunjung dan Pengelola

Sirkulasi Non Publik/ Pelayan dan Pengelola

Sirkulasi pada kawasan luar bangunan dibagi menjadi 2 bagian yakni untuk yang biru sirkulasi publik. Sirkulasi publik yang berarti dapat dilalui oleh pengunjung dan pengelola. area publik memang lebih luas dibandingkan area non publik dengan alasan karena pengunjung diberikan dan dimanjakan dengan view kawasan restoran dan agar mencegah over crowd pada satu titik.

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Bagaimana rekayasa sirkulasi untuk optimalisasi area operasional?**



Gambar 5.2
Rekayasa Sirkulasi Area Dalam Lantai 2 Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

KETERANGAN :

Sirkulasi Publik/Pengunjung dan Pengelola

Sirkulasi Non Publik/ Pelayan dan Pengelola

Sirkulasi pada bagian lantai 2 bangunan utama dikhususkan untuk sirkulasi publik saja karena tidak ada kegiatan produksi makanan ataupun kegiatan servis lainnya di lantai ini. Disini pengunjung diberikan opsi untuk memilih ingin duduk di bagian indoor atau semi outdoor dan dengan pengalaman yang berbeda di kedua pilihan tersebut. Bila memilih indoor, maka akan disuguhkan interior yang berkelas dan elegan dan bila memilih semi outdoor, akan disuguhkan view yang cantik.

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Bagaimana rekayasa sirkulasi untuk optimalisasi area operasional?**

Gambar 5.3
Rekayasa Sirkulasi Area Dalam Lantai 1 Restoran Utama.
Sumber : Penulis.2024

KETERANGAN :

Sirkulasi Publik/Pengunjung dan Pengelola

Sirkulasi Non Publik/ Pelayan dan Pengelola

Sirkulasi pada bagian lantai 1 bangunan utama dibagi menjadi 2 yakni publik dan non publik, Alasannya karena publik akan dibatasi saja area nya dan sisanya untuk area operasional berupa dapur dan lain-lain.

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Sistem bangunan seperti apa yang digagaskan agar experience baru bisa dihadirkan tanpa menambah jumlah orang?**

Perancangan ini berfokus untuk memecahkan permasalahan tenaga kerja, jadi tetap menggunakan banyak tenaga kerja namun experience yang dapat diberikan untuk tidak menambah lebih banyak lagi adalah menggunakan robot pelayan untuk mengantarkan makanan, dengan adanya robot pengantar maka tidak memerlukan biaya untuk menghire pelayan lebih banyak.

Gambar 5.4
Robot Pengantar Makanan dan Minuman.
Sumber : JapanDaily.2020

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Kebaharuan sistem restoran agar tidak menambah cost tetapi experience tetap ada**

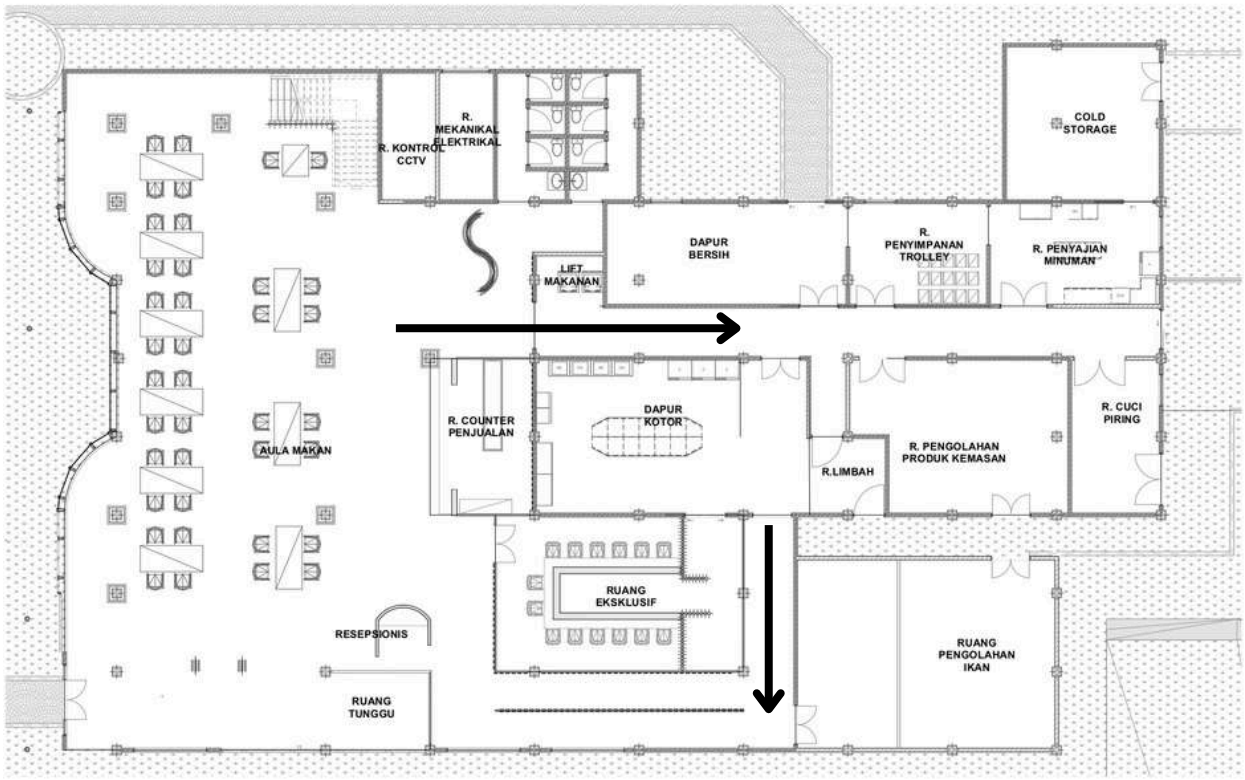
Kebaharuan sistem yang ada di restoran terdapat pada cara order makanan, dimana tiap meja akan diberikan QR code agar pengunjung restoran dapat melihat menu melalui QR code dan dapat langsung memesan disana juga. Dengan sistem ini diharapkan mampu mengurangi cost tenaga kerja tapi pengunjung tetap mendapatkan experience pelayanan yang maksimal.

Gambar 5.5
QR Code untuk memesan makanan dan melihat menu.
Sumber : Sisca.id

CATATAN EVALUASI PENDADARAN

- **Seperti apa resiko umum yang akan terjadi bila over order?**

Bila terjadi over order pada restoran maka sirkulasi ruang sangat berpengaruh, namun sudah dibagi pembagian alur masuk dan keluarnya makanan sehingga resiko over order sehingga dapur tidak bisa melayani sudah diantisipasi dengan alur yang terpisah



Gambar 5.6
Alur Masuk dan Keluarnya makanan
Sumber : Penulis.2024

REFERENSI

Arnello, A., & Soemardiono, B. (2018). Paduan Zona Agro Edu Tourism (AET) dan Plant Factory with Artificial Lighting (PFAL) pada Vertical Urban Farming.

Sakya Wijaya, J., & Soelaiman, L. (2023). MENINGKATKAN MINAT PENGUNJUNG UNTUK BERKUNJUNG KEMBALI KE SENTRA KULINER PASAR LAMA TANGERANG SEBAGAI DUKUNGAN TERHADAP PEREKONOMIAN UMKM. Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis.

Laeis, Z., & Person. (2017, February 25). Hendi: Kembangkan Olahan Bandeng Sebagai ikon. Antara Jateng. https://jateng.antaranews.com/berita/161641/hendi-kembangkan-olahan-bandeng-sebagai-ikon

Nurdyansyah, F., Ferdiansyah, MK, Affandi, AR, & Hasbullah, UHA (2020). Peningkatan Kualitas Produksi dan Pemasaran Produk Bandeng Presto di UMKM Bandeng Presto "Mbak Sofi" Semarang. Jurnal Surya Masyarakat , 3 (1), 1. https://doi.org/10.26714/jsm.3.1.2020.1-6

Times, IDN, & Puspitoningrum, A. (nd). 7 Potret Geliat UMKM BRI di Kampung Bandeng Tambakrejo Semarang . IDN Times Jateng. Diakses tanggal 7 Maret 2024, dari https://jateng.idntimes.com/business/economy/anggun-puspitoningrum-1/7-potret-geliat-umkm-bri-di-kampung-bandeng-tambakrejo-semarang?page=all

Pendahuluan, B., & Belakang, L. (n.d.). https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/10721/2/BAB%20I.pdf

Baharuddin, F., & Sir, M.M. (2021). Kajian Tipologi Arsitektur pada Museum Sadurangas di Kabupaten Paser. Prosiding Temu Ilmiah IPLBI 2021 : Strategi Pengembangan Wilayah Perkotaan Dalam Mewujudkan Pembangunan Berkelanjutan.

Brolin, B. C. (n.d.). Architecture in context. New York Van Nostrand Reinhold.

Ariandini, D.W., Utami, S., & Yatnawijaya, B.S. (2016). Adaptasi Fisik Bangunan Rumah Tinggal Di Permukiman Rawan Banjir (Studi Kasus: Kelurahan Bandarharjo, Semarang Utara).

Utomo, M.S., Rukayah, S., & Bharoto, B. (2015). YOUTH CENTER KUDUS.

Salim, T. (2017). LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTURAL"SEAFOOD RESTO" DENGAN PENDEKATANARSITEKTUR TROPIS DI BATAM.

REFERENSI

Ardika, K., & Marwanto, M. (2019). PEMANFAATAN LAGU SECARA KOMERSIAL PADA RESTORAN SERTA KEBERADAAN PENGUNJUNG YANG MENYANYIKAN LAGU SECARA VOLUNTEER. Kertha Semaya : Journal Ilmu Hukum.

Sisca. (2024, February 10). Mengenal teknologi QR code - SISCA. SISCA. https://sisca.id/mengenal-teknologi-qr-code/.

Padmaratri, L. (2023, May 10). Kafe di Jepang Gunakan Robot Pelayan yang Dikendalikan Penyandang Disabilitas. Harianjogja.com. https://leisure.harianjogja.com/read/2023/05/10/508/1134813/kafe-di-jepang-gunakan-robot-pelayan-yang-dikendalikan-penyandang-disabilitas

Direktorat Perpustakaan Universitas Islam Indonesia
Gedung Moh. Hatta
Jl. Kaliurang Km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext.2301
F. (0274) 898444 psw.2091
E. perpustakaan@uii.ac.id
W. library.uii.ac.id

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Nomor: 2423956307/Perpus./10/Dir.Perpus/VI/2024

Bismillaahirrahmaanirrahiim

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan ini, menerangkan Bahwa:

Nama	: Muhammad Bagus Alauddin
Nomor Mahasiswa	: 20512248
Pembimbing	: Ar. Dr. Ir. Revianto Budi Santosa,M.Arch.,IAI
Fakultas / Prodi	: Teknik Sipil dan Perencanaan/ Arsitektur
Judul Karya Ilmiah	: Perancangan Restoran Bandeng Dan Kuliner Seafood di Kota Semarang Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual Berwawasan Lingkungan

Karya ilmiah yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan **Turnitin** dengan hasil kemiripan (*similarity*) sebesar **20 (Dua Puluh) %.**

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 7/29/2024
Direktur

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
DIREKTORAT PERPUSTAKAAN
YOGYAKARTA

Muhammad Jamil, SIP.

SCAN ME

QR CODE GAMBAR
PENGEMBANGAN RANCANGAN

SCAN ME

QR CODE ARCHITECTURAL
PRESENTATION BOARD

SEMANDARA RESTAURANT

Semarang Bandeng Muara