

BAB VII

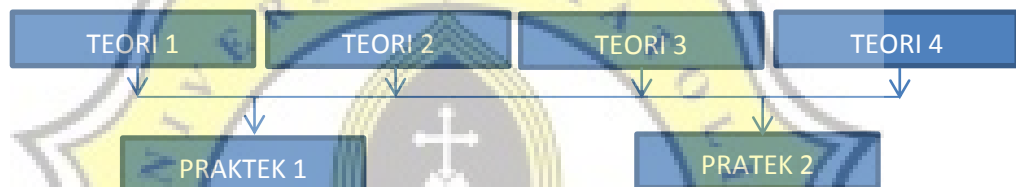
LANDASAN PERANCANGAN

7.1. Penetapan Konsep Perencanaan

Berikut merupakan beberapa konsep perencanaan yang digunakan sebagai landasan dalam proses perancangan arsitektur :

7.1.1. Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan

Tata ruang sekolah masak ini, khususnya pada kelas teori dan kelas praktek di dapur dengan bentuk linear, agar saling berhubungan satu ruang dengan ruang lainnya sehingga proses belajar mengajar lebih efektif dan lancar.



Skema 7.1 : Tata Ruang Kelas

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

7.1.2. Landasan Perancangan Bentuk Bangunan

Konsep bentuk yang ingin diciptakan pada proyek “ Sekolah Memasak di Semarang ” ini adalah sebuah sekolah memasak yang mempunyai bentuk yang simple sehingga tidak mencolok dengan bangunan di sekitarnya. Diberikan sedikit bentuk lengkungan pada sisi sudut bangunan agar menambah kesan tidak kaku dikarenakan masalah yang timbul pada sekolah memasak yaitu sirkulasi.

7.1.3. Landasan Perancangan Struktur Bangunan

Pada tahap perancangan struktur bangunan yang digunakan untuk sekolah memasak ini yaitu pondasi sarang laba-laba, dikarenakan sekolah ini direncanakan hanya berjumlah 3 lantai dan berdekatan dengan cagar budaya, sehingga meminimalisir penggunaan pondasi yang menyebabkan getaran pada tanah. Perencanaan kolom dan balok menggunakan beton dikarenakan pondasi sarang

laba-laba yang sudah sekaligus membuat pembesian untuk kolom agar sejalar. Perencanaan struktur atap menggunakan baja ringan dikarenakan murah harga bahan, mudah pemasangan. Untuk masalah mengenai pembongkaran gedung Semarang Exhibition Center, pembongkaran akan menghasilkan debu dan partikel dari hasil bongkar menuju ke bangunan lain sehingga menyikapi dengan meruntuhkan pertahap lantai yang ada sehingga memperkecil dari debu dan partikel yang bertebaran. Untuk permasalahan pada debu dan partikel cara menyikapi yaitu dengan menyelimuti bangunan dengan plastik atau terpal guna meminimalisir debu / partikel yang bertebaran.

7.1.4. Landasan Perancangan Bahan Bangunan

A. Penutup Lantai

Material penutup lantai yang digunakan adalah lantai keramik. Pemilihan lantai keramik ini digunakan di segala ruang selain dapur culinary, pastry, bakery dan bar. Sedangkan untuk penutup lantai yang digunakan pada ruang dapur culinary, pastry, bakery adalah lantai acian dikarenakan mudah dalam pembersihan noda serta tidak licin.

B. Dinding

Material dinding yang digunakan yaitu dinding batako. Pemilihan dinding ini dikarenakan pengerjaan dinding ini sangatlah efisien waktu, biaya dan tenaga. Dinding batako juga mendukung adanya gaya industrial interior agar suasana tampak lebih santai dan rapi. Material dinding yang digunakan untuk lobby yaitu curtain wall laminated glass yang berguna agar cahaya matahari alami dapat masuk serta kondisi luar dapat melihat kedalam ruangan dan sebaliknya. Rangka menggunakan alumunium dan kaca menggunakan tempered.

7.1.5. Landasan Perancangan Wajah Bangunan

Perencanaan wajah bangunan akan dirancang minimalis, tidak membutuhkan ornamen serta warna yang mencolok dikarenakan pada lingkungan sekitar dekat

dengan cagar budaya serta rumah warga dan bangunan yang tidak menonjolkan dalam wajah bangunan. Wajah bangunan akan diwarnai kombinasi putih dan abu-abu dikarenakan warna tersebut merupakan termasuk warna yang tegas namun tetap memunculkan kesan 'luwes' dan juga membuat suasana lingkungan sekolah memasak terasa sejuk. Diberikan motif kayu yang digunakan dalam sun shading sehingga menambah kesan elegan serta hangat.

7.1.6. Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak

Perencanaan tata ruang tapak akan dirancang dibagi menjadi 2 area yaitu area parkir, area bangunan. Area parkir digunakan untuk parkir mobil dan motor, pada bangunan sendiri akan dibangun dengan konsep semi basement sehingga pada ruang dasar bangunan dapat dimanfaatkan sebagai parkir mobil dan motor sehingga dapat menjadi peneduh.

7.1.7. Landasan Perancangan Utilitas Bangunan

Sistem transportasi vertikal pada bangunan ini merupakan salah satu faktor penting untuk mendukung aktivitas di dalam sekolah memasak. Macam-macam utilitas bangunan sekolah memasak di Semarang :

1. Elevator

Elevator adalah transportasi vertikal yang digunakan untuk mengakses dari satu lantai ke lantai lain. *Elevator* menggunakan daya listrik yang besar.

2. Tangga Biasa

Tangga adalah transportasi vertikal yang dilakukan secara manual atau berjalan. Digunakan oleh seluruh pelaku yang berada di dalam sekolah memasak Tangga ini memiliki standar optrade maksimal 18 cm dan aantrade minimal 25 cm

3. Ramp

Ramp Merupakan suatu bidang miring yang menghubungkan 2 ketinggian yang berbeda dengan sudut kemiringan tertentu, kemiringan yang digunakan untuk

aktifitas menggunakan perbandingan 1:7. Ramp yang didesain untuk kaum difabel, sehingga kemiringan suatu ramp sangatlah penting.

4. Tangga Darurat

Tangga darurat merupakan salah satu utilitas bangunan yang berguna sebagai jalur evakuasi pada saat terjadi bencana, contoh : bencana alam, kebakaran, terorisme. Tangga darurat ini juga dapat berfungsi untuk jalur cepat pada saat ingin menuju ke luar bangunan untuk keperluan yang mendadak, namun dalam konteks ini hanya dikhususkan untuk para staff / karyawan.

