

## BAB III

### Pemrograman Ruang

#### 3.1 Analisa dan Program Fungsi Bangunan

##### 3.1.1 Kapasitas dan Karakteristik Bangunan

Dengan adanya perhitungan kapasitas pengguna bangunan, diharapkan pembaca dapat mengetahui berapa banyak jumlah pengguna yang akan menggunakan Pusat Wisata Kuliner Semarang tersebut, karena fungsi bangunan adalah pusat wisata kuliner maka identifikasi mengenai perhitungan wisatawan dan penduduk kota Semarang. Perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 5 Jumlah Wisatawan Tahun 2015-2018 di Kota Semarang**

Tahun	Jenis Wisatawan(orang/tahun)		Total (orang/tahun)
	Nusantara	Mancanegara	
2015	2.853.564	16.518	2.870.082
2016	3.023.441	101.756	3.125.197
2017	4.198.584	99.282	4.297.866
2018	5.703.282	66.107	5.769.389

Sumber : <http://www.disporapar.jatengprov.go.id/portal/page/ppid/438/disporapar-jateng-statistik>

Berdasarkan data jumlah wisatawan diatas, dapat diketahui rasio pertambahan wisatawan.

Perhitungan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Tahun} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

T1 : Tahun Pertama

T2 : Tahun Kedua

➤ **Ratio 2015-2016 :**

$$\text{Tahun 2015-2016} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2015-2016} = \frac{3.125.197 - 2.870.082}{2.870.082} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2015-2016} = \mathbf{0,088 (8,8\%)}$$

➤ **Ratio 2016-2017 :**

$$\text{Tahun 2016-2017} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2016-2017} = \frac{4.297.866 - 3.125.197}{3.125.197} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2016-2017} = \mathbf{0,375 (37,5\%)}$$

➤ **Ratio 2017-2018 :**

$$\text{Tahun 2017-2018} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2017-2018} = \frac{5.769.389 - 4.297.866}{14.297.866} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2017-2018} = \mathbf{0,342 (34,2\%)}$$

$$\begin{aligned} \text{Ratio} &= \frac{h_1 + h_2 + h_3}{3} \\ &= \frac{0,342\%}{0,342\% + 0,342\% + 0,342\%} \\ &= \frac{0,342}{3} \\ &= 26,8\% \end{aligned}$$

Maka peningkatan wisatawan tiap tahun adalah 26,83%. Dengan begitu maka dapat dihitung estimasi jumlah pengunjung pada 15 tahun kedepan (setelah tahun 2018), dengan rumus:

Rumus:

$$\text{Tahun prediksi} = T_o (1+R)^n$$

Keterangan :

$T_o$  = Jumlah pengunjung tahun dasar

$R$  = Ratio pertambahan rata-rata tiap tahun (dalam decimal)

$n$  = Tahun proyeksi perhitungan

$$\text{Tahun 2033} = 2.870.082 (1+26,8\%)^{15}$$

$$\text{Tahun 2033} = 2.870.082 (1+0,268)^{15}$$

$$= \mathbf{101.087.682,382 \text{ pengunjung}}$$

Perhitungan 15 tahun kedepan tepat tahun 2033 jumlah pengunjung di Pusat Kuliner Semarang diperkirakan memiliki potensi sebesar 101.087.682,382 pengunjung. Jumlah wisata di kota Semarang sendiri mencapai 38 objek wisata termasuk dengan Pusat Wisata Kuliner. Sehingga asumsi jumlah pengunjung tiap obyek wisata sama rata, maka jumlah pengunjung dapat mencapai ±2.660.202 pengunjung. Dengan begitu perkiraan jumlah penduduk yang akan berkunjung tiap bulan:

$$\text{➤ Jumlah per bulan} = \frac{\text{Jumlah pengunjung tahun 2033}}{12} \times 100\%$$

$$\text{Jumlah per bulan} = \frac{2.660.202}{12} \times 100\%$$

$$\mathbf{\text{Jumlah per bulan} = 221.684 \text{ pengunjung per bulan}}$$

$$\text{➤ Jumlah per hari} = \frac{\text{Jumlah pengunjung perbulan}}{30} \times 100\%$$

$$\text{Jumlah per hari} = \frac{221.684 \text{ pengunjung}}{30 \text{ hari}} \times 100\%$$

$$\mathbf{\text{Jumlah per hari} = 7.389 \text{ pengunjung/hari}}$$

**7.389 pengunjung diasumsikan menghabiskan waktu rata-rata 1 sampai 2 jam dengan rentang waktu operasional 12 jam, maka 7.389/6 sesi, dengan begitu didapati jumlah 1.232 orang.**

Adapun jumlah pengunjung di kota Semarang yang juga berkunjung di Pusat Wisata Kuliner. Berikut merupakan hasil perhitungan:

**Tabel 6 Jumlah Populasi Penduduk di Kota Semarang**

Tahun	Jumlah Penduduk kota Semarang
2015	1.595.187
2016	1.648.279
2017	1.668.552
2018	1.668.578

Sumber : <http://www.dispendukcakil.semarangkota.go.id/statistik/jumlah-penduduk-kota-semarang/2016-12-15>

Berdasarkan data jumlah penduduk kota Semarang tiap tahunnya maka, dapat diketahui rasio pertambahan penduduk kota Semarang pada 15 tahun yang akan mendatang

Perhitungan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Tahun} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

T1 : Tahun Pertama

T2 : Tahun Kedua

➤ **Ratio 2015-2016 :**

$$\text{Tahun 2015-2016} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2015-2016} = \frac{1.648.279 - 1.595.187}{1.595.187} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2015-2016} = \mathbf{0,03 (3\%)}$$

➤ **Ratio 2016-2017 :**

$$\text{Tahun 2016-2017} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2016-2017} = \frac{1.668.552 - 1.648.279}{1.648.279} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2016-2017} = \mathbf{0,012 (1,2\%)}$$

➤ **Ratio 2017-2018 :**

$$\text{Tahun 2017-2018} = \frac{T_2 - T_1}{T_1} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2017-2018} = \frac{1.668.578 - 1.668.552}{1.668.552} \times 100\%$$

$$\text{Tahun 2017-2018} = \mathbf{0,00001 (0,001\%)}$$

$$\begin{aligned} \text{Ratio} &= \frac{\square\square\square\square\square\square h\square\square 1 + \square\square\square\square\square\square h\square\square 2 + \square\square\square\square\square\square h\square\square 3}{3} \\ &= \frac{\square\%}{\frac{+\square,\square\%+\square,}{\square\square\% 3}} \\ &= \frac{\square,\square}{\% 3} \\ &= 1,4\% \end{aligned}$$

Maka peningkatan jumlah penduduk tiap tahun adalah 1.4%. Dengan begitu maka dapat dihitung estimasi jumlah pengunjung pada 15 tahun kedepan (setelah tahun 2018), dengan rumus:

Rumus:

$$\text{Tahun prediksi} = T_0 (1+R)^n$$

Keterangan :

$T_0$  = Jumlah penduduk tahun dasar

R = Ratio pertambahan rata-rata tiap tahun (dalam decimal)

n = Tahun proyeksi perhitungan

$$\text{Tahun 2033} = 1.595.187 (1+1,4\%)^{15}$$

$$\text{Tahun 2033} = 1.595.187 (1+0,014)^{15}$$

$$= \mathbf{1.965.083 \text{ penduduk}}$$

Asumsi penduduk Semarang 16% yang berkunjung ke Pusat Wisata Kuliner karena tidak semua penduduk dapat mengunjungi pusat wisata kuliner berkaitan dengan jarak tempat tinggal dan minat masyarakat. Sehingga menghasilkan **122.818 pengunjung**. Perhitungan 15 tahun kedepan tepat tahun 2033 jumlah pengunjung penduduk kota Semarang diperkirakan memiliki potensi sebesar pengunjung.

$$\text{➤ Jumlah per bulan} = \frac{\text{Jumlah pengunjung tahun 2033}}{x} \times 100\%$$

$$\text{Jumlah per bulan} = \frac{1.965.083}{12} \times 100\%$$

$$\mathbf{\text{Jumlah per bulan} = 163.757 \text{ pengunjung per bulan}}$$

$$\text{➤ Jumlah per hari} = \frac{\text{Jumlah pengunjung perbulan}}{x} \times 100\%$$

$$\text{Jumlah per hari} = \frac{163.757}{30 \text{ hari}} \times 100\%$$

$$\mathbf{\text{Jumlah per hari} = 5.459 \text{ pengunjung/hari}}$$

**5.459 pengunjung** diasumsikan menghabiskan waktu rata-rata 1 sampai 2 jam dengan rentang waktu operasional 12 jam,  $5.459/6$  sesi, dengan begitu didapati jumlah 910 orang.

Maka total jumlah pengunjung wisatawan dan jumlah pengunjung yang berdomisili di Semarang per hari: 7.389(Wisatawan Semarang)+ 5.459(Penduduk Semarang) = 12.848 pengunjung/hari. (per sesi 1.232+910= 2.142pengunjung)

### 3.1.2 Kapasitas Pengelola

Diperlukan perhitungan pengelola untuk mengetahui jumlah ruang yang akan terbangun pada Pusat Wisata Kuliner Semarang, antara lain:

**Tabel 7 Kapasitas Pengelola**

No.	Pelaku	Jumlah
<b>Pengelola</b>		
1	General Manager	1
2	Manager	1
3	Marketing/ Staff Divisi Promosi dan Pemasaran	2
4	Sekretaris	2
5	Staff Pengawas CCTV	6 ( dibagi menjadi 3 shift Shift 1: 2 orang Shift 2: 2 orang Shift 3 : 2 orang)
6	Staff Divisi Keuangan	2
7	Kepala Pelayan	1
8	Cleaning servis	20( dibagi menjadi 2 shift Shift 1: 10 orang Shift 2: 10 orang )
Jumlah Total Pershift = 21 orang		
Jumlah Total = 35 orang		
<b>Pengelola Workshop</b>		
1	Chef Juru Masak	4 ( dibagi menjadi 2 shift dan 2 kategori: umum Shift 1 : 1 orang Shift 2 :1 orang Anak Shift 1 : 1 orang Shift 2 : 1 orang )
2	Asisten Chef	8 ( dibagi menjadi 2 shift dan 2 kategori : Umum : Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang Anak Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang:)

3	Pertugas Persiapan Masak	8 ( dibagi menjadi 2 shift dan 2 kategori : Umum : Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang Anak Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang)
Jumlah Total Pershift = 4 orang		
Jumlah Total = 20 orang		
<b>Karyawan Tenant 20 tenant</b>		
1	Juru Masak (tiap tenant 2-3 orang)	20 orang
2	Petugas Kasir+Counter Pusat	6 orang ( dibagi menjadi 2 shift, Shift 1 : 3 orang Shift 2 : 3 orang )
3	Petugas Counter	20 orang
Jumlah Total Pershift = 3 orang		
Jumlah Total = 46 orang		
<b>Karyawan Ruang Baca</b>		
1	Petugas Layanan Teknis	2 ( dibagi menjadi 2 shift, Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang )
Jumlah Total Pershift = 2 orang		
Jumlah Total = 4 orang		
<b>Karyawan Toko souvenir dan oleh-oleh</b>		
1	Petugas Kasir	4 ( dibagi menjadi 2 shift, Shift 1 : 2 orang Shift 2 : 2 orang )
2	Petugas Database	2
3	Pelayan toko	8 ( dibagi menjadi 2 shift, Shift 1 : 4 orang Shift 2 : 4 orang )
Jumlah Total Pershift = 6 orang		
Jumlah Total = 16 orang		
<b>Jumlah Total 148 orang</b>		

*Sumber: Analisis pribadi*

### 3.1.3 Karakteristik Pengguna

Analisa mengenai pengguna dan kegiatan pengguna bertujuan untuk mengetahui siapa saja yang akan melakukan kegiatan didalamnya, dan apa saja yang akan dilakukan oleh pengguna.

**Tabel 8 Jenis Pengguna berdasar Umur**

No.	Jenis Pengguna
1	<b>Pengunjung umum:</b> Anak-anak (1-12tahun) Remaja (13-18tahun) Dewasa (19-50 tahun) Lansia ( $\geq 51$ tahun)
2	<b>Pengunjung khusus/VIP:</b> Remaja (13-18tahun) Dewasa (19-50 tahun) Lansia ( $\geq 51$ tahun)
3	<b>Pengelola:</b> Dewasa (19-50tahun) Lansia ( $\geq 51$ tahun)
4	<b>Pelayanan:</b> Dewasa (19-50tahun)

*Sumber: Analisis pribadi*

**Tabel 9 Kelompok Pelaku**

No.	Kelompok Pelaku	Jenis Pengguna
1	Pengunjung	Umum
		Khusus/VIP
2	Pengelola	Resepsionis
		General Manager
		Manager
		Marketing
		Sekretaris
		Staff Pengawas CCTV
		Staff Divisi Maintenance
		Staff Divisi Administrasi
		Staff Divisi Keuangan
		Staff Divisi Promosi dan Pemasaran
3	Pengelola Workshop	Chef Juru Masak(Pengajar Workshop)
		Asisten Chef
		Petugas Persiapan Masak
		Pramuniaga
4	Pegawai di Tenant Kuliner	Juru Masak
		Petugas Kasir
		Cleaning Service
		Pramuniaga
5	Pengelola Toko Souvenir&Oleh-Oleh	Petugas Kasir
		Pramuniaga
		Petugas Database
		Staff Pengawas CCTV
		Satpam
6	Pegawai Ruang Baca	Cleaning Service
		Petugas Layanan Teknis
		Cleaning Service

7	Live Band and Crew	Musisi
		Petugas Kontrol Musik
8	Pelayanan	Kepala Pelayan
		Wakil Kepala Pelayan
		Petugas Maintenance Mesin Genset dan panel
		Petugas Maintenance Mesin Pompa
		Petugas Maintenance Alat Elektronik

Sumber: Analisis pribadi

### 3.1.4 Kegiatan yang terjadi

Pada sebuah bangunan Pusat Wisata Kuliner ini akan dikaji beberapa kegiatan yang nantinya akan dilakukan oleh pengguna.

Tabel 10 Studi Aktivitas Pelaku

No.	Jenis Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Sifat	Tipe Ruang
<b>Pengunjung</b>					
1	Pengunjung (Umum)	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby&Resepsionis	Publik	Indoor
		Mengelilingi ruangan dalam	Jalur Sirkulasi Bangunan	Publik	Indoor
		Memesan makanan dan minuman	Area makan	Publik	Indoor Outdoor
		Menunggu pesanan	Area makan	Publik	Indoor Outdoor
		Menikmati hidangan	Area makan	Publik	Indoor Outdoor
		Membaca buku	Area baca	Publik	Indoor
		Mendaftar workshop	Resepsionis workshop	Publik	Indoor
		Mengikuti workshop	Ruang wokshop	Semi Publik	
		Beribadah	Mushola	Service	
		BAB, BAK	Toilet		
		Menyusui	Nursery Room		
		Membeli oleh-oleh	Toko Souvenir	Publik	Indoor
		2	Pengunjung (Khusus)	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar
Drop Off	Entrance bangunan			Publik	Outdoor
Masuk ke dalam bangunan	Lobby&Resepsionis			Publik	Indoor



		Bertanya informasi ke resepsionis	Front desk	Semi Publik	Indoor
		Menunggu	Ruang Tunggu	Semi Publik	Indoor
		Menemui pihak pengelola (yang berkepentingan)	Ruangan Pengelola	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Privat	Indoor
		BAB/BAK	Toilet	Servis	Indoor
<b>Pengelola</b>					
1	Resepsionis	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Menerima tamu	Ruang Resepsionis	Publik	Indoor
		Istirahat (Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet	Servis	Indoor
2	General Manager	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Mengontrol hasil kegiatan manager	Ruang General Manager	Privat	Indoor
		Rapat	Ruang Rapat	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
3	Manager	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Mengontrol kegiatan pegawai	Lobby, Resepsionis, Area Makan, Area Toko, Area Baca, Area Workshop	Publik	Indoor
		Rapat	Ruang Rapat	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
4	Marketing	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor

		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Bekerja (Menetapkan harga, Merencanakan promosi dan pemasaran)	Ruang Marketing	Privat	Indoor
		Rapat	Ruang Rapat	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
5	Sekretaris	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Menata Arsip/surat	Ruang Sekretaris	Privat	Indoor
		Menyusun jadwal kegiatan pimpinan		Privat	Indoor
6	Staff Pengawas CCTV	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Mengawasi jalannya kegiatan melalui cctv	Ruang CCTV	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
7	Staff Divisi Maintenance	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Mengecek kelayakan fasilitas yang ada	Ruang yang membuthkan	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor

		BAB/BAK	Toilet		Indoor
8	Staff Divisi Administrasi	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Mengurus administrasi tenant yang akan menyewa counter	Ruang Administrasi	Semi Privat	Indoor
		Rapat	Ruang Rapat	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
9	Staff Divisi Keuangan	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Membuat perencanaan keuangan	Ruang Staff Divisi Administrasi	Privat	Indoor
		Menyusun informasi keuangan	Ruang Staff Divisi Administrasi	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
10.	Security	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor
		Berjaga di sekitar ruang	Lobby, Area Makan	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Mushola	Privat	Indoor
		Beribadah	Pantry	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
<b>Pengelola Workshop</b>					
1	Chef Juru Masak	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Publik	Indoor

		Memberikan pengajaran memasak	Ruang Workshop	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
2	Asisten Chef	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Membantu persiapan memasak	Ruang Workshop	Privat	Indoor
		Menyediakan kebutuhan chef	Ruang Workshop	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
3	Petugas Persiapan Memasak	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Menyiapkan segala persiapan untuk workshop	Ruang Workshop	Privat	Indoor
		Membersihkan peralatan memasak	Ruang Workshop	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
<b>Pegawai Tenant Kuliner</b>					
1	Juru Masak (tiap tenant)	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Memasak	Ruang Tenant Kuliner	Semi Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
2	Petugas Kasir	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor

		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Mencatat pesanan- Menyampaikan pesanan ke juru masak	Counter Pusat	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
			Pantry	Semi Privat	Indoor
3	Petugas Counter	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Mengirimkan makanan ke pemesan	Area Makan	Publik	Indoor Outdoor
		Mengambil piring dan gelas yang telah dipakai	Area Makan	Publik	Indoor Outdoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
<b>Pegawai Ruang Baca</b>					
4	Petugas Layanan Teknis	Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Bekerja (Mengurus semua yang berkaitan dengan ruang baca)	Ruang Baca	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
<b>Pegawai Toko Souvenir</b>					
1	Petugas Kasir	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor

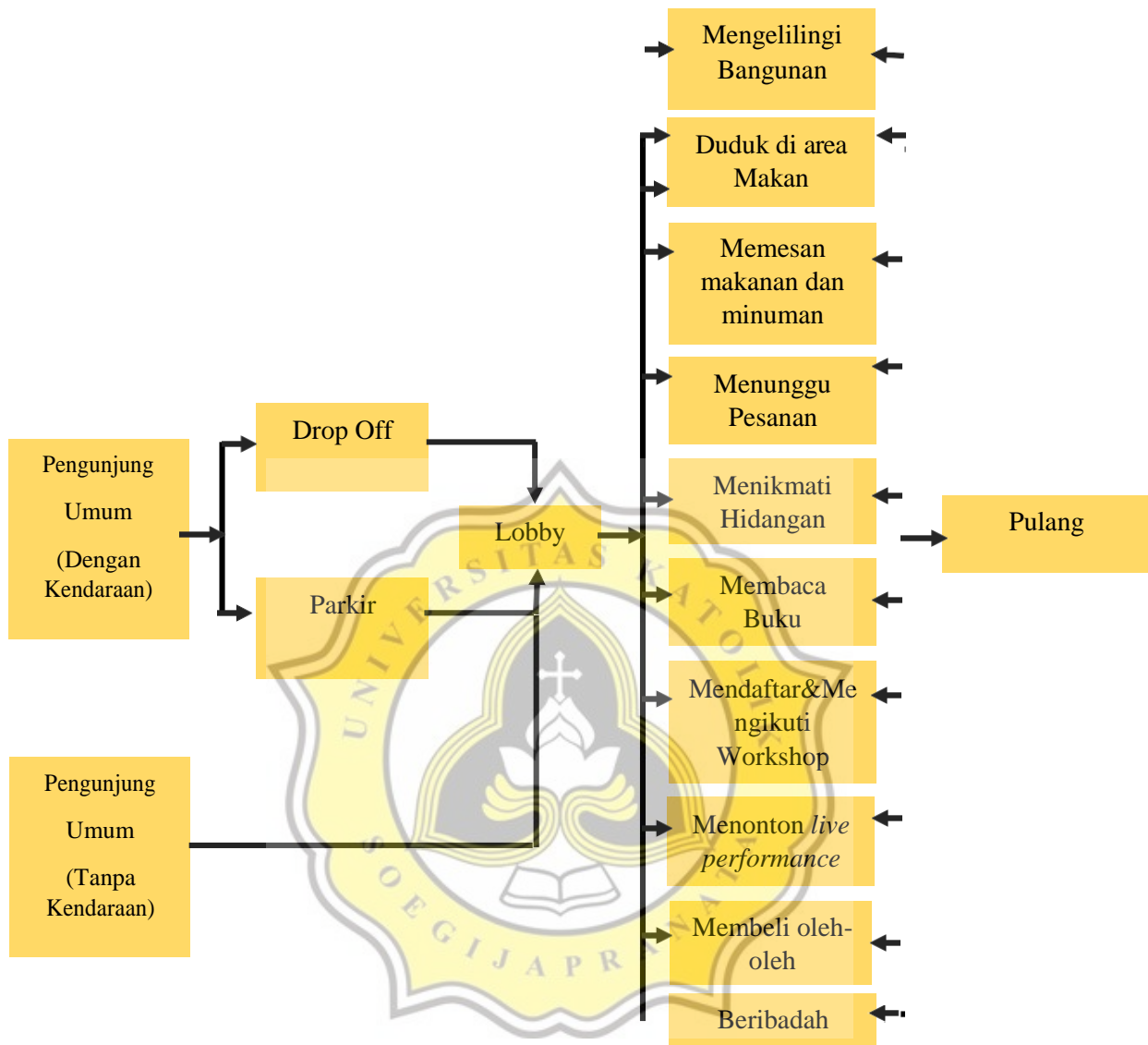
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Mengurus Keuangan Pada Toko	Area Toko Souvenir	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
2	Petugas Database	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Menyusun laporan Berkala	Area Toko Souvenir	Privat	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor
3	Pelayan Toko	Datang/Pergi	Jalur Masuk/Keluar	Publik	Outdoor
		Memarkirkan Kendaraan	Area Parkir	Publik	Outdoor
		Masuk ke dalam bangunan	Lobby	Semi Privat	Indoor
		Melayani pembeli	Toko souvenir dan oleh-oleh	Publik	Indoor
		Istirahat(Makan dan Minum)	Pantry	Semi Privat	Indoor
		Beribadah	Mushola	Servis	Indoor
		BAB/BAK	Toilet		Indoor

*Sumber: Data Pribadi*

### 3.1.5 Pergerakan dan Kebutuhan

Pergerakan pengguna dalam sebuah bangunan dapat menjadi penentu untuk konfigurasi ruang dan tata bentuk ruang. Skema pola kegiatan dapat memudahkan sebuah perancangan Pusat Wisata Kuliner Semarang, yaitu sebagai berikut:

1. Pola Aktivitas Pengunjung Umum



**Diagram 2 Skema Pola Aktivitas Pengunjung Umum**

*Sumber: Analisis Pribadi*

2. Pola Aktivitas Pengunjung Khusus

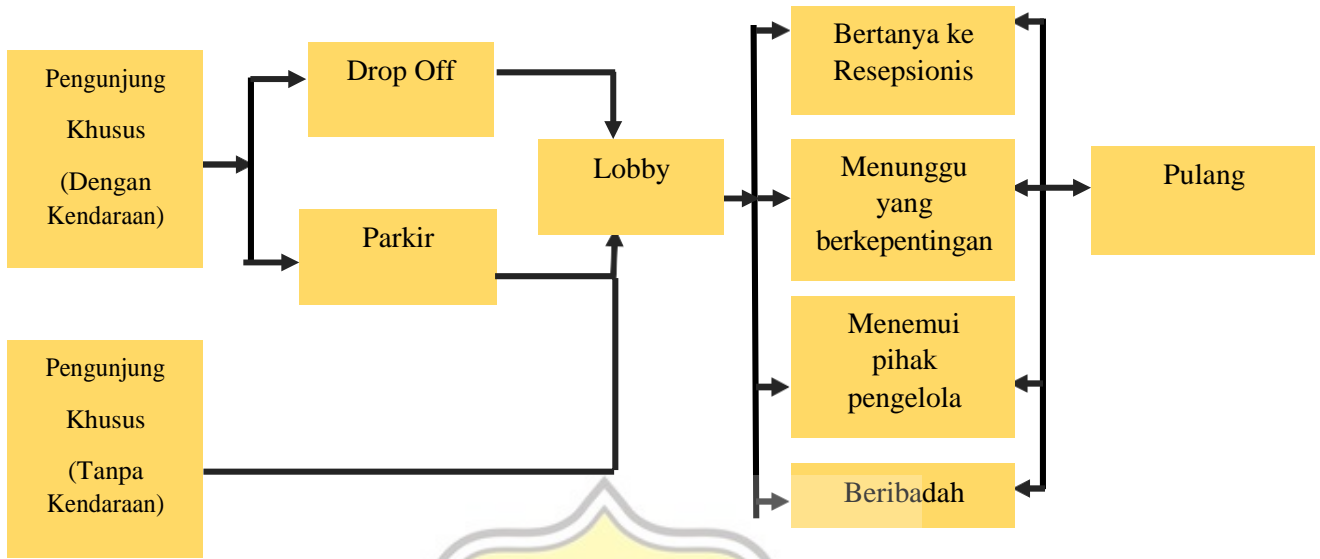


Diagram 3 Skema Pola Aktivitas Pengunjung Khusus

Sumber: Analisis Pribadi

3. Pola Aktivitas Pengelola ( Manager )

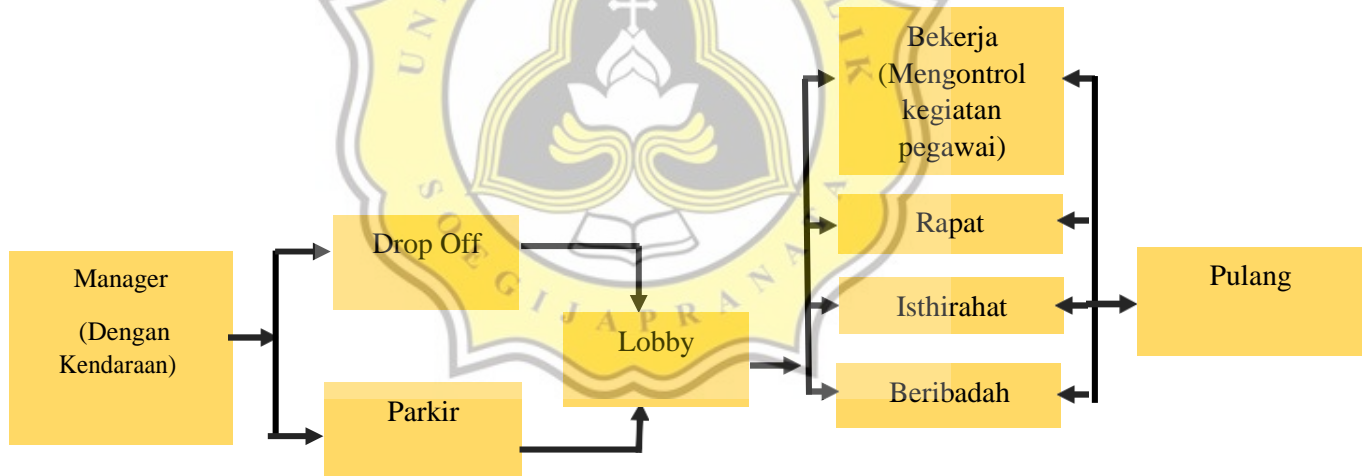
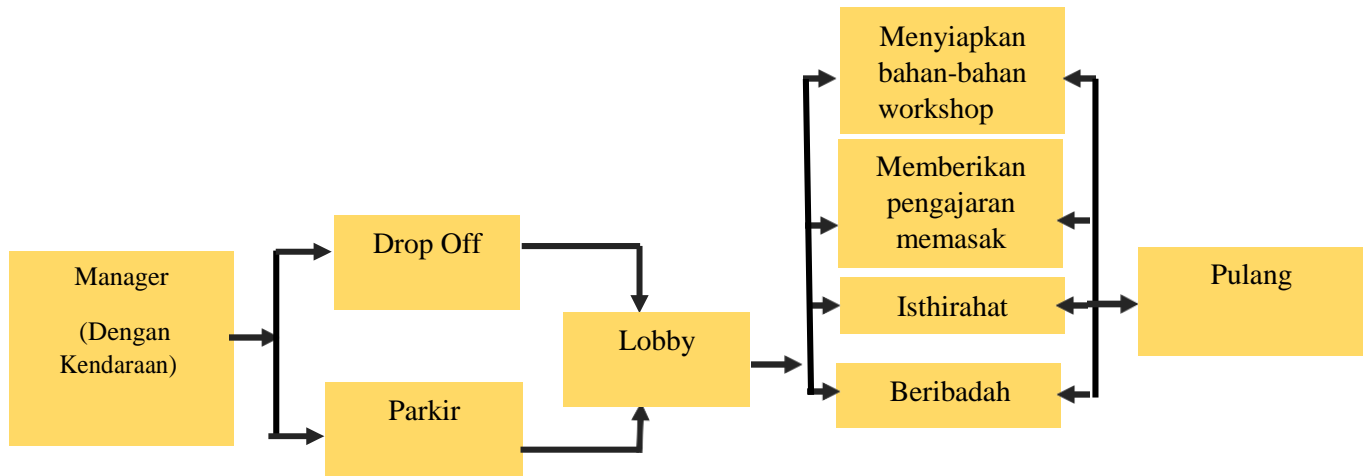


Diagram 4 Skema Pola Aktivitas Pengelola ( Manager )

Sumber: Analisis Pribadi

4. Pola Aktivitas Chef Juru Masak (Pengajar Workshop)

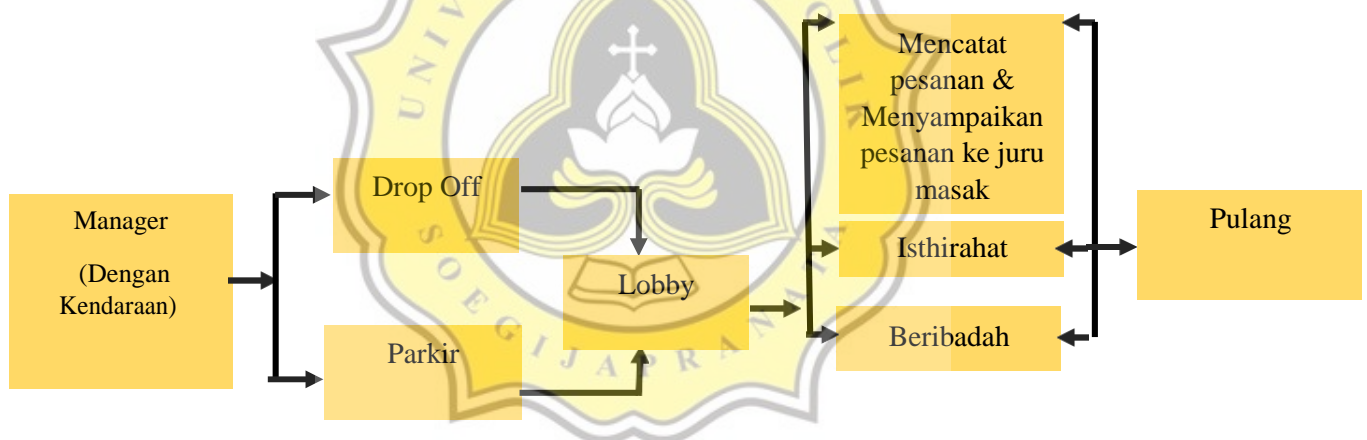




**Diagram 5 Skema Pola Aktivitas Pengajar Workshop**

*Sumber: Analisis Pribadi*

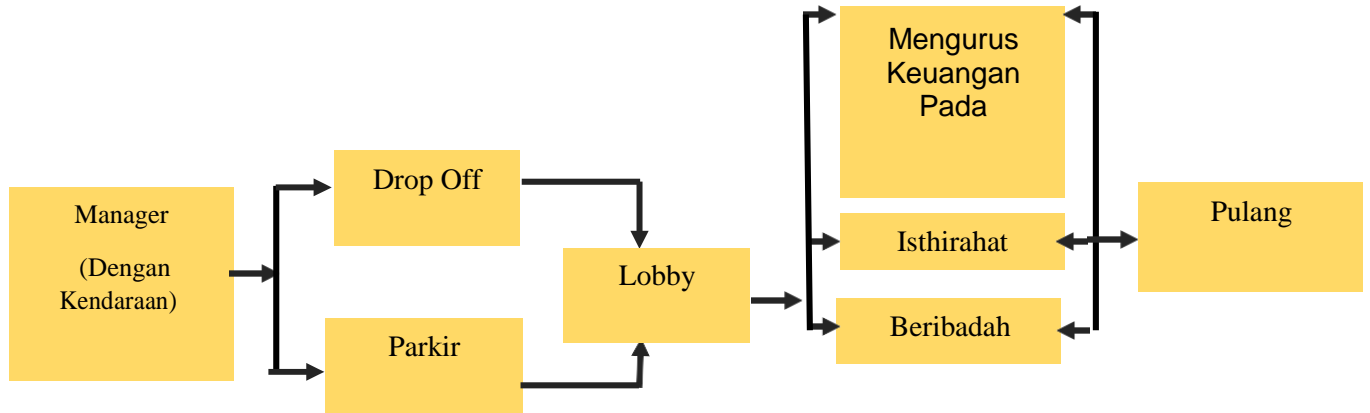
5. Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Tenant Kuliner)



**Diagram 6 Skema Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Tenant Kuliner)**

*Sumber: Analisis Pribadi*

6. Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Toko Souvenir & Oleh-Oleh)



**Diagram 7 Skema Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Toko Souvenir)**

*Sumber: Analisis Pribadi*

### 3.1.6 Studi Kebutuhan dan Persyaratan Ruang

Berdasarkan pada aktivitas pengguna maka dapat diketahui persyaratan ruang dalam yang akan direncanakan dengan menggunakan standart-standart yang disesuaikan pada bangunan ini.



Tabel 11 Tabel Persyaratan Ruang

No.	Nama Ruang	ASPEK												
		Pencahayaan		Kebisingan			Penghawaan		Keamanan		Kelembapan			Kenyamanan
		Alami	Buatan	Tenang	Norma	Bising	Alami	Buatan	CCTV	Kebakaran	Rendah	Normal	Tinggi	
<b>AREA PUBLIK PENGUNJUNG</b>														
1.	Lobby	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
2.	Respsionis	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
3.	Toko Souvenir & Oleh-oleh	-	•	-	•	•	-	•	•	•	•	-	-	-
4.	Ruang Workshop	•	-	-	•	-	-	•	•	•	•	-	-	-
5.	Area Baca	•	•	•	-	-	-	•	•	•	•	-	-	-
6.	Area Makan (Indoor)	•	•	-	•	•	-	•	•	•	•	-	-	-
7.	Area Makan (Outdoor)	•	•	-	•	•	•	-	•	•	•	-	-	-
8.	Mini Galeri	-	•	-	•	-	-	•	•	•	•	-	-	-
9.	Panggung Pertunjukan	•	•	-	-	•	•	-	-	•	•	-	-	-
10.	Seating group	•	-	-	•	-	•	-	•	-	•	-	-	-
<b>AREA PRIVAT PENGUNJUNG</b>														
1.	Toilet	•	•	•	-	-	•	-	-	-	-	-	•	•
2.	Nursery Room	-	•	•	-	-	•	-	-	-	-	•	-	-
3.	Musholla	•	•	•	-	-	-	•	-	•	•	-	-	-
<b>AREA PUBLIK PENGELOLA</b>														
1.	Lobby	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
2.	Resepsionis	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
<b>AREA PRIVAT PENGELOLA</b>														
1.	R. Manager	-	•	•	-	-	-	•	•	•	•	-	-	-

2.	R. General Manager	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
3.	R. Administrasi	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
4.	R. Keuangan	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
5.	R. Marketing	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
6.	R. Sekretaris	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
7.	R. Rapat	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
8.	R. Arsip	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
9.	Pantry	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
10.	R. Kepala Pealayan	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
11.	R. Loker Pelayanan	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
12.	R. CCTV	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
13.	R. Security	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
14.	Pantry	-	•	•	-	-	-	•	•	•	-	-	-
<b>AREA SERVIS PENGELOLA</b>													
1.	R. Pompa	•	•	•	-	-	•	-	-	-	•	-	-
2.	R. ME	•	•	•	-	-	•	-	-	-	•	-	-
3.	R. Genset	•	•	•	-	-	•	-	-	-	•	-	-
4.	R. Panel	•	•	•	-	-	•	-	-	-	•	-	-
5.	R. Sampah	•	-	•	-	-	•	-	-	-	-	-	-
6.	R. Janitor	-	•	•	-	-	•	-	-	-	-	•	-
7.	Toilet	•	•	•	-	-	•	-	-	-	-	•	•
<b>AREA PUBLIK KARYAWAN TENANT</b>													
1.	Counter Pusat	•	•	-	•	•	•	•	•	•	-	•	-
2.	Area Makan Indoor	•	•	-	•	•	•	•	•	•	-	•	-
3.	Counter (Luar)	•	•	-	•	•	•	•	•	•	-	•	-
<b>AREA SERVIS KARYAWAN TENANT</b>													
1.	Dapur	•	•	-	•	-	-	•	-	•	-	•	-
2.	Counter (Dalam)	-	•	-	•	-	-	•	-	-	-	-	-
<b>AREA SERVIS PENGELOLA &amp; PENGUNJUNG</b>													

1.	Area Parkir Bus	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
2.	Area Parkis Motor	●	●	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	-
3.	Area Parkis Mobil	●	●	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	-
4.	ATM CENTER	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-

*Sumber: Analisis Pribadi*

Keterangan:

- Aspek penting terhadap ruang
- Tidak membutuhkan aspek tersebut pada ruang

Dengan adanya kebutuhan ruang dan persyaratan ruang, maka diperlukan juga perhitungan besaran ruang, kapasitas, jumlah unit yang akan ada di Pusat Wisata Kuliner Semarang berdasarkan standart-standart yang mengacu pada beberapa sumber berikut:

1. AS : Asumsi Sendiri berdasar pada studi analisis penulis
2. NAD : Neufert Architect Data
3. HDI : Human Dimension & Interior Space

Adapun untuk perhitungan sirkulasi menggunakan standar panduan buku Time saver Standart for Building Type 2<sup>nd</sup> Edition, yaitu:

- 5-10% : Sirkulasi minimum
- 20% : Kebutuhan akan keleluasaan fisik
- 30% : Tuntutan kenyamanan fisik
- 40% : Tuntutan kenyamanan psikologis
- 50% : Tuntutan sesuai dengan spesifik bangunan
- 70% : Sirkulasi dengan banyak kegiatan

Setelah teridentifikasi kebutuhan ruang maka kajian tersebut menjadi bahan dalam penentuan besaran ruang, antara lain:

**Tabel 12 Tabel Kebutuhan Ruang**

No.	Nama Ruang	Kapasitas	Jumlah	Perabot (kapasitas)	Unit	LUAS	Sumber	Luas Total
<b>AREA PUBLIK PENGUNJUNG</b>								
1.	Hall Serbaguna	100 orang(1m <sup>2</sup> /orang)	1		2	2x(0,6x1x5) =6m	NAD	1307,5 6m <sup>2</sup>
					2	2x(0,6x0,6) =0,72		
					1	1x(0,7x1,2) =0,84		
Perhitungan Sirkulasi : 1m <sup>2</sup> +30%=1,3m <sup>2</sup> x 1000 orang=1.300m <sup>2</sup>								
2.	R. Informasi	2 orang	1	Meja Panjang	1	1x(2,16x1) =2,16	HDI	5.08 m <sup>2</sup>
				Kursi	2	2x(0,40x0,40) =0,32		
Perhitungan Sirkulasi : 1m <sup>2</sup> +30%=1,3m <sup>2</sup> x 2 orang= 2,6 m <sup>2</sup>								
3.	Toko Souvenir & Oleh-oleh	50 orang (termasuk 7 orang karyawan+ 2 kasir +1 bagian datbase )	1	Etalase Souvenir	3	3x(0,6x1,2) =2,16	NAD	94,46 m <sup>2</sup>
				Etalase Makanan Kering	2	2x(0,4x0,55) =0,44		
				Etalase Pendingin (Makanan basah)	2	2x(1,5x0,78) =2,34		
				Meja Kasir	3	3x(0,6x1) =2,16		
				Kursi Kasir	3	3x(0,40x0,40) =0,48		
Perhitungan Sirkulasi : 1m <sup>2</sup> +50%=1,5m <sup>2</sup> x 50 orang= 75m <sup>2</sup>								
4.	Ruang Workshop	9 orang (Dewasa)	1	Meja Panjang	9	9x(3x1) =27m		54,81 m <sup>2</sup>
				Gudang	1	1x(5x2) =10m		

Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5m^2 \times 20 \text{ orang}=30m^2$								
5.	Area Baca	20 orang	1	Meja	10	$10 \times (1,4 \times 0,5)$ =7m	NAD	74,92 m <sup>2</sup>
				Kursi	12	$12 \times (0,4 \times 0,4)$ =1,92 m		
				Rak Buku	12	$12 \times (3 \times 1)$ =36m		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,5m^2 \times 20 \text{ orang}=30m^2$								
6.	Area Makan (Indoor)	990 orang	1	Area Makan Nasi ayam	1	$16 \times 8$ =128m <sup>2</sup>	NAD, AS	3.983 m <sup>2</sup>
				Area Makan Gudeg	1	$16 \times 8$ =128m <sup>2</sup>		
				Area Makan Nasi pecel	1	$16 \times 8$ =128m <sup>2</sup>		
				Area Makan Soto ayam	1	$16 \times 18$ =288m <sup>2</sup>		
				Area Makan Tahu gimbal	1	$11 \times 13$ =143m <sup>2</sup>		
				Area Makan Ayam goreng, Nasi goreng, Bakso, Mie kopyok	1	$15 \times 17$ =255m <sup>2</sup>		
				Area Makan Lekker	1	$11 \times 12$ =132m <sup>2</sup>		
				Area Makan Pisang Plenet dan Tahu petis	1	$11 \times 12$ =132m <sup>2</sup>		
				Area Makan aneka es	1	$11 \times 12$ =132m <sup>2</sup>		
				Area Makan lumpia	1	$11 \times 12$ =132m <sup>2</sup>		
				Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+75\%=1,75 \times 990 \text{ orang}=1.732m^2$				
7.	Area Makan (Outdoor)	200	1	Meja lingkaran ( untuk 10 orang )	70	$70 \times (1,05 \times 1,05)$ =77,2m	NAD	417,7 M <sup>2</sup>
				Kursi	200	$200 \times (0,45 \times 0,45)$		

						=40,5m		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 200 \text{ orang}=1.050m^2$								
8.	Mini Galeri	50 orang	1	Pameran 2d Pameran 3d	-	10x10 =100m <sup>2</sup>	AS	200m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+100\%=2 \times 50 \text{ orang}=100m^2$								
<b>Luas Total Area Publik Pengunjung: 6137,47m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA PRIVAT PENGUNJUNG</b>								
1.	Lavatory Pria	10 orang	1	Wastafel	3	4x(0,4x0,5) =0,8m	NAD	15m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	3	3x(0,70x0,4) =0,84		
				Urinoir	4	4x(0,33x0,35) =0,46		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 10 \text{ orang}=13m^2$								
2.	Lavatory Wanita	10 orang	1	Wastafel	3	4x(0,4x0,5) =0,8	NAD	14,92 m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	4	4x(0,70x0,4) =1,12		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 10 \text{ orang}=13m^2$								
3.	Lavatory Difabel	1 orang	4	Wastafel	1	1x(0,4x0,5) =0,2m	NAD	1,78m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	1	1x(0,70x0,4) =0,28m		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 1 \text{ orang}=1,3m^2$								
4.	Nursery Room	2 orang	1	Dipan Bayi	1	1x(0,80x1,4) =1,12	NAD, AS,	9,33m <sup>2</sup>
				Wastafel	1	1x(0,4x0,5) =0,2		
				Dispenser	1	1x(0,34x0,32) =0,11		
				Sofa	1	1x(2,85x1,85) =5,3m		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang}=2,6m^2$								
5.	Musholla	10 orang	1	Sajadah	4	4x(0,68x1,1) =2,64m	NAD, AS	7,51m <sup>2</sup>



				Rak	1	1x(0,65x3,50) =2,27		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang}=2,6m^2$								
<b>LUAS TOTAL AREA PRIVAT PENGUNJUNG : 48,54m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA PUBLIK PENGELOLA</b>								
1.	Lobby	50 orang	1	Sofa	2	1x(3,7x2,85) =10,5	HDI	132,77 m <sup>2</sup>
				Meja	2	2x(2,0x0,5) =20		
				Rak Buku	1	1x(0,65x3,50) =2,27		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+100\%=2 \times 50 \text{ orang}=100m^2$								
2.	Resepsionis	2 orang	1	Meja Panjang	1	1x(2,16x1) =2,16	HDI	6,66m <sup>2</sup>
				Kursi	2	2x(0,50x0,50) =0,5		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+100\%=2 \times 2 \text{ orang}=4m^2$								
<b>LUAS TOTAL AREA PUBLIK PENGELOLA : 139,43m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA PRIVAT PENGELOLA</b>								
1.	R. Manager	1 orang	1	Meja	1	1x(1x1) =1	NAD	10,95 m <sup>2</sup>
				Kursi	3	3x(0,50x0,50) =0,75		
				Lemari	1	1x(1,5x1,5) =2,25		
				Sofa	2	2x(0,75x0,90) =1,35		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang}=2,6m^2 + \text{kapasitas tamu } 3 \text{ orang}/3m^2 = 5,6m^2$								
2.	R. General Manager	1 orang	1	Meja	1	1x(1x1) =1	NAD	10,95 m <sup>2</sup>
				Kursi	3	3x(0,50x0,50) =0,75		
				Lemari	1	1x(1,5x1,5) =2,25		
				Sofa	2	2x(0,75x0,90) =1,35		

Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang} = 2,6m^2$ + kapasitas tamu= 3 orang/ $3m^2 = 5,6m^2$								
3.	R. Direktur	1 orang	1	Meja	2	$2 \times (1 \times 1)$ =2	NAD	11,375 m <sup>2</sup>
				Kursi	2	$2 \times (0,50 \times 0,50)$ =0,75		
				Sofa	2	$2 \times (0,75 \times 0,90)$ =1,35		
				Lemari Arsip	1	$1 \times (2,25 \times 1,5)$ =3,375		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 3 \text{ orang}(\text{beserta tamu}) = 3,9m^2$								
4.	R. Keuangan	3 orang	1	Meja	3	$1 \times (1 \times 1)$ =1	NAD	5,4m <sup>2</sup>
				Kursi	3	$3 \times (0,50 \times 0,50)$ =0,5		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 3 \text{ orang} = 3,9m^2$								
5.	R. Marketing	2 orang	1	Meja	2	$1 \times (1 \times 1)$ =1	NAD	7,47m <sup>2</sup>
				Kursi	2	$2 \times (0,50 \times 0,50)$ =0,5		
				Lemari	1	$1 \times (2,25 \times 1,5)$ =3,375		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang} = 2,6m^2$								
6.	R. Sekretaris	2 orang	1	Meja	2	$1 \times (1 \times 1)$ =1	NAD	7,495 m <sup>2</sup>
				Kursi	2	$2 \times (0,50 \times 0,50)$ =0,52		
				Lemari	1	$1 \times (2,25 \times 1,5)$ =3,375		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang} = 2,6m^2$								
7.	R. Rapat	20 orang	1	Meja	1	$1 \times (2,5 \times 6,5)$ =16,25	NAD	45,95 m <sup>2</sup>
				Kursi	20	$20 \times (0,50 \times 0,50)$ =5,7		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+20\%=1,2 \times 20 \text{ orang} = 24m^2$								
8.	R. Arsip	2 orang	1	Lemari	3	$3 \times (2,25 \times 1,5)$ =10,1	NAD	12,72 m <sup>2</sup>

Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 2 \text{ orang} = 2,6m^2$								
9.	R. Kepala Pelayan	1 orang	1	Meja	1	$1 \times (1 \times 1) = 1$	NAD	4,87m <sup>2</sup>
				Kursi	2	$2 \times (0,57 \times 0,50) = 0,57$		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 1 \text{ orang} = 1,3m^2 + \text{kapasitas tamu } 2 \text{ orang} / 2m^2 = 3,3m^2$								
10.	R. Loker Pelayan	20	1	Loker	20	$20 \times (0,3 \times 0,9) = 5,4$	AS	31,76 m <sup>2</sup>
				Kursi Panjang	1	$1 \times (1,2 \times 0,30) = 0,36$		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 20 \text{ orang} = 26m^2$								
11.	R. CCTV	3 orang	1	Meja Komputer	2	$2 \times (1,25 \times 0,5) = 1,25$	AS	5,65m <sup>2</sup>
				Kursi	2	$2 \times (0,50 \times 0,50) = 0,5$		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 3 \text{ orang} = 3,9m^2$								
12.	R. Security	4 orang	1	Meja	2	$2 \times (2 \times 1,5) = 6$	AS	11,2m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+30\%=1,3 \times 4 \text{ orang} = 5,2m^2$								
13.	Pantry (Dapur, Ruang Makan)	10 orang	1	Meja Makan Panjang	1	$1 \times (0,7 \times 1,2) = 0,84$	NAD	23,1m <sup>2</sup>
				Kursi	10	$10 \times (0,45 \times 0,47) = 2,115$		
				Lemari Makanan	1	$1 \times (1,75 \times 0,35) = 0,61$		
				Kulkas	1	$1 \times (0,78 \times 0,78) = 0,6$		
				Pencuci Piring	1	$1 \times (0,6 \times 0,50) = 0,3$		
				Wastafel	1	$1 \times (0,4 \times 0,5) = 0,2$		
				Meja Kompore	1	$1 \times (0,54 \times 6,35) = 3,429$		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 10 \text{ orang} = 15m^2$								
<b>LUAS TOTAL AREA PRIVAT PENGELOLA=188.89m<sup>2</sup></b>								

AREA SERVIS PENGELOLA								
1.	R. Pompa	4 orang	1	Pompa <i>hydrant</i>	1	5x6 =30m <sup>2</sup>	AS	36m <sup>2</sup>
				Panel kontrol				
				Header				
				Suction				
				Pressure tank				
				Aksesoris sistem hydran				
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
2.	R. ME	4 orang	1	Trafo	1	5x4 =20m	AS	26m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
3.	R. Shaft Plumbing	1 orang	2	Pipa Air Bersih	1	2x(1x1) =2m <sup>2</sup>	AS	3,5m <sup>2</sup>
				Pipa Air Kotor	1			
				Pipa Pembuangan	1			
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 1 \text{ orang}=1,5m^2$								
4.	R.AHU	4 orang	1	Mesin AHU	1	1x20 =20m <sup>2</sup>	AS	26m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
5.	R.Chiller	4 orang	1	Mesin Chiller	1	18x10 =180m <sup>2</sup>	AS	186m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
6.	R. Cooling Tower	4 orang	1	Mesin Cooling tower	1	180x1,25 =225m <sup>2</sup>	AS	231m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
7.	R. Panel Listrik	4 orang	1	Panel Box	1	7x3 =21m <sup>2</sup>	AS	27m <sup>2</sup>
				Panel LVMDP	1			
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 4 \text{ orang}=6m^2$								
8.	Shaft Sampah	-	1	-	-	1x1 =1m <sup>2</sup>	AS	1m <sup>2</sup>
9.	Gudang	1 orang	1	-	-	10m	AS	10m <sup>2</sup>
10.	R. Janitor	2 orang	2	Ember	-	2x2m =4m	AS	7m <sup>2</sup>
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 2 \text{ orang}=3m^2$								
11.	Lavatory Pria	10 orang	1	Wastafel	4	4x(0,4x0,5)	DA	

						=0,8m		17,1m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	3	3x(0,70x0,4) =0,84		
				Urinoir	4	4x(0,33x0,35) =0,46		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 10 \text{ orang}=15m^2$								
12.	Lavatory Wanita	10 orang	1	Wastafel	4	4x(0,4x0,5) =0,8m	DA	16,64 m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	3	3x(0,70x0,4) =0,84		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 10 \text{ orang}=15m^2$								
13.	Lavatory Difable	1 orang	1	Wastafel	1	1x(0,4x0,5) =0,2	DA	1,98m <sup>2</sup>
				Closet Duduk	1	1x(0,70x0,4) =0,28		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 1 \text{ orang}=1,5m^2$								
14.	Tangga Darurat	-	4	-	-	4x(0,4x0,5) =0,8m <sup>2</sup>	NAD	0,8m <sup>2</sup>
<b>LUAS TOTAL AREA SERVIS PENGELOLA=580,02m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA PUBLIK KARYAWAN TENANT</b>								
1.	Counter Pusat(Kasir)	3 orang	1	Meja Panjang	1	1x(4x0,80) =4m	AS	98,5m <sup>2</sup>
2.	Area Makan	2 orang	1	Meja	40	40x(1,05x1,05) = 44	NAD	
				Kursi	200	200x(0,45x0,45) =40,5		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+100\%=2 \times 5 \text{ orang}=10 m^2$								
<b>LUAS TOTAL AREA PUBLIK KARYAWAN TENANT=98,5m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA SERVIS KARYAWAN TENANT</b>								
1.	Area servis tiap tenant	3 orang	20	Kitchen Set	1	1x(1,3x1,25) =1,625	AS	6,325 m <sup>2</sup>
				Kulkas	1	1x(0,4x0,5) =0,2		
Perhitungan Sirkulasi : $1m^2+50\%=1,5 \times 3 \text{ orang}=4,5m^2$								

<b>LUAS TOTAL AREA SERVIS KARYAWAN TENANT=6,325m<sup>2</sup></b>								
<b>AREA SERVIS PENGUNJUNG DAN PENGELOLA</b>								
1.	ATM CENTER	4 orang	1	Mesin atm	4	0.36x4 =1,44m <sup>2</sup>		8,64m <sup>2</sup>
sirkulasi : 1m <sup>2</sup> +50%= 1,5x4 orang= 6m <sup>2</sup>								
<b>LUAS TOTAL AREA SERVIS PENGUNJUNG DAN PENGELOLA=8,64m<sup>2</sup></b>								
<b>LUAS TOTAL =10.600 m<sup>2</sup></b>								

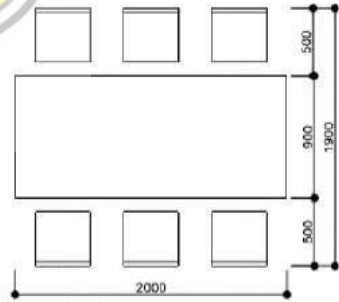
Sumber: Analisis Pribadi

Dengan adanya kebutuhan ruang, maka selanjutnya dapat ditentukan dimensi ruang, sifat ruang dan skala ruang yang akan berpengaruh penting bagi perencanaan Pusat Wisata Kuliner.

### 3.1.7 Dimensi Ruang

Dalam perancangan Pusat Wisata Kuliner, dimensi ruang diperoleh berdasarkan ukuran prabot yang digunakan. Berikut merupakan dimensi ruang yang dapat menentukan luasan ruang

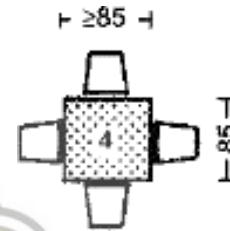
Tabel 13 Dimensi Ruang

No.	NAMA RUANG	Dimensi
1.	<b>R. makan</b> (peletakan tergantung kuliner yang akan disajikan)	<p><b>Standar meja persegi isi 6 orang :</b></p>  <p>Ukuran Kursi 0,50x0,50m<sup>2</sup>= 0,25m<sup>2</sup></p>

Ukuran meja  $2 \times 9 \text{m} = 18 \text{m}^2$

Jumlah meja 50, kursi 300, kapasitas 300 orang.

**Standar meja lingkar isi 4 orang :**



Ukuran Kursi  $0,50 \times 0,50 \text{m}^2 = 0,25 \text{m}^2$

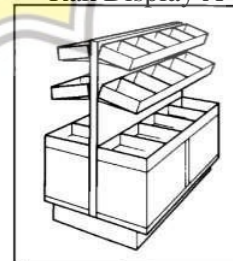
Ukuran Meja  $0,85 \times 0,85 \text{m} = 0,72 \text{m}^2$

Ukuran kursi  $0,50 \times 0,50 = 0,25 \text{m}^2$

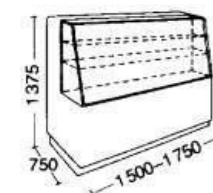
Jumlah Meja 50, kursi 200, kapasitas 200 orang.

Jenis-jenis Rak Display

Rak Display A



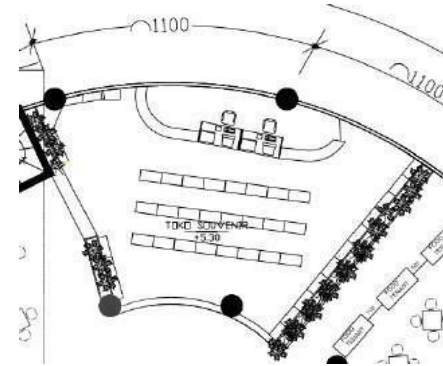
Rak Display B



Layout Toko:

2.

### Toko Souvenir&Oleh-oleh



#### Standar Ruang:

Pengunjung: 1,2m<sup>2</sup>/orang

Pelayan: 1,6 m<sup>2</sup>/orang

#### Kebutuhan Ruang Gerak:

Pengunjung: 1,2 x 50 = 132m<sup>2</sup>

Pelayan: 1,6 x 7 (asumsi) = 32m<sup>2</sup>


- Sirkulasi 50%
- Jarak antar rak display 1,4m<sup>2</sup>(dapat dilewati 2 orang)

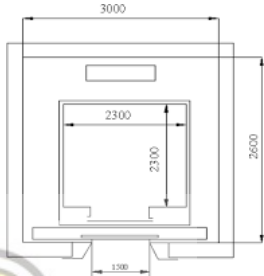


#### Mini Galeri:

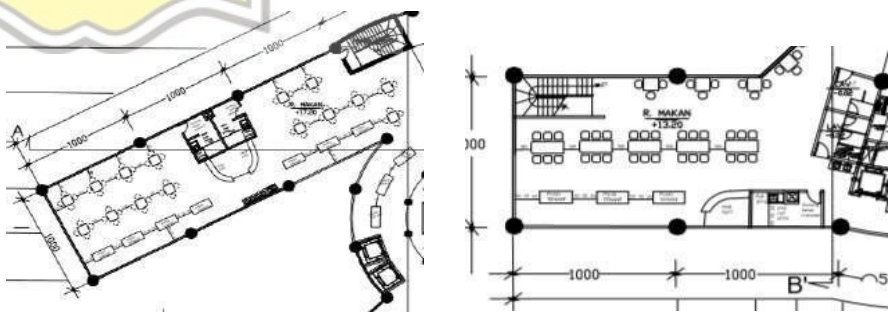
- Pameran 2d

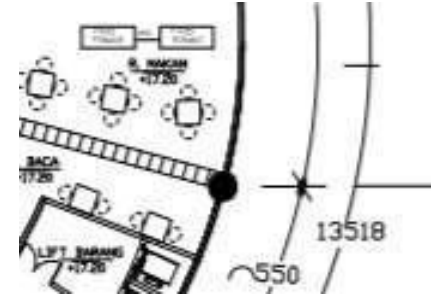
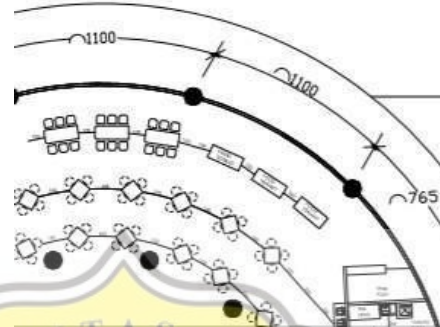


<p>3.</p>	<p>Dengan jenis ukuran: Kecil (20-75cm), Sedang (75-150cm), Besar (100-300cm).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pameran 3d</li> </ul> <p>Dengan jenis ukuran: Kecil(10-20-30cm), Sedang (40-100-150cm), Besar (100-200-300cm).</p>	<p><b>Standar Ruang:</b> Pengunjung: 1,2m<sup>2</sup>/orang</p> <p><b>Kebutuhan Ruang Gerak:</b> Pengunjung: 1,2 x 50 = 132m<sup>2</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirkulasi 50%</li> <li>• Jarak antar display 1,4m<sup>2</sup>(dapat dilewati 2 orang)</li> </ul>
<p>4.</p>	<p>Ruang Baca</p>	 <p><b>Standar Ruang:</b> Pengunjung: 1,2m<sup>2</sup>/orang</p> <p><b>Kebutuhan Ruang Gerak:</b> Pengunjung: 1,2 x 20 = 24m<sup>2</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirkulasi 50%</li> <li>• Jarak antar meja 1.5 m</li> <li>• Ukuran rak 3x1m, jumlah 12 rak</li> </ul> <p><b>Standar Ruang:</b> Pengelola: 1,2m<sup>2</sup>/orang</p> <p><b>Kebutuhan Ruang Gerak:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirkulasi 20%</li> <li>• Ukuran luasan 0,5x0,5m<sup>2</sup>(kursi)</li> </ul>

5.	R. lift	<p>2,5x6,5m<sup>2</sup>(Meja), 4,27x21cm(Rak). 9x5,1m<sup>2</sup>=45,9 m<sup>2</sup></p>  <p><b>Standar Ruang:</b> Orang berdiri: 1,2m<sup>2</sup>/orang Kapasitas 6 orang <b>Kebutuhan Ruang</b> <b>Gerak:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirkulasi 20%</li> <li>• Ukuran luasan 3x2,6m =7,8m<sup>2</sup></li> </ul>
----	---------	--

Berikut merupakan kategorisasi jenis kuliner makanan berat dan makanan ringan berdasarkan jenis kuliner yang ada di kota Semarang.

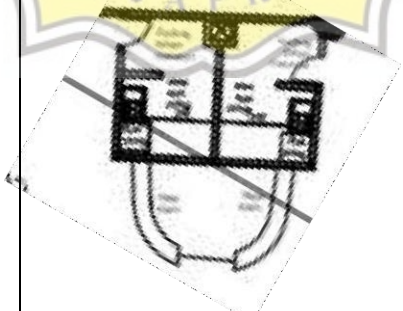
No.	Jenis Kuliner tiap cluster	Dimensi
<b>Makanan Berat</b>		
1.	Tenant	<p><b>Layout Ruang :</b></p> 



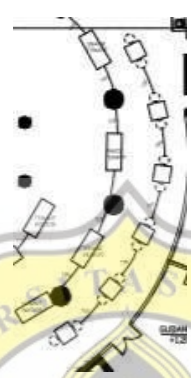
**Keb Prabot :**



**Keb. Prabot Area Servis Tiap Tenant :**



**Keb. Prabot :**

2.	<b>Tenant Makanan Ringan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area cuci piring( 1mx0,7m)</li> <li>• Ruang Gudang Bahan Makanan( 3mx2m)</li> <li>• Rak Piring ( 0,85mx0,80m)</li> </ul>  <p><b>Keb. Prabot :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Area Saji Makanan ( 2mx0,80m)</li> </ul>
----	------------------------------	--

*Sumber: Analisa Pribadi*

### 3.1.8 Struktur ruang

Berdasarkan analisa kegiatan dan kebutuhan ruang, maka struktur ruang yang ada di Pusat Wisata Kuliner terbagi menjadi beberapa kelompok ruang. Seperti kelompok ruang utama, kelompok ruang penunjang, kelompok ruang pengelola dan kelompok ruang servis.

**Zona 1 ( Ruang Utama )** , yang terdiri dari:

- Ruang Makan

**Zona 3 ( Ruang Pengelola )** , yang terdiri dari:

- R. General manager - R. CCTV

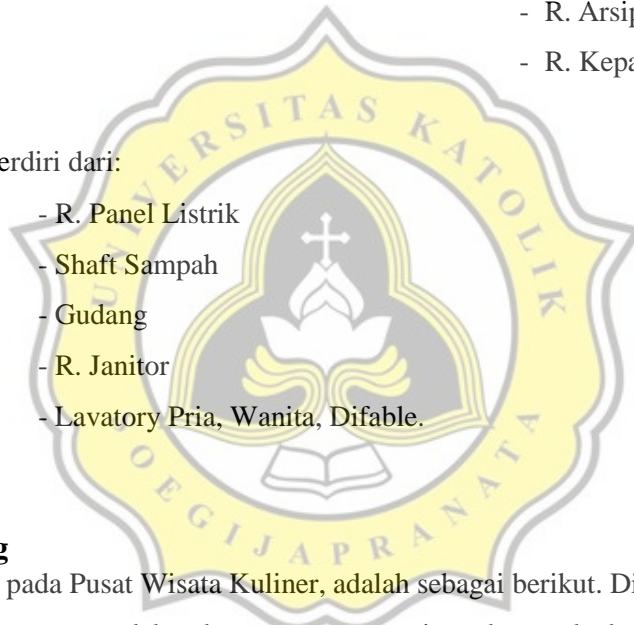
- Lobby&Resepsionis
- Mini Galeri
- R. Administrasi
- R. Keuangan
- R. Loker Pelayan
- R. Security
- Pantry (Dapur, Ruang Makan)
- R. Marketing

**Zona 2 ( Ruang Penunjang ),** yang terdiri dari:

- Toko Souvenir
- Area Baca
- Ruang Workshop
- R. Sekretaris
- R. Rapat
- R. Arsip
- R. Kepala Pelayan

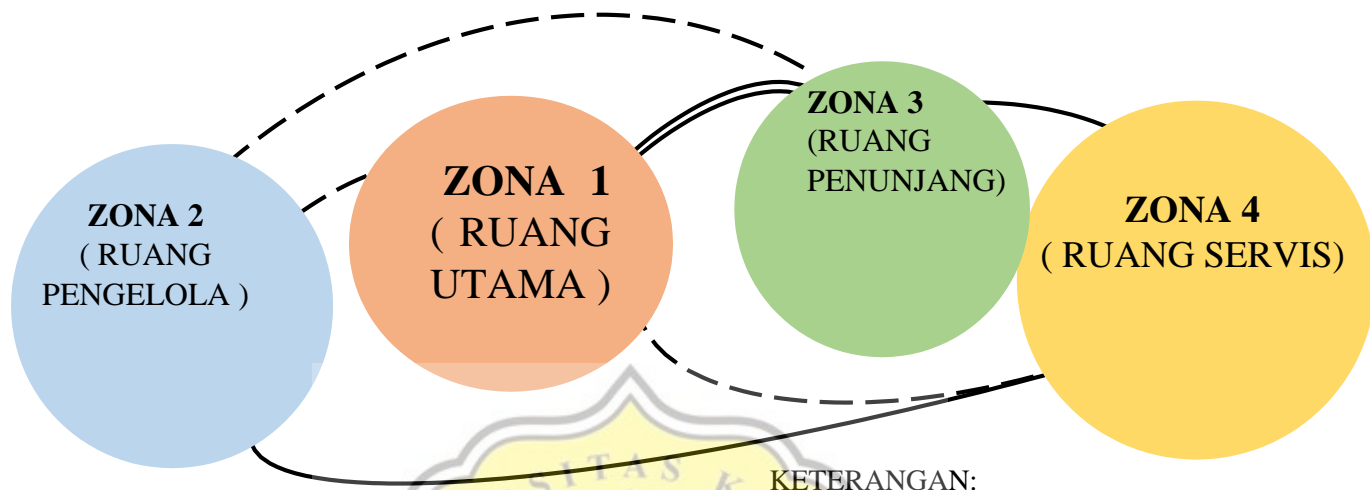
**Zona 4 ( Ruang Servis ),** yang terdiri dari:

- R. Pompa
- R. ME
- R. Shaft Plumbing
- R. AHU
- R. Chiller
- R. Genset
- R. Panel Listrik
- Shaft Sampah
- Gudang
- R. Janitor
- Lavatory Pria, Wanita, Difiable.



### 3.1.9 Hubungan Ruang

Hubungan ruang pada Pusat Wisata Kuliner, adalah sebagai berikut. Dimana mempeerlihatkan Zona utama yang memiliki hubungan ruang yang dekat dengan zona penunjang, karena kedua zona ini merupakan ruangan yang memang ditujukan untuk pengunjung. Hubungan antar ruang servis dengan penunjang dan ruang servis dengan pengelola merupakan hubungan ruang yang tidak terlalu dekat, sedangkan hubungan ruang servis dengan ruang utama, dan ruang pengelola dengan ruang utama memiliki hubungan ruang jauh untuk menjaga kenyamanan pengunjung.



KETERANGAN:



HUBUNGAN RUANG DEKAT



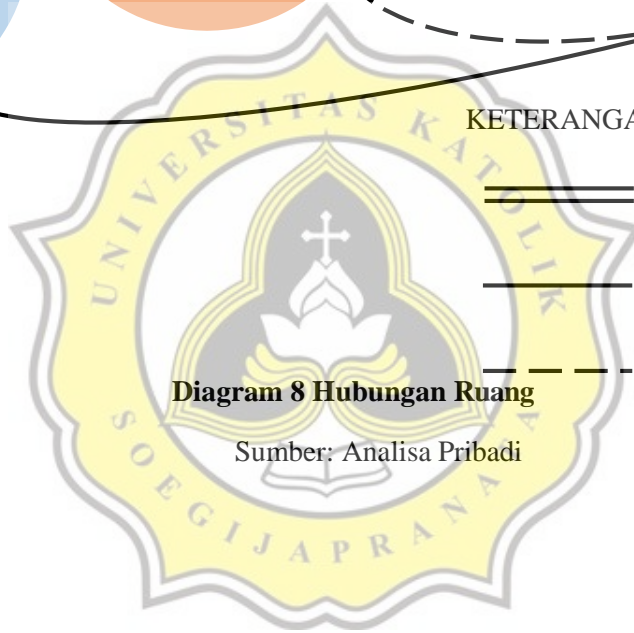
HUBUNGAN RUANG TIDAK TERLALU DEKAT



HUBUNGAN RUANG JAUH

**Diagram 8 Hubungan Ruang**

Sumber: Analisa Pribadi





### 3.1.10 Sejarah Kuliner Khas Semarang



Adapun beberapa jenis kuliner Semarang yang nantinya akan berperan penting terhadap sebuah bangunan Pusat Wisata Kuliner di kota Semarang. Tujuan dari identifikasi ini, dapat memberikan pedoman dalam pengelompokan makanan berdasarkan sejarah:




**Tabel 14 Sejarah Kuliner Khas Semarang**



Nama Jenis Makanan	Keterangan	Sejarah
<b>Makanan Berat</b>		
<p>1. Nasi Ayam</p>  <p>Sumber: mediatravelinyuk.com</p>	<p>Nasi ayam disajikan berupa nasi putih gurih yang dimasak dengan santan, ditambahkan ayam suwiran yang telah dibumbui, sambal goreng labu siam dan krecek, tahu putih, telur pindang yang telah disiram dengan kuah santan encer dan kental (areh)</p>	<p>Nasi ayam awalnya diciptakan oleh seorang perempuan bernama Satinem. Penjual nasi ayam pertama hadir dengan berkeliling dari rumah ke rumah pada 1960-an. Hidangan ini juga dikenal dengan nama 'nasi ayam Karang Koja', berasal dari tempat lahirnya, yakni Kampung Karang Koja. Nasi ayam ciptaan Satinem ini mulai naik daun pada tahun 1992, saat ia mendapat tempat berdagang di Jalan K.H. Ahmad Dahlan, Semarang.</p>
<p>2. Soto Ayam Semarang</p>  <p>Sumber: jatengtribunnews.com</p>	<p>Di Kota Semarang sendiri menciptakan soto dengan kuah bening kecokelatan, terasa manis dan gurih. Isi dari hidangannya antara lain: soun, nasi suwiran ayam, tauge, slederi.</p>	<p>Berawal dari hidangan makanan di Cina dengan sebutan caudo. Lalu berkembangnya nama caudo menjadi soto pada beberapa daerah, antara lain Tauco dari Pekalongan, Coto dari Makassar, Soto Kudus, Soto Madura dan Soto Semarang, Soto Madura, dan lainnya.</p>
<p>3. Ayam Goreng Kalasan</p>	<p>Ayam Kalasan merupakan ayam yang diolah dengan bumbu rempah dengan citarasa yang asin dan</p>	<p>Konon, ayam kalasan pertama kali dibuat oleh Mbok Berek yang berasal dari daerah Kalasan.</p>

 <p>Sumber: aktual.com</p>	<p>manis. Perbedaan ayam goreng biasa dengan kalasan, adalah ayam ini di rebus dengan air kelapa serta bumbunya (ungkep) menjadi hidangan ini memiliki rasa khas yang berbeda dibandingkan dengan ayam goreng lainnya.</p>	<p>Seorang wanita dengan anak yang sering menangis, tangisan bagi orang Jawa dinamakan “Berek”, lalu si ibu memberikan nama usahanya dengan istilah ayam goreng mbok Berek. Maka terkenallah istilah tersebut.</p> <p>"Resep ayam Kalasan saat ini pada mulanya berasal dari Mbok Berek, namun berangsur-angur 'resep rahasia' tersebut telah banyak diadaptasi. Mengapa saat ini dikenal sebagai ayam kalasan, karena memang berasal dari daerah Kalasan. Namun pada tahun 1972, keturunan yang saat itu mengurus usaha ayam Mbok Berek mendaftarkan hak merk dagangnya dengan nama "Mbok Berek" ini di Departemen Kehakiman RI. Sehingga tidak mungkin orang menjual dengan nama Mbok Berek yang telah mempunyai paten.</p>
<p>4. Bakmie Djowo</p> 	<p>Pesanan dimasak satu porsi demi satu porsi di dalam wajan kecil. Ciri khas lainnya bakmi Jawa adalah penambahan suwiran daging ayam kampung dan telur bebek ke dalam masakan.</p>	<p>Mie diperkirakan telah ada sejak 4.000 tahun lalu. Namun sejarah asal muasal mie masih menjadi kontroversi. Bangsa Italia, Cina dan Arab masing-masing telah mengklaim sebagai pencipta mie. Bakmi Jawa diketahui sebagai salah satu</p>



<p>Sumber: idntimes.com</p>	<p>kepekatan bumbu olahan minyak yang pekat menjadi ciri khasnya</p>	<p>kuliner peranakan Tionghoa. Sejarahnya, Semarang sebagai pintu masuk para saudagar Cina tempo dulu dalam menjalin hubungan dagang dan politik dengan Kerajaan Mataram Kuno. Bagi kalangan peranakan Tionghoa Bakmi Jawa terdapat nilai akulturasi tinggi dengan orang Jawa. Mie yang tak terpotong dan saling mengikat simbol persatuan</p>
<p>5. Mie Kopyok</p>  <p>Sumber : google.com</p>	<p>Campuran mie, irisan lontong dan tahu pong, serta taoge, yang diseduh dengan air panas. Untuk menambah gurih, mie kopyok biasanya ditaburi kerupuk gendar dan bumbu lainnya. Kemudian kaldu bawang putih yang ditempatkan di sebuah botol dikocok dan dituangkan ke dalam menu.</p>	<p>Pak Hardi ini berjualan mie kopyok di Semarang sejak 1960an. Pria yang berasal dari Solo ini merupakan salah satu generasi awal penjual mie kopyok di Semarang. Nama mie kopyok berasal dari cara memasak miennya. Mie yang masih mentah dimasukkan ke dalam air mendidih dan dikopyok-kopyok, begitu pula dengan taogennya</p>
<p>6. Pecel</p>  <p>Sumber : Jatenglive.com</p>	<p>Pecel merupakan makanan yang terdiri dari bayam, kangkung, ubi jalar, daun ketela, daun beluntas, daun pegagan, kecombrang, polong, kacang panjang, kecipir, kecambah. Perbedaan tiap pecel dirasakan dari bumbu kacang yang dituang pada sayur. Dapat disajikan dengan nasi dan kerupuk.</p>	<p>Pecel asal muasalnya dihidangkan di daerah Yogyakarta. Dipecel berarti daun daun yang direbus kemudian dibuang airnya dengan diperas. Lalu berkembang pada tiap daerah yang membuat rasa bumbu kacang memiliki kekhas-annya sendiri( dominan pedas, manis, asin, gurih )</p>

<p>7. Lontong Cap Go Meh</p>  <p>Sumber : Wikipedia.com</p>	<p>Lontong yang disajikan dengan opor ayam, sayur lodeh, sambal goreng hati, acar, telur pindang, bubuk koya, abon sapi, sambal, serta tidak lupa kerupuk.</p>	<p>Merupakan masakan adaptasi peranakan Tionghoa. Menurut sejarah, hidangan lontong bisa menggantikan <i>yuanxiao</i> (tepung yang dibentuk bola sebagai makanan tradisi China). berawal dari seorang laki-laki etnis Tionghoa merantau ke nusantara dan menikahi perempuan Jawa yang melahirkan perpaduan budaya sehingga dipilihlah lontong untuk menggantikannya.</p>
<p>8. Tahu Gimbal</p>  <p>Sumber : travel.detik.com</p>	<p>Bahan dasar: tahu goreng, irisan kol/ kubis, lontong, taoge, telur goreng dan gimbal yang dicampur dengan bumbu kacang. Dapat disajikan dengan nasi putih. Gimbal sendiri merupakan udang yang di goreng dengan tepung, bentuknya seperti "Bakwan Udang". Dalam proses penyajiannya, lontong dan gimbal di potong kecil dan di masukan dalam piring.</p>	<p>Tahu gimbal diperkirakan sudah menjadi makanan khas masyarakat Semarang sejak abad ke-19, pada awalnya menggunakan tahu dengan jenis tahu "pong" yaitu tahu yang kosong di bagian dalamnya dan akan mengembang jika digoreng secara matang. Namun seiring berkembangnya variasi makanan tradisional, penggunaan jenis tahu pong sudah digantikan dengan tahu isi yang lebih padat.</p>
<p>9. Tahu Pong</p> 	<p>Tahu pong merupakan tahu yang digoreng matang, dengan isian koosn/ kopong. Kata pong berasal dari kata kopong.</p>	<p>Keberadaan tahu pong di Semarang sejak tahun 1930an. Tahu pong merupakan salah satu kuliner yang dihasilkan dari perpaduan antara dua budaya yaitu budaya Tiongkok dan budaya Indonesia. Tahu yang</p>

<p>Sumber : google.com</p>		<p>merupakan makanan khas Tiongkok dan petis yang merupakan kuliner asli Indonesia.</p>
<p>10. Nasi Goreng Babat</p>  <p>Sumber : bogor.net</p>	<p>Nasi yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng atau margain, dengan tambahan kecap manis, bawang merah, bawang putih, asam jawa, lada dan bumbu-bumbu lainnya. Dengan campuran seperti ayam, telur, sosis, ikan asin dapat juga dihidangkan dengan kerupuk, dan timun, dan irisan kol. Penyajian pada nasi goreng yang digemari di Semarang yaitu dengan menggunakan babat gongso.</p>	<p>Nasi goreng ada sejak 4000 tahun sebelum masehi. Masyarakat Tionghoa menciptakan nasi goreng karena mereka berpikir bagaimana cara mengolah nasi yang sisa. Nasi goreng masuk ke Indonesia sejak abad ke 10, masyarakat Tionghoa masuk ke Indonesia dan tersebar di berbagai pulau. Di tempat mereka diami, mereka membuat nasi goreng. Nasi goreng seafood untuk daerah pantai dan nasi goreng sayur untuk masyarakat pegunungan, dan masih banyak lainnya.</p>
<p>11. Seafood</p>  <p>Sumber: idntimes.com</p>	<p>Ikan kakap, kerapi, dorang, bawal, baronang, muraba, hingga cumi, kepiting, kerang-kerangan yang di masak dengan aneka pilihan saus mulai dari padang hingga lada hitam, telur asin, dan masih banyak lagi. Adapun juga beberapa menu sayur yang menjadi pelengkap dari menu di rumah makan seafood.</p>	<p>Makanan seafood sudah ada sejak dahulu, beredarnya makanan seafood di kota Semarang dulunya berawal dari budaya orang Mesir kuno memanfaatkan seafood sebagai sumber protein yang diperoleh dengan cara memancing di Laut Mediterania dan Sungai Nil, serta memelihara ikan di kolam. Sejarah seafood masuk ke Indonesia sejak</p>
<p>12. Bakso</p>	<p>Campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang bahkan</p>	<p>Tepatnya dari daratan Tiongkok, di awal abad ke-17 ada seorang pria bernama Meng Bo. Warga yang hidup di masa Dinasti</p>



Sumber: detik.com

daging kerbau. Biasanya disajikan di sebuah mangkok dengan kuah yang sudah dibumbui, yang dilengkapi dengan mie kuning, mie soun, dan selederi, bawang goreng.

Ming tersebut tinggal di Fuzhou. Ia terkenal sebagai anak yang berbakti pada orang tua. Bahkan ia memikirkan cara agar ibunya yang sudah tua dapat tetap menikmati makanan yang bertekstur keras seperti daging. Begitulah awal dari pemikiran Meng bo untuk menciptakan bakso. Bentuknya sendiri terinspirasi dari mochi yang pada jaman itu sedang berkembang di pasaran. Sejarah masuknya ke Indonesia melalui pedagang Cina yang menetap di Nusantara. Jejak Tionghoa pada bakso juga bisa dilihat dari arti namanya. Dalam Bahasa Hokian sendiri, Bak berarti babi sedangkan so adalah makanan. Jadi jika disatukan, maknanya menjadi makanan yang berbahan daging babi. Di Indonesia yang penduduknya mayoritas muslim bakso pun dibuat tanpa daging babi. Ada yang memakai daging sapi, ayam, hingga udang.





Makanan Ringan




13. Tahu Pong



Tahu pong merupakan tahu yang digoreng matang, dengan isian koosn/ kopong. Kata pong berasal dari kata kopong.

Keberadaan tahu pong di Semarang sejak tahun 1930an. Tahu pong merupakan salah satu kuliner yang dihasilkan dari perpaduan antara dua budaya yaitu budaya Tiongkok dan budaya Indonesia. Tahu yang

<p>Sumber : google.com</p>		<p>merupakan makanan khas Tiongkok dan petis yang merupakan kuliner asli Indonesia.</p>
<p>14. Tahu Petis Yudisthira</p>  <p>Sumber : wikipedia.com</p>	<p>Cemilan khas Semarang yang terdiri dari tahu pong yang diisi dengan bumbu petis, disajikan saat panas dengan cabe rawit. Tahu petis umumnya diujakan dengan gerobak di pinggir jalan. Namun Tahu Petis Yudhistira menyajikan oleh oleh khas Semarang ini dengan lebih modern. Tahu petis yudhistira ini diproses dengan tehnik Pasteurisasi, serta tidak menggunakan bahan pengawet.</p>	<p>Pemilik asli bernama Wieke, pada tahun 2006, Wieke sudah punya lima outlet di beberapa pusat perbelanjaan Jakarta, misalnya di lantai 4 Jembatan Penghubung ITC Kuningan, di Food Court Plaza Indonesia, serta di Jalan Boulevard Kelapa Gading. Awalnya, dengan bermodal Rp 3 juta Wieke nekat membuka usaha tahu petis di depan pasar Tebet. Waktu itu modalnya habis untuk membeli gerobak dan peralatannya.</p>
<p>15. Es Conglik</p>  <p>Sumber : travelingyuk.com</p>	<p>Es Puter ini disajikan dengan aneka varian rasa seperti coklat, alpukat, kelapa dan durian. Lalu ditambahkan beberapa isian seperti roti, mutiara, parutan kelapa,</p>	<p>Semarang memiliki jenis es yang populer sejak dulu. Es conglik sudah berdiri ±76 tahun. Sewaktu kecil, Sukimin ikut berjualan es dengan cara berkeliling di daerah Mataram dan Pecinan. Karena keuletannya, ia dijuluki oleh pelanggannya Cong Lik kependekan dari kata Kacung Cilik yang berarti pembantu kecil. Nama tersebut dipertahankan hingga saat ini karena sudah menjadi ciri khas.</p>
<p>16. Lumpia</p>	<p>Lumpia merupakan makanan sejenis martabak dengan isian rebung, udang, ayam.</p>	<p>Lumpia merupakan hasil akulturasi budaya antara Cina dan Jawa. Hal ini terlihat dari sejarah lumpia, dimana seorang pasangan yang</p>

 <p>Sumber : idntimes.com</p>		<p>memiliki latar pekerjaan berdagang lumpia dan martabak dari dua kebudayaan yang menikah.</p>
<p>17. Roti Ganjel Rel</p>  <p>Sumber : google.com</p>	<p>Rasa roti manis, bentuknya mirip bantalan rel kereta api, bahan gula jawa yang juga berpengaruh pada warna roti.</p>	<p>Ganjel diambil dari bahasa Jawa yang berarti pengganjal. Bentuknya mirip dengan kayu Penganjal Rel Kereta Api.</p>
<p>18. Pisang Plenet</p>  <p>Sumber : google.com</p>	<p>Pisang yang diplenet dan dibakar dengan varian rasa antara lain: nanas, mentega, dan gula yang bekembang menjadi banya varian yang mengikuti jaman seperti coklat, coklat keju, keju, kacang.</p>	<p>Pembuatnya pertama kali bernama Javar, yang kini diteruskan oleh anaknya, Toerdi, 82 tahun, dan cucunya Triyono, 54 tahun. Javar mempopulerkan pisang plenet pada 1952. Sudah 66 tahun pisang planet hadir di kota Semarang. Tercipta karena si pemilik ingin memberikan inovasi pada makanan tradisional.</p>
<p>19. Es Gempol</p>	<p>Minuman dari gempol/pleret, santan, dan gula cair. Kata <i>gempol</i> berarti adonan dari tepung beras yang dibentuk,</p>	<p>Ada banyak klaim mengenai asal daerah sebenarnya dari minuman segar ini, seperti Solo, Pati, Kudus, Blitar Jawa</p>

 <p>Sumber : <a href="http://travelingyuk.com">travelingyuk.com</a></p>	<p>lalu diwarnai dan akhirnya dikukus. Gempol disiram dengan <a href="#">santan</a> dan <a href="#">gula</a>, dan seringkali ditambah es.</p>	<p>Timur (JATIM), hingga Jepara Semarang, Jawa Tengah. Minuman serupa juga dapat ditemukan di Jakarta, Bandung, dan Semarang.</p>
<p>20. Kue Lekker Paimo</p>  <p>Sumber : <a href="http://kabarkuliner.com">kabarkuliner.com</a></p>	<p>Lekker Paimo merupakan lekker yang sangat terkenal di Semarang. Varian rasa yang diminat yaitu dengan isian telur, sosis, kjeju mozzarella, cokelat keju.</p>	<p>Kue leker adalah jajanan yang legendaris. Berasal dari bahasa Belanda, <i>Lekker</i> (enak), kue leker sendiri berkembang pesat di kota Solo. Saat bangsa Belanda akrab dengan sajian panekuk atau pancake datang ke Solo, warga lokal berinisiatif untuk membuat versi hemat dan tipisnya yang kini dikenal dengan leker.</p>
<p>Makanan Oleh-Oleh ( Perlu penyajian lagi )</p>		
<p>21. Bandeng Presto</p>  <p>Sumber : <a href="http://wistakul.com">wistakul.com</a></p>	<p>Makanan khas Indonesia yang berasal dari Kota Semarang, Jawa Tengah. Makanan ini dibuat dari ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang dibumbui dengan bawang putih, kunyit dan garam .</p>	<p>Bandeng Presto hadir di Semarang sejak tahun 1977. Pemilik asli bernama Hanna Budimulya. Pada awalnya Bandeng Presto dibuat dalam skala kecil untuk kalangan sempit saja. Namun karena digemari banyak orang, produksi Bandeng Presto semakin berkembang dan menjadi oleh-oleh dari Kota Semarang</p>

*Sumber : Data yang diolah penulis*

### 3.1.11 Organisasi ruang

Organisasi pada Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang menggunakan organisasi grid dan cluster. Organisasi grid digunakan pada ruang pengelola, sedangkan organisasi cluster digunakan pada ruangan yang akan ditemui pengunjung. Organisasi grid terpilih karena perkantoran memiliki ciri ruang yang teratur, bersifat kaku. Peletakan ruang berdasarkan grid yang tersusun untuk memudahkan aktivitas.

Sedangkan, organisasi cluster terpilih karena dengan adanya suatu garis simetris atau axial, ruang yang terbentuk menunjukkan keutamaan suatu ruang.

Dengan berbagai fasilitas penunjang, yang akan dirancang dengan penggunaan organisasi radial dengan sirkulasi menyebarr, harapannya pengunjung dapat menikmati dan merasakan semua ruang-ruang yang ditujukan untuk pengunjung di bangunan.

Penerapan organisasi ini diterapkan pada sebuah pusat wisata kuliner yang nantinya akan berkembang kearah vertikal, yang memanfaatkan luas lahan semaksimal mungkin, sekaligus juga pemanfaatan view pusat kota.

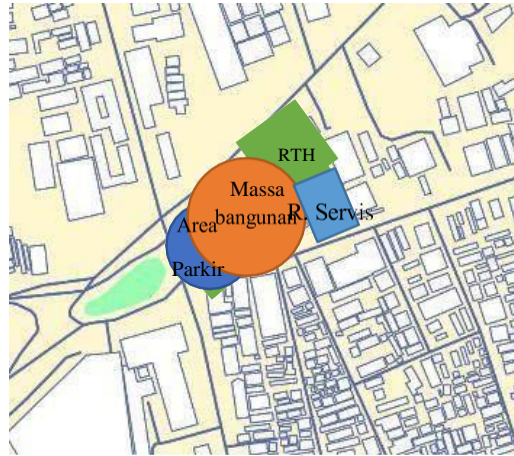


Gambar 25 Organisasi Ruang Grid ( kiri ) Organisasi Ruang Radial ( kanan )

Sumber: <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-dan-organisasi-ruang-dalam.html>



### 3.2 Analisa dan Program Tapak



Gambar 26 **Kebutuhan Ruang Luar Tapak**

Sumber : *Analisis Pribadi*

#### 3.2.1 Jenis Ruang Luar

Adapun beberapa ruang yang dikelompokkan berdasarkan sifat ruang yang letaknya di ruang luar, yaitu sebagai berikut:

Tabel 15 **Kebutuhan Ruang Luar Tapak**

Sifat Ruang: Publik	
Ruang Terbuka Hijau	Pedestrian
	Taman
	Sitting group
	Taman
Sifat Ruang: Servis	
Area Parkir Pengunjung	Parkir mobil
	Parkir motor
Area Parkir Pengelola dan Karyawan	Parkir mobil
	Parkir motor
Area Parkir <i>Loading Dock</i>	Parkir truck
	Parkir Pick up

Sumber: *Analisis Pribadi*

#### 3.2.2 Perhitungan Parkir

Area parkir merupakan area yang penting untuk menunjang jalannya kegiatan sebuah bangunan Pusat Wisata Kuliner Semarang. Perhitungan standar luasan parkir yang akan di identifikasi

berdasarkan luas area total menurut Departemen Perhubungan Direktur Jenderal Perhubungan Darat.<sup>23</sup>

**Tabel 16 Kebutuhan Ruang Parkir Tempat Rekreasi**

f) Tempat rekreasi

Luas Areal Total (100m <sup>2</sup> )	50	100	150	200	400	800	1600	3200	6400
Kebutuhan (SRP)	103	109	115	122	146	196	295	494	892

Sumber: google.com

Dengan adanya kebutuhan ruang parkir yang ditujukan untuk kendaraan, maka diperlukan identifikasi jenis kendaraan yang akan menjadi penentuan satuan ruang parkir, antara lain:

**Tabel 17 Penentuan Satuan Ruang Parkir (SRP)**

Jenis Kendaraan	Satuan Ruang Parkir (m <sup>2</sup> )
1. a. Mobil penumpang untuk golongan I	2,30 x 5,00
b. Mobil penumpang untuk golongan II	2,50 x 5,00
c. Mobil penumpang untuk golongan III	3,00 x 5,00
2. Bus/truk	3,40 x 12,50
3. Sepeda motor	0,75 x 2,00

Sumber: google.com

- ✓ Diketahui bahwa jumlah pengunjung terhitung tiap harinya.
- ✓ Jumlah pengelola mencapai 136 orang, dengan adanya shift maka, jumlah pengelola mencapai 102 orang.
- ✓ Operasional pusat wisata kuliner: 12 jam
- ✓ Estimasi waktu terlama pengunjung menghabiskan waktu di pusat wisata kuliner : 3 jam
- ✓ Luas kebutuhan parkir motor mencapai:  
Standart : 0,75mx2m = 1,5m<sup>2</sup>  
Penggunaan ukuran yang akan diterapkan pada parkir motor 2x1 meter. Dengan tujuan untuk mengantisipasi kendaraan motor dengan dimensi yang lebih lebar.
- ✓ Luas kebutuhan parkir 1 mobil mencapai  
Standart : 3x5m = 15m<sup>2</sup> (pedoman golongan III)
- ✓ Luas kebutuhan parkir 1 bus :  
Standart 3,4x12,5= 42,5m<sup>2</sup>

**A. Perhitungan Jumlah Pengelola yang menggunakan kendaraan**

Jumlah pengelola = **102 orang** (dihitung berdasarkan shift)

<sup>23</sup> Pedoman Perencanaan dan Pengoperasian Fasilitas Parkir dapat diakses di <file:///C:/Users/ROG%20STRIX/Downloads/pedomanparkir.pdf>

1. Pengguna mobil (20%) =  $102 \times 20\% = 20 \text{ orang}$  (tiap orang diasumsi membawa mobil)  
 Lahan parkir (Lp) = Jumlah kendaraan x Luas parkir kendaraan mobil  
 =  $20 \times 15 \text{ m}^2$   
**Lp = 300m<sup>2</sup>**
2. Pengguna motor (60%) = **61 orang** (tiap orang diasumsi membawa motor)  
 Lahan parkir (Lp) = Jumlah kendaraan x Luas parkir kendaraan motor  
 =  $61 \times 2 \text{ m}^2$   
**Lp = 122m<sup>2</sup>**
3. Pengguna kendaraan umum(20%) = **20 orang** (tiap orang diasumsi dengan kendaraan umum)  
**Luas total kebutuhan parkir pengelola :**  
 Luas parkir = Lp mobil + Lp motor + (sirkulasi 100%)  
 =  $300 \text{ m}^2 + 122 \text{ m}^2 + (\text{sirkulasi } 100\%)$   
 = **844m<sup>2</sup>**

#### B. Perhitungan Jumlah Pengunjung yang menggunakan kendaraan

Jumlah pengunjung : **12.848 pengunjung/hari**

/2 jam = **2.141 pengunjung**

1. Pengguna mobil (60%) =  $2.141 \times 60\% = 1285 \text{ orang}$   
 (1 mobil dapat menampung 4 orang,  $1285:4=321 \text{ mobil}$ .)  
 Lahan parkir (Lp) = Jumlah kendaraan x Luas parkir kendaraan mobil  
 =  $321 \times 15 \text{ m}^2$   
**Lp = 4.818 m<sup>2</sup>**
2. Pengguna motor (30%) =  $2.141 \times 30\% = 642 \text{ orang}$   
 (1 motor dapat menampung 2 orang,  $642:2= 321 \text{ motor}$ )  
 Lahan parkir (Lp) = Jumlah kendaraan x Luas parkir kendaraan motor  
 =  $321 \times 2 \text{ m}^2$   
**Lp = 642 m<sup>2</sup>**
3. Pengguna bus pariwisata (10%) =  $2.141 \times 10\% = 214 \text{ orang}$   
 (kapasitas 1 bus = 25-35 orang)  
 Lahan parkir (Lp) = asumsi 6 bus x Luas parkir kendaraan bus  
 =  $6 \text{ bus} \times 42,5 \text{ m}^2$   
**Lp = 255 m<sup>2</sup>**

#### **Luas total kebutuhan parkir pengunjung :**

Luas parkir = Lp mobil + Lp motor + Lp bus + (sirkulasi 100%)  
 =  $4.818 \text{ m}^2 + 642 \text{ m}^2 + 255 \text{ m}^2 + (\text{sirkulasi } 100\%)$

**Lp = 11.430m<sup>2</sup>**

#### ✓ **Total Luas Lahan Parkir :**

Luas parkir total = Parkir pengelola + Parkir pengunjung  
 =  $844 \text{ m}^2 + 11.430 \text{ m}^2$

Luas parkir total = **12.274m<sup>2</sup>**

#### 3.2.3 Kebutuhan Lahan

Perhitungan luasan lahan di dapat dari besaran kebutuhan ruang, dan kebutuhan lahan parkir yang akan menjadi landasan dalam merancang Pusat Wisata Kuliner Semarang. Berikut merupakan uraian singkat perhitungan kebutuhan lahan:

**Tabel 18 Kebutuhan Lahan**

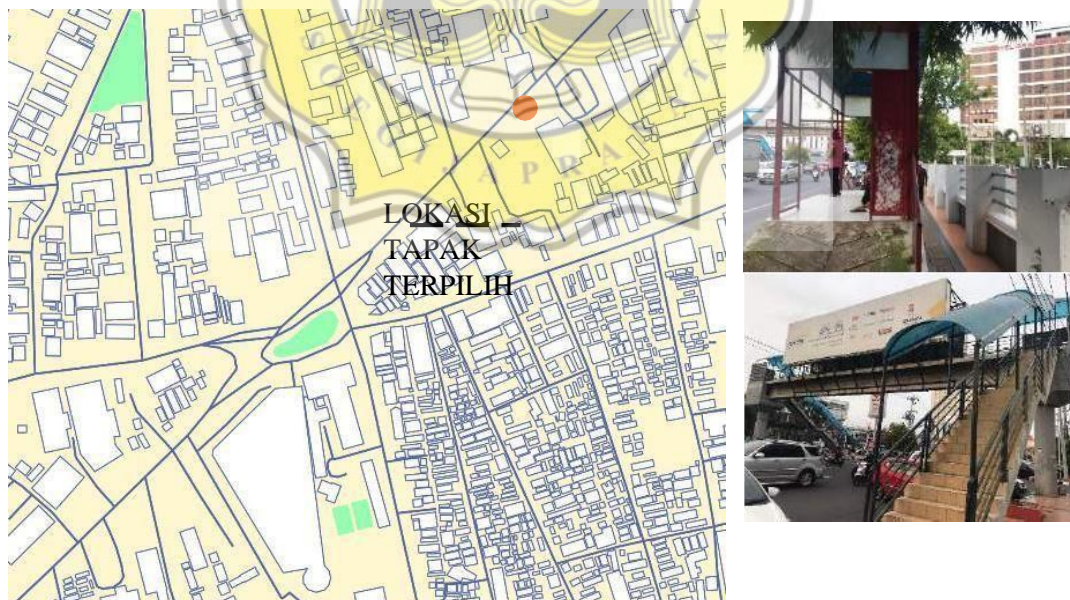
<b>TOTAL KEBUTUHAN LAHAN</b>		
Kebutuhan Luas Bangunan	1.766/lantai x 5 lantai	<b>10.600m<sup>2</sup></b>
Kebutuhan Luas Lantai Dasar	KDB 70% x Luas Bangunan	<b>7.420m<sup>2</sup></b>
Kebutuhan Ruang Luar	RTH 30% x <b>KLB</b> = 30% x 10.600	<b>3.180m<sup>2</sup></b>
Kebutuhan Luas Lahan	L bangunan + Ruang Luar <b>1.766m<sup>2</sup>+3.180m<sup>2</sup></b>	<b>4.946m<sup>2</sup></b>
Kebutuhan Area parkir		<b>980m<sup>2</sup></b>

*Sumber: Analisis Pribadi*

### 3.3 Analisa Lingkungan Buatan

#### 3.3.1 Analisa Transportasi dan Utilitas Kota

Berdasarkan lokasi tapak yang berada di pusat kota, ketersediaan alat transportasi dan utilitas kota merupakan sebuah fasilitas yang dapat memudahkan aktivitas Pusat Kuliner Semarang. Fasilitas transportasi dan utilitas kota yang ada yaitu Halte bus, Jembatan penghubung orang, Tiang listrik dan Tiang Lampu.



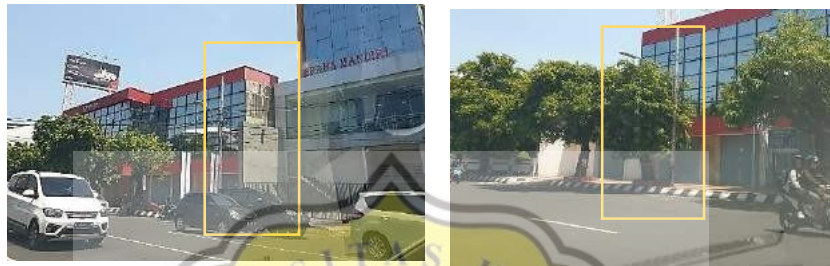
**Gambar 27 Halte Bus (atas), Jembatan Penghubung Orang (bawah) pada Jalan Pemuda**

Sumber : Dokumentasi Pribadi



**Gambar 28 Utilitas Kota Tiang listrik**

Sumber : Dokumentasi Pribadi



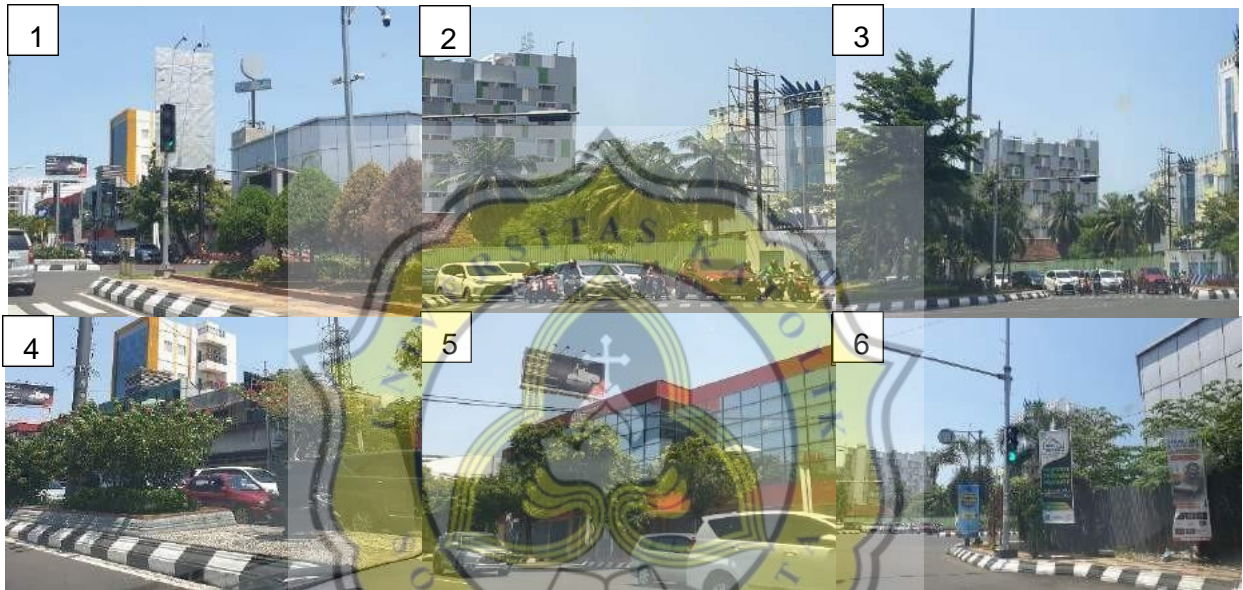
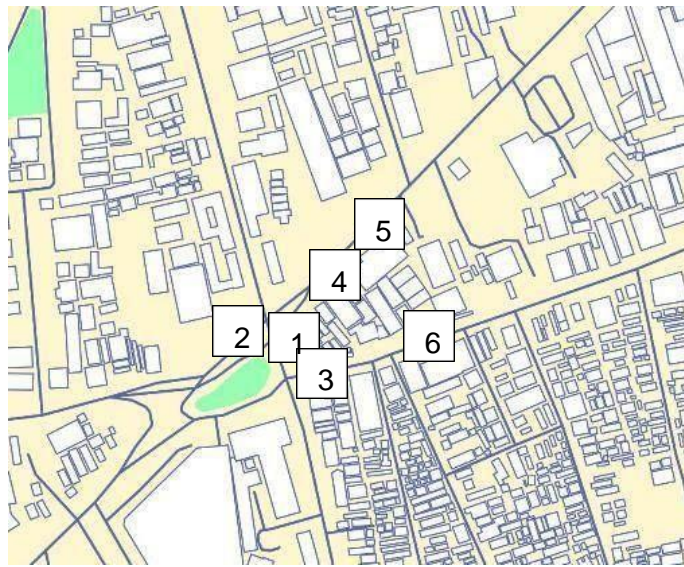
**Gambar 29 Utilitas Kota Tiang lampu**

Sumber : Dokumentasi Pribadi

### 3.3.2 Analisa Vegetasi

Identifikasi mengenai vegetasi pada kawasan perkotaan memang jauh dari area hijau, namun pada sekitar tapak beberapa vegetasi sudah ada, macam-macam vegetasi yang ada antara lain pohon pucuk merah, pohon pinang, pohon ketapang, tanaman bougenville, pohon mahoni, dan pohon kersen. Beberapa vegetasi bertujuan untuk peneduh, dan berpotensi untuk menurunkan suhu disekitarnya hingga 3-4 derajat celcius, selain itu juga dapat menyaring polusi udara pada tengah kota. Adapun juga manfaat lain dari vegetasi yaitu sebagai pembayangan. Dampak dari bayangan vegetasi yaitu dapat menahan 70% panas matahari yang jatuh ke tanah sehingga kawasan tengah kota dapat terasa tidak terlalu panas dibandingkan dengan kawasan lainnya.

Beberapa vegetasi yang sudah ada perlu dipertahankan, walaupun jumlah dari vegetasi yang telah ada tidak sebanding dengan polusi udara yang dihasilkan oleh banyaknya kendaraan yang ada di Semarang. Berikut adalah analisa mengenai vegetasi apa saja yang berada di sekitar tapak:



Gambar 30 **Jenis-Jenis vegetasi**

Sumber: Analisis pribadi

Vegetasi tetap perlu dipertahankan agar penghijauan kota dapat tetap terlihat. Berikut merupakan data jenis vegetasi yang sudah ada di sekitar tapak:

Vegetasi Pucuk Merah (no.1), Vegetasi Pinang(no.2), Vegetasi Pohon Ketapang(no.3), Vegetasi Bougenville(no.4), Vegetasi Pohon Mahoni (no.5), Vegetasi Pohon Kersen(no.6)

Tanaman semak dan pohon berderet yang ada seperti pada gambar no 1, 2, 3 memiliki fungsi sebagai pengurangan debu. Penghijauan pada lingkungan kota, dapat meningkatkan produksi oksigen, sehingga penghijauan pada area perkotaan ini perlu dipertahankan.

### 3.4 Analisa Lingkungan Alami

Lahan berada di lokasi yang merupakan kawasan rawan banjir, hal ini bukan karena lokasi terletak berdekatan dengan sungai, danau ataupun lingkungan alami lainnya. Melainkan dataran rendah yang minimalnya resapan tanah pada lokasi. Pada saat musim hujan, lokasi Jalan Pemuda seringkali tergenang air dengan ketinggian 5-10cm. <sup>24</sup> Sehingga hal tersebut menjadikan kawasan mengalami kemacetan.



---

<sup>24</sup> <https://jateng.tribunnews.com/2018/12/03/banjir-di-jalan-pemuda-depan-mal-paragon-petang-ini>