

BAB 3. ANALISIS DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR

3.1. Analisis dan Program Fungsi Bangunan

3.1.1. Kapasitas dan Karakteristik Pengguna

3.1.1.1. Kapasitas Jumlah Pengunjung

Sebaian besar pengguna yang berkunjung pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini adalah wisatawan. Maka kapasitas pengguna di dalam bangunan ini dapat ditinjau dari banyaknya wisatawan yang datang ke Semarang. Berikut data wisatawan yang berkunjung ke tempat rekreasi di Semarang.

Tabel 2 wisatawan yang berkunjung ke tempat rekreasi Semarang

TAHUN	WISATAWAN	KENAIKAN
2014	4,007,192	15,3 %
2015	4,376,359	8,4 %
2016	4,760,822	8,0 %
2017	5,024,476	6,2 %
2018	5,718,492	13,8 %

Sumber : analisis pribadi

Dari data wisatawan yang datang ke tempat rekreasi Semarang tersebut dapat diasumsikan rata – rata kenaikan jumlah wisatawan per tahunnya. Kemudian dari rata – rata tersebut dapat diasumsikan jumlah wisatawan yang datang ke Semarang untuk 10 tahun kedepan. Rata – rata presentase kenaikan wisatawan yang berkunjung ke Semarang dapat dihitung dengan rumus berikut

$$\text{Rata – rata} = \frac{\text{jumlah kenaikan}}{\text{jumlah tahun}} \times 100\%$$

$$\text{Rata – rata} = \frac{15,3 + 8,4 + 8,0 + 6,2 + 13,8}{5} \times 100\%$$

$$\text{Rata – rata} = \frac{15,3 + 8,4 + 8,0 + 6,2 + 13,8}{5} \times 100\%$$

$$\text{Rata – rata} = 10,34\%$$

Prediksi jumlah wisatawan yang berkunjung ke Semarang 5 tahun kedepan yaitu:

$$\text{Jumlah pengunjung} = \text{jumlah pengunjung dasar} (1 + \text{rata - rata})$$

$$\text{Jumlah pengunjung} = 5,718,492 (1 + 0.1034)^5$$

$$\text{Jumlah pengunjung} = 5,718,492 \times 2.67$$

$$\text{Jumlah pengunjung} = 9,352,903 \text{ orang / tahun}$$

Jika dihitung jumlah pengunjung perbulanya adalah:

$$\text{Jumlah pengunjung per bulan} = 9,352,903 / 12$$

$$= 779,408 \text{ orang}$$

Jika dihitung jumlah pengunjung perharinya adalah:

$$= 779,408 / 30$$

$$= 25,980 \text{ orang}$$

Hasil perhitungan diatas adalah jumlah wisatawan yang berkunjung ke Semarang per hari secara keseluruhan. Untuk mendapatkan estimasi pengunjung yang datang ke bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini dapat diperhitungkan dari data jumlah sarana prasarana penunjang pariwisata di Semarang. Menurut Rencana Kerja Pemerintah Daerah (RKPD) Kota Semarang pada tahun 2016 jumlah destinasi wisata ada 64, unit hotel adalah 131 unit, jumlah restoran 337 unit, tempat hiburan 97, biro perjalanan 130 dan MICE 175. Dari data tersebut didapat presentase tempat makan adalah 36% dari total keseluruhan sarana prasarana pariwisata di Semarang. Maka dapat diasumsikan 36% dari wisatawan yang datang kesemarang berkunjung ke tempat makan dan dapat dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Estimasi pengunjung restoran} = 25,980 \times 36\%$$

$$= 9,353 \text{ orang/hari}$$

Dikarenakan bangunan ini merupakan pusat wisata kuliner, maka dapat diasumsikan pengunjung yang datang ke bangunan ini memiliki presentasi yang cukup besar dari estimasi pengunjung restoran di Semarang per hari. Pada kasus ini diasumsikan bangunan ini dapat mengakomodir 10% dari jumlah pengunjung restoran di Semarang maka dilakukan perhitungan berikut:

$$\text{Estimasi pengunjung per hari} = 9,353 \times 15\%$$

$$= 1403 \text{ orang/hari}$$

Dari satu hari penuh Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah diestimasikan harus menampung 15,268 orang per harinya. Jika diasumsikan satu hari ada 3 kali waktu makan, yaitu sarapan, makan siang dan makan malam maka perhitungan sebagai berikut

$$\begin{aligned} \text{Kapasitas pengunjung} &= 1403 / 3 \\ &= 468 \text{ orang} \end{aligned}$$

Selain pengunjung yang datang, kapasitas bangunan juga dapat ditinjau dari banyaknya pengelola yang ada. Pengelola biasanya bekerja sesuai shift dan pada pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini diasumsikan terdapat dua shift yaitu pagi dan siang. Pengelola disini terdiri dari kepala pengelola, wakil ketua pengelola, sekretaris, staff umum, staff administrasi, staff keamanan, staff teknisi, staff marketing, staff divisi perkulineran, tour guide, staff front office, satpam, petugas toko souvenir, cleaning service dan office boy.

Tabel 3 daftar pengelola

PELAKU	JUMLAH
Ketua pengelola	1
Wakil ketua	2
Sekretaris	2
Staff umum	4
Staff administrasi	4
Staff keamanan	4
Staff teknisi	6
Staff marketing	6
Staff divisi perkulineran	8
Tour guide	20
Staff front office	4
Satpam	12
Petugas toko souvenir	10
Cleaning service	20
Office boy	6
Total	109

Sumber : analisis pribadi

Selain pengelola dan pengunjung juga terdapat pengguna pihak ketiga guna menunjang aktivitas – aktivitas didalam bangunan. Pengguna tersebut meliputi pedagang kuliner, pengajar *kitchen workshop*, pengisi seminar, pengisi panggung dan tamu.

Tabel 4 daftar pengguna lainnya

PELAKU	JUMLAH
Pedagang kuliner	240
Pengajar <i>kitchen workshop</i>	4
Pengisi seminar	3
Pengisi panggung	8
Sound engineer	4
Tamu	6
Total	265

Sumber : analisis pribadi

3.1.1.2. Karakteristik Pengguna

Di dalam setiap bangunan pasti memiliki karakter pengguna yang berbeda-beda termasuk pada Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini. Pada bangunan ini pengguna yang paling banyak dan paling umum adalah wisatawan. Namun pada sub bab ini karakteristik pengguna akan dibagi menjadi pengguna umum dan pengguna khusus.

1. Pengguna umum
 - a. Wisatawan / pengunjung

Kata wisatawan berasal dari bahasa Sanskerta “*wisata*” yang berarti “perjalanan” atau jika dalam bahasa Inggris bisa disamakan dengan kata “*travel*”. Jadi dalam pengertian ini wisatawan adalah orang melakukan perjalanan. Menurut WTO wisatawan dibagi menjadi tiga bagian. Yang pertama adalah Pengunjung yang merupakan setiap orang yang berhubungan ke suatu Negara lain dimana ia mempunyai tempat kediaman, dengan alasan melakukan pekerjaan yang diberikan oleh Negara yang dikunjunginya. Kemudian yang kedua adalah Wisatawan. Wisatawan yang merupakan orang yang berkunjung kesuatu tempat pada Negara yang sama tanpa memandang kewarganegaraanya untuk waktu lebih dari 24 jam yang memiliki tujuan rekreasi, liburan, kesehatan, pendidikan, keagamaan ataupun olahraga. Kemudian yang terakhir adalah Darmawisata

atau *excursionist*, pengunjung sementara yang menetap kurang dari 24 jam di Negara yang dikunjungi.

Dalam bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah dapat mencakup semua wisatawan. Secara spesifik wisatawan yang dimaksud adalah wisatawan yang lapar dan ingin mengisi perut se usai berlibur ke objek wisata lain atau melakukan aktivitasnya, ataupun juga wisatawan yang datang dengan tujuan utama wisata kuliner, dalam arti lain berniat mengunjungi bangunan ini karna memang ingin menjajaki pengalaman kuliner khas Jawa Tengah. Dari segi kuantitas, wisatawan atau pengunjung yang datang cukup beragam. Dari pengunjung yang bergerombol seperti keluarga atau rombongan (*mass tourism*) hingga wisatawan individu, berpeluang untuk datang ke bangunan ini

b. Pengelola

Merupakan pelaku yang terdiri dari beberapa orang yang bertugas mengelola, melaksanakan, memerintah, memangku, menata, mendominasi, mengasuh, mengatur, mengendalikan, mengoperasikan, mengurus, menjalankan serta menyelenggarakan sistem dan fungsi bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini. Pengelola biasanya merupakan orang - orang yang dipekerjakan oleh *stakeholder* untuk menjaga bangunan ini supaya berjalan dan berfungsi dengan baik.

Pengelola meliputi ketua pengeloa yang bertanggung jawab memimpin jalanya segala sistem pengelolaan pada bangunan ini; wakil ketua pengelola yang bertugas membantu, mendampingi, dan mewakili ketua pengelola; sekertaris yang bertugas membantu ketua pengelola terutama untuk penyelenggaraan kegiatan administratif yang akan menunjang kegiatan manajerial kegiatan pengelolaan bangunan ini; administrasi yang bertugas perekapan, penyiapan dan pengelolan dokumen serta membangun hubungan dengan managemen; marketing yang bertugas memasarkan, mempromosikan, mendistribusikan serta melayani bangunan ini; tour guide yang bertugas memandu wisatawan; staff cleaning service yang bertanggung jawab atas segala kebersihan dan servis yang ada di bangunan ini; staff security yang bertanggung jawab atas keamanan bangunan dan staff teknisi yang akan menangani hal – hal teknis yang terjadi pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini.

2. Pengguna khusus

a. Pengunjung lansia dan difabel

Wisatawan atau pengunjung yang datang ke bangunan ini tidak mengenal batas usia dan tidak mengenal keterbatasan kemampuan. Tidak menutup kemungkinan untuk orang berusia lanjut maupun kaum difabel dapat berekreasi dan mencicipi hidangan – hidangan khas Jawa Tengah di bangunan ini. Tentu saja perlakuan desain bagi kaum lansia dan difabel berbeda dengan orang dengan kemampuan produktif. Pergerakan yang sudah tidak lagi bugar membuat orang berusia lanjut tidak dapat menaiki tangga yang terlalu tinggi atau berjalan terlalu jauh. Begitu juga dengan penyandang difabel yang juga tidak bisa menaiki tangga. Maka pada desain Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah nantinya akan mengakomodir kebutuhan – kebutuhan lansia seperti ramp dan escalator.

b. Pengunjung anak – anak

Tidak hanya lansia saja namun anak – anak juga dapat berkunjung ke bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah. Dengan karakter anak – anak yang atraktif dan memiliki postur tubuh yang lebih kecil dari manusia dewasa, tentu saja membutuhkan persyaratan desain yang khusus pula seperti tinggi tangga yang rendah, material yang lunak serta kebutuhan ruang *nursery*. Dalam aktifitas utama bangunan yang khususnya adalah makan, maka dibutuhkan perabot yang dapat mengakomodir postur tubuh anak seperti ketinggian meja dan *baby chair*.

c. Wisatawan mancanegara

Wisatawan Mancanegara adalah setiap orang yang mengunjungi negara lain di luar negara yang ditinggalkannya. Kunjungan ini didorong oleh beberapa keperluan dan tidak bertujuan memperoleh penghasilan di negara yang dikunjungi. Semarang merupakan salah satu Kota yang banyak dikunjungi oleh turis mancanegara. Itu berarti tidak menutup kemungkinan bahwa Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini dikunjungi oleh banyak wisatawan mancanegara. Tentu saja karakter utama dari turis luar negeri adalah bahasa yang mereka gunakan adalah bahasa internasional atau bahasa Inggris. Ini membuat desain interior bangunan harus dilengkapi dengan sistem yang bilingual.

3.1.2. Kegiatan

3.1.2.1. Kebutuhan kegiatan

Dalam sebuah bangunan pasti memiliki aktifitas yang paling utama serta aktifitas – aktifitas penunjangnya. Aktifitas tersebut didasari dari fungsi bangunan tersebut. Dalam kasus proyek Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini fungsi bangunannya diperuntukan bagi wisatawan untuk dapat menikmati berbagai olahan makanan khas yang terkenal dari seluruh Jawa Tengah. Maka dari itu aktifitas utama di bangunan ini adalah wisata kuliner, atau khususnya makan. Terdapat juga aktifitas lain seperti mempelajari makanan – makanan tersebut serta aktifitas – aktifitas pelayanan dan penunjang.

1. Wisata Kuliner

Dalam mendefinisikan wisata kuliner ada kebutuhan untuk membedakan antara wisatawan yang mengonsumsi makanan sebagai bagian dari pengalaman perjalanannya dan wisatawan yang kegiatan, perilaku dan bahkan pemilihan destinasinya dipengaruhi oleh minat pada makanan. Wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan primer maupun sekunder, festival makanan, restoran dan lokasi spesifik di mana mencicipi makanan atau memperoleh pengalaman dari makanan khas tertentu adalah faktor pendorong utama untuk wisatawan melakukan perjalanannya (Hall dan Michael, 2003). Dari definisi tersebut bukan berarti bahwa setiap perjalanan ke restoran adalah wisata kuliner, tetapi keinginan untuk mengalami pengalaman makanan tertentu atau hasil dari daerah tertentu merupakan motivasi utama untuk itu melakukan sebuah perjalanan. Makanan adalah salah satu elemen penting dan tak terpisahkan dari pengalaman pariwisata. Terlebih lagi, media sekarang seperti majalah, acara radio, acara televisi, dan bahkan seluruh ‘*lifestyle Chanel*’, secara eksplisit menghubungkan makanan dan pariwisata. Masalah rasa, citra, kesegaran, pengalaman dan kualitas sekarang diakui sebagai hal yang penting, tidak hanya karena peran makanan dalam ekonomi lokal, tetapi juga karena apa, mengapa dan bagaimana kita makan mencerminkan diri kita sendiri. Salah satu alasan makanan adalah suatu yang menarik wisatawan adalah bahwa ini merupakan daya tarik tersendiri perjalanan mereka. Wisata kuliner dapat digunakan untuk tujuan mengunjungi acara tertentu atau objek wisata yang dibangun, seperti tempat pabrik – pabrik atau tempat pembuatan makanan tersebut. Ini membuktikan bahwa pariwisata di bidang makanan dapat dianggap sebagai bentuk wisata khusus atau *special interest tourism* (Hall dan Michael, 2003). Akhirnya,

karena merupakan bagian integral dari pengalaman wisata, makanan telah menjadi elemen penting dalam pemasaran pariwisata dan dalam menentukan kepuasan pengunjung.

Makanan juga telah diakui sebagai ekspresi identitas dan budaya dan karena itu merupakan komponen penting dari wisata warisan dan budaya. Sebagai contoh, di eropa anggur atau *wine* dapat mengekspresikan budaya serta lingkungan regional masing – masing daerah. Hubungan seperti itu sangat penting bagi pariwisata karena dapat memanfaatkan anggur dan lanskap kebun anggur sebagai sarana untuk membangun identitas regional yang kuat di pasar pariwisata. Begitu pula di Jawa Tengah. Setiap kabupaten dan Kota memiliki makanan khas nya masing – masing yang mengekspresikan budayanya. Seperti contoh daerah pesisir cenderung memiliki rasa masakann yang asin dan berbahan dasar ikan. Sedangkan pada daerah dataran tinggi karakter rasa masakann cenderung manis dan berbahan dasar tumbuhan. Kuliner – kuliner khas tersebut dapat dimanfaatkan untuk membangun identitas regional di bidang pariwisata.

2. Kuliner Khas Jawa Tengah (zona *culinary fair*)

Setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas dan karakter makanan tradisionalnya sendiri - sendiri. Mulai dari papua yang identik dengan sagu, Makasar yang gemar memakan makanan berkuah, jawa timur yang memiliki selera makanan pedas hingga Padang yang memiliki karakter asin beserta rempah – rempahnya. Untuk Jawa Tengah, masakan tradisionalnya cenderung memiliki karakter yang lebih manis dari daerah lain di Indonesia. Hal ini dapat disebabkan oleh budaya dan sejarah, dan tercerminkan pada makanan – makanan tradisional seperti gudeg, gethuk goreng, lontong tahu, dll. Pada kasus proyek ini, kuliner khas Jawa Tengah dibagi menjadi 3 bagian, yaitu daerah pesisir, kulon (timur) dan wetan (barat). Daerah pesisir meliputi Semarang, Kendal, Batang, Pekalongan, Pemalang, Tegal, Brebes, Demak, Jepara, Kudus, Pati, Rembang, Grobogan dan blora. Daerah kulon meliputi Kabupaten Semarang, Boyolali, Salatiga, Surakarta, Sragen, Sukoharjo, Klaten, Wonogiri dan Karanganyar. Sedangkann daerah wetan terdiri dari Magelang, Temanggung, Wonosobo, Purworejo, Banjarnegara, Kebumen, Purbalingga, Banyumas serta Cilacap. Berikut daftar makanan tradisional khas Jawa Tengah berdasar kota dan kabupatennya :

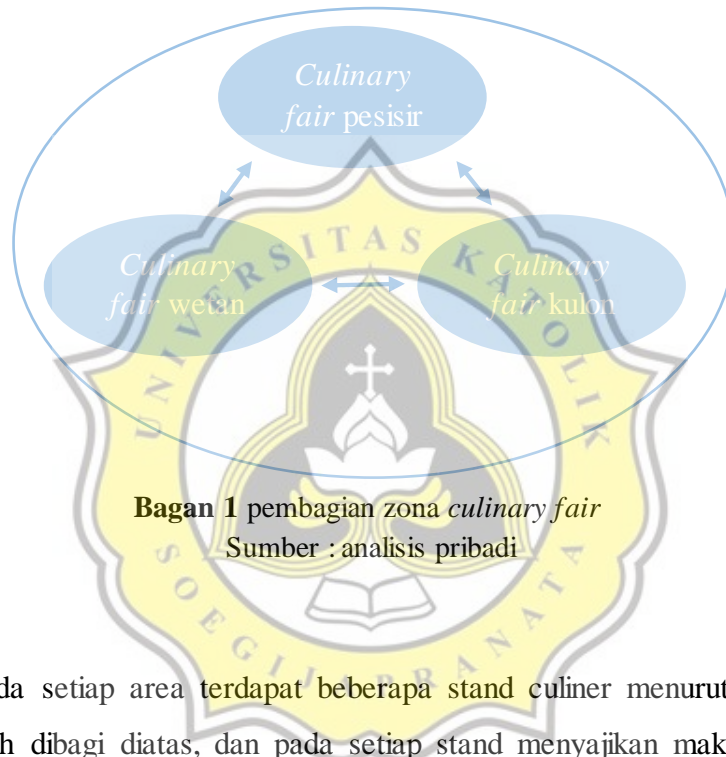
- Banjarnegara : Combro Kalipet, Mie Ongklok
- Banyumas : Gethuk goreng, Soto Sokaraj, Lanting
- Batang : Lontong Lemprak, Soto Tauto
- Blora : Lontong Tahu, Sate Jagal
- Boyolali : Marning Jagung, Paru Goreng
- Brebes : Telor Asin, Sate kambing Tanjung
- Cilacap : Kerupuk Tengiri, Lanting
- Demak : Garang Asem
- Grobogan : Ayam Pencok, Sayur Becek
- Jepara : Rondho Royal, Pindang serani
- Karanganyar : Soto Karang,
- Kebumen : Nasi Penggel, Sate Ambal
- Kendal : kerupuk Petis, Kerupuk Rambak
- Klaten : Ayam goreng Kalasan, Emping Mlinjo
- Kudus : Soto Kudus, Lepet
- Magelang : Kupat Tahu, Mangut Iwak Beong
- Pati : Soto Kemiri, Nasi Gandul
- Pekalongan : Soto Tauco, Nasi Megono
- Pemasang : Lotek, Kraca
- Purbalingga : Tahu Gejrot, Rujak Kangkung
- Purwodadi : Swikee, Nasi Becek
- Purwokerto : Mendoan Purwokerto
- Purworejo : Clorot, Sate Winong
- Rembang : Sirup Kawis-ta, Lontong Tuyuhan
- Salatiga : Bakso Urat Salatiga, Ting-ting Gepuk
- Semarang : Lumpia, Bandeng Presto
- Solo : Gudeg, Thengkleng
- Sragen : Sate Sragen,
- Sukoharjo : Jenang Dodol, Gempol Pleret
- Tegal : Sate Tegal
- Temanggung : Balung Kuwuk, Ndas Borok
- Ungaran : Tahu Bakso
- Wonogiri : Nasi Tiwul Wonogiri
- Wonosobo : Mie Ongklok



Gambar 14 Mapping wilayah makanan khas di Jawa Tengah
 Sumber : analisis pribadi

Dalam proyek Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini pada zona *culinary fair* atau tempat dimana aktifitas makan dan jajan dilakukan, dibagi menjadi 3 area. Area ini terbagi berdasar zona wilayah yang sudah dikelompokkan pada gambar diatas. Area tersebut adalah area Jawa Tengah pesisir, Jawa Tengah wetan (barat) dan Jawa Tengah Kulon (timur). Area-area ini juga terbagi berdasar karakter rasa dan bahan masakan khas masing-masing daerah. Dalam perancangan tata ruang zona *culinary fair* nantinya, ketiga area ini dipisah dan memiliki stand kuliner, dapur, area makan serta kasirnya masing-masing.

Zona Culinary fair



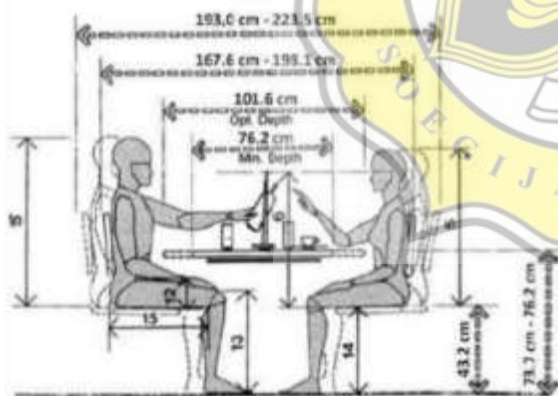
Bagan 1 pembagian zona *culinary fair*
Sumber : analisis pribadi

Pada setiap area terdapat beberapa stand kuliner menurut kota pada daerah yang sudah dibagi diatas, dan pada setiap stand menyajikan makanan khas kotanya masing-masing. Sistem yang digunakan pada zona *culinary fair* ini adalah pujasera atau kependekan dari pusat jajanan serba ada atau yang biasa disebut juga *food court*. Sistem ini menyajikan stand kuliner yang menawarkan menu-menu makanan yang variatif yang dalam kasus proyek ini adalah menu makanan khas daerah kota masing-masing. Dengan sistem seperti ini maka pengunjung dapat bebas bereksplorasi dengan keanekaragaman makanan tradisional yang ada di Jawa Tengah.

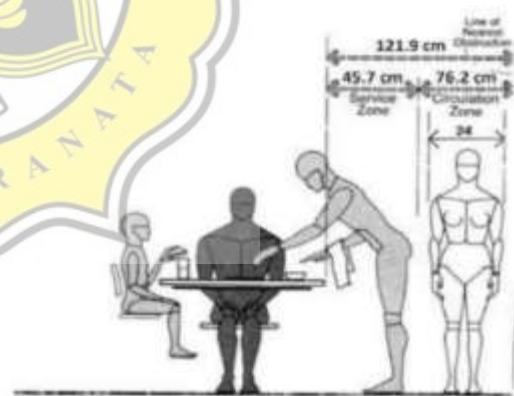


Gambar 15 contoh food court DP mall Semarang
 Sumber : <https://asedino.com/>

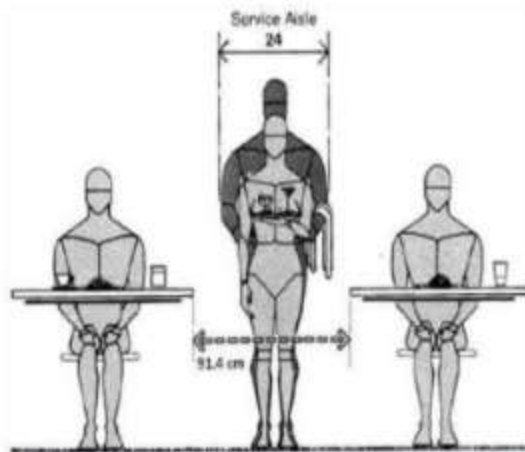
Penempatan ruang makan yang baik dapat dilakukan berdasar standart dan persyaratan dari literatur-literatur yang ada. Persyaratan tersebut menentukan bagaimana lebar perabot, jarak antar meja serta sirkulasi yang nantinya digunakan untuk menentukan besaran ruang. Standar ini tentunya hanya menjadi acuan saja karna setiap zona ruang kuliner memiliki ciri khas nya masing – masing sesuai kebudayaanya. Beberapa standar untuk aktifitas makan dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 17 jarak dan tinggi ideal meja dan kursi makan
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik



Gambar 16 jarak ideal sirkulasi pelayanan
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik

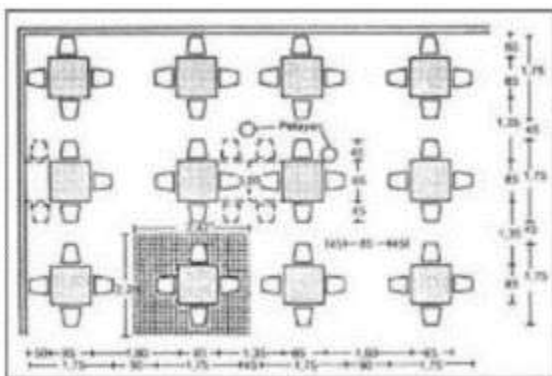


Gambar 18 jarak ideal antar meja
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik

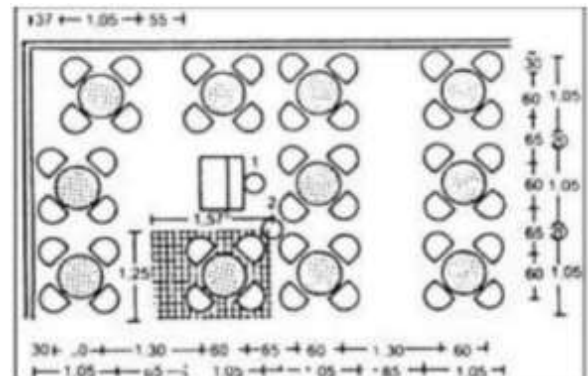


Gambar 20 jarak minimal sirkulasi bersih
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik

Gambar 19 jarak sirkulasi area bar
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik



Gambar 21 pengaturan meja paralel
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik



Gambar 22 pengaturan meja diagonal
 Sumber : Julius Panero dan Martin Zelnik

Dari penjelasan tentang aktifitas ada di bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah tersebut, maka dapat dijabarkan kebutuhan katifitas dalam bangunan ini. Aktifitas – aktifitas tersebut dibagi menjadi 5 zona yaitu *culinary fair*, *culinary education*, penunjang, pengelola dan pelayanan. Aktifitas utama berada pada zona *culinary fair* dengan *culinary education* sebagai penunjangnya. Detail penjabaran aktifitas, pelaku, fasilitas serta sifatnya dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 5 daftar aktvitas *culinary fair*

AKTIFITAS	PELAKU	FASILITAS	SIFAT
Makan dan minum	Pengunjung	Stand kuliner, area tempat makan	Publik
Memasak	Pedagang kuliner	Dapur, R. penyimpanan	Publik
Transaksi jual beli	Pengunjung, pedagang kuliner	Stand kuliner, kasir	Publik

Sumber : analisis pribadi

Tabel 6 daftar aktvitas *culinary eucation*

AKTIFITAS	PELAKU	FASILITAS	SIFAT
Belajar memasak	Peserta kitchen workshop	Open kitchen workshop	Semi Publik
Mengajar memasak	Guru memasak	Open kitchen workshop	Semi Publik
Seminar	Peserta seminar	R. seminar, R. registrasi	Semi Publik

Sumber : analisis pribadi

Tabel 7 daftar aktvitas penunjang

AKTIFITAS	PELAKU	FASILITAS	SIFAT
Menampilkan pertunjukan	penampil, sound engginer	Panggung serba guna, ruang sound	publik
Mengambil uang	pengunjung	ATM center	Semi publik
Menutipkan barang	Pengunjung, pengelola	Penitipan barang	Semi publik
berbelanja	Pengunjung	Toko souvenir	Publik
beribadah	Pengunjung, pengelola	mushola	Semi privat
Bermain	pengunjung	Playground	Publik

Sumber : analisis pribadi

Tabel 8 daftar aktivitas pengelola

AKTIFITAS	PELAKU	FASILITAS	SIFAT
Memimpin dan mengelola aktivitas di dalam bangunan	Ketua pengelola, wakil ketua pengelola, sekretaris pengelola	R. ketua, R. wakil ketua, R. sekretaris	Privat
Memberi informasi	Staff umum	R. informasi	Semi publik
Menerima tamu	Tamu, ketua, staff front office	R. tamu, front office	Semi privat
Memandu wisatawan	Tour guide	R. staff tour guide	Semi privat
Rapat	Seluruh staff pengelola	R. rapat	Privat
Kegiatan keadministrasian	Staff administrasi	R. staff administrasi	Semi privat
Mengontrol dan merawat alat dan sistem bangunan	Staff teknisi	R. kontrol panel, R. staff teknisi, R. pompa, R. genset	Semi privat
Publikasi dan pemasaran	Staff marketing	R. staff marketing	Semi privat
Kegiatan pengawasan dan keamanan	Staff keamanan	R. staff keamanan	Semi privat
Istirahat	Seluruh staff pengelola	R. istirahat pengelola	Semi privat

Sumber : analisis pribadi

Tabel 9 daftar aktivitas servis

AKTIFITAS	PELAKU	FASILITAS	SIFAT
Menjaga kebersihan bangunan	Staff cleaning service	R. kebersihan	service
Menyimpan barang	Staff cleaning service	R. penyimpanan	service
Menjaga keamanan bangunan	Satpam, staff keamanan	Pos satpam / pos jaga	service
BAB / BAK	Seluruh pengguna bangunan	KM / WC	service

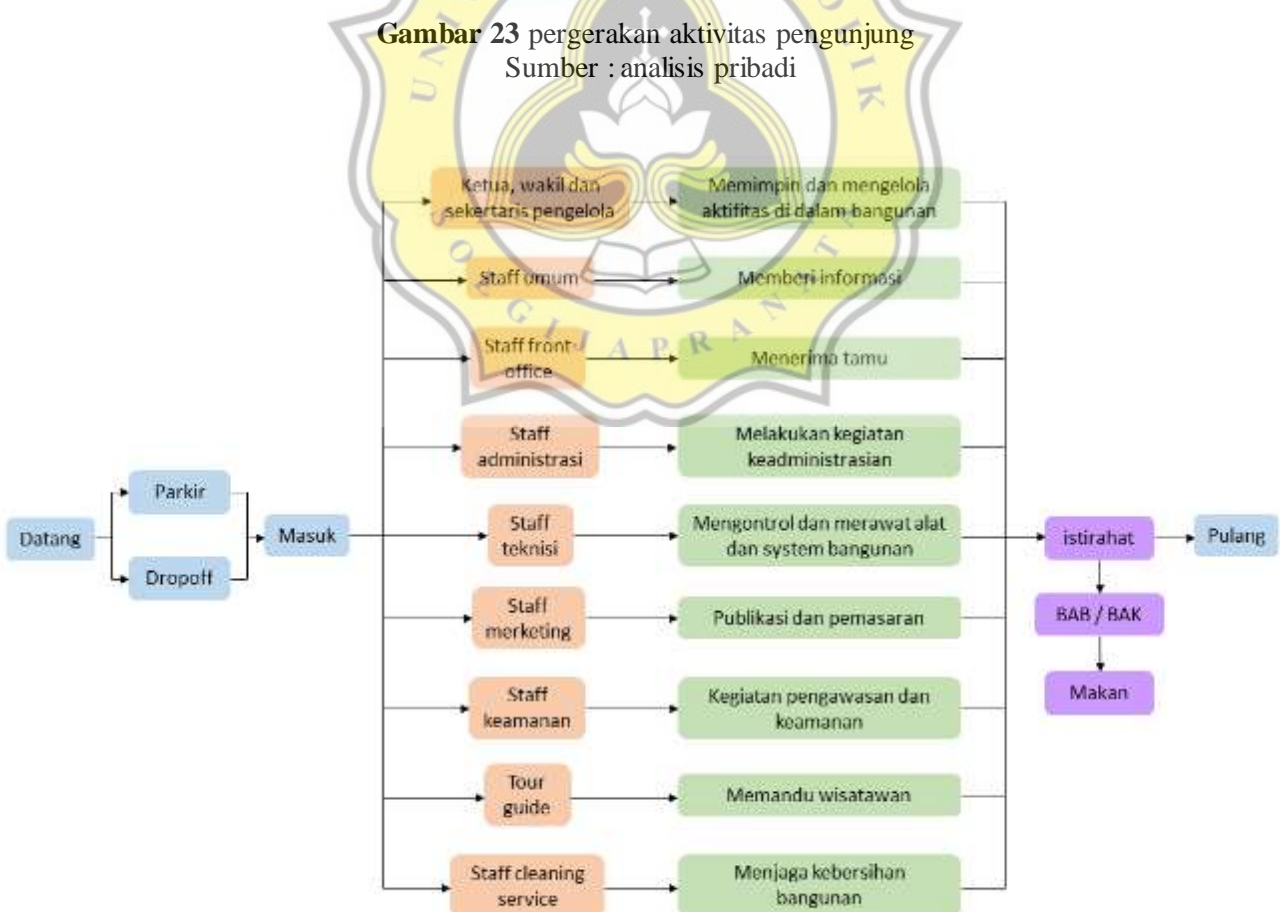
Sumber : analisis pribadi

3.1.2.2. Pergerakan kegiatan

Dari jabaran kenutuhan kegiatan diatas, sudah diketahui kegiatan apa saja yang ada dibangunan ini menurut zonanya masing – masing. Tentunya pada setiap kegiatan terdapat pola pergerakan dan urutanya masing – masing. Nantinya pergerakan kegiatan ini dapat mendasari untuk membuat sirkulasi dan struktur ruang. Berikut bagan pergerakan kegiatan mulai dari datang hingga pulang.



Gambar 23 pergerakan aktivitas pengunjung
Sumber : analisis pribadi



Gambar 24 pergerakan aktivitas pengunjung
Sumber : analisis pribadi

3.1.2.3. Persyaratan kegiatan

Dari banyaknya daftar kegiatan yang sudah disebutkan diatas, kegiatan yang paling utama pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini adalah kegiatan perkulineran atau bisa disebut makan/jajan. Kegiatan ini dilakukan oleh pengunjung atau khususnya wisatawan. Karena memang bangunan ini adalah bangunan pariwisata dan kegiatan perkulineran merupakan sebuah wisata, maka terdapat suatu syarat dari kegiatan perkulineran ini, yaitu dapat membuat pengunjung tertarik dengan pengalaman yang diberikan pada kegiatan tersebut. Terdapat beberapa faktor yang menarik orang untuk melakukan kegiatan kuliner selain dari makanan itu sendiri. Salah satunya adalah suasana yang dibangun di dalam ruang makan. Tidak dapat dipungkiri ketika orang memakan makanan yang enak di dalam ruangan yang memiliki suasana yang buruk akan secara psikologis mengganggu pengalaman makan orang tersebut. Maka suasana ruang makan pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini haruslah dibuat menarik agar pengunjung dapat merasakan pengalaman kuliner yang maksimal. Suasana ruang tersebut mencakup visual yang baik, dimana peran pencahayaan sangat lah penting. Selain pencahayaan, desain interior memegang peranan yang penting juga. Karena setiap stand kuliner menyajikan masakannya khas daerahnya masing – masing maka ornamen didalam desain interior juga harus mencerminkan budaya sesuai daerah makanan khas yang disajikan. Selain secara visual suasana ruang juga dapat dipengaruhi oleh aroma. Sebisanya mungkin bau yang ada diruangan makan bukanlah bau yang tidak sedap, melainkan aroma yang menggugah selera dari masakan – masakan yang disajikan. Dalam hal ini peran kebersihan serta penghawaan memegang peranan cukup penting untuk menghindari bau yang tidak sedap

Kegiatan penting lain selain menikmati hidangan kuliner adalah kegiatan pendidikan kuliner yang akan dituangkan kedalam *open kitchen workshop*. Karena pendidikan merupakan pendidikan yang tidak formal atau dalam kasus ini adalah wisata edukasi, maka salah satu syarat yang harus dipenuhi adalah kegiatan ini harus menarik dan tidak membosankan. Hal ini diwujudkan dengan membuat pendekatan dan penerapan fitur – fitur ruang yang dapat mengajak pengunjung berkomunikasi secara dua arah. Disini peran teknologi dan juga desain interior sangat berpengaruh.

3.1.3. Ruang Dalam

3.1.3.1. Kebutuhan Ruang

<i>CULINARY FAIR</i>	<i>CULINARY EDUCATION</i>	PENUNJANG	PENGELOLA	SERVIS
Stand kuliner	Open kitchen wokshop	Panggung serba guna	R. ketua & wakil pengelola	R. kebersihan
Area tempat makan	R. seminar	Ruang sound	R. sekretaris	Ruang penyimpanan
Dapur	R. registrasi	ATM center	R. staff umm	R. genset
R. penyimpanan		Penitipan barang	R. staff administrasi	R. pompa
Kasir		Toko souvenir	R. staff keamanan	R. kontrol panel
		Mushola	R. staff teknisi	Pos satpam
		Playground	R. informasi	KM / WC
			Front office	
			R. tour guide	
			R. rapat	
			R. tamu	
			R. istirahat pengelola	
			R. arsip	

Tabel 10 kebutuhan ruang

3.1.3.2. Dimensi Ruang

Pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Khas Jawa Tengah ini penentuan dimensi ruangnya dapat mengacu pada studi dari sumber – sumber berikut:

NAD : Neufert Architect Data

HDI : Human Dimension & Interior Space

TSS : Time Saver Standart

AS : Studi analisis pribadi (lihat di lampiran)

PS : Studi Preseden (lihat di lampiran)



Tabel 11 dimensi ruang area entrance

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN		PERHITUNGAN		
					LUAS	KAPASITAS	PERABOT	LUASAN (m ²)	LUAS RUANG (m ²)
1	Lobby	1	Menunggu, berjalan	AS	2	150	4 set sofa	4(0.6x1.2)	300
2	R. Informasi	1	Memberikan, menanyakan informasi	HDI	4,5	6	1 meja resepsion, 4 kursi	(2x0.8) + 4(0.6x0.6)	27
SIRKULASI ANTAR RUANG 10%									33
TOTAL									360

Sumber : analisis pribadi

Tabel 12 dimensi ruang area *culinary fai*

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN		PERHITUNGAN		
					LUAS	KAPASITAS	PERABOT	LUASAN (m ²)	LUAS RUANG (m ²)
1	Stand kuliner	32	Menyajikan dan mendisplay makanan	NAD,TSS	4	4	2 meja, 2 kursi	2(0.6x1.2) + 2(0.6x0.6)	512
2	Area tempat makan	3	Makan	NAD, HDI	4	154	20 meja makan, 80 kursi	20(1x1) + 80(0.6x0.6)	1848
3	Dapur	32	Memasak	NAD,AS	4	4	Pantry, kulkas	(0.6x2.4) + (1.2 x 1.2)	512
4	R. penyimpanan	32	Menyimpan barang	NAD	2,4	2	Rak penyimpanan	(1.2x0.6)	154
5	Kasir	3	Transaksi jual beli	NAD	1,5	4	Meja kasir, 2 kursi	(0.8x1.6) + 2(0.6x0.6)	18
SIRKULASI ANTAR RUANG 20%									609
TOTAL									3653

Sumber : analisis pribadi

Tabel 13 dimensi ruang area penunjang

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN		PERHITUNGAN		LUAS RUANG (m ²)
					LUAS	KAPASITAS	PERABOT	LUASAN (m ²)	
1	Panggung serba guna	1	Menampilkan pertunjukan	HDI	6	12	-	-	72
2	Ruang sound	1	Mengontrol sound	NAD	3	4	Mixer, meja, 4 kursi	$(0.8 \times 1.6) + (0.8 \times 2.4) + 4(0.6 \times 0.6)$	12
3	ATM center	1	Mengambil uang	PS	3	12	6 mesin ATM	$6(0.6 \times 0.45)$	36
4	Penitipan barang	1	Menitipkan barang	NAD	4	8	Meja, rak barang	$(0.6 \times 2.4) + (0.6 \times 2.4)$	32
5	Toko souvenir	1	Belanja, transaksi	HDI	1,5	60	Meja kasir, 20 rak display	$(0.8 \times 1.6) + 20(0.6 \times 1.2)$	90
6	Mushola	1	Beribadah	HDI, NAD	1.35	40	10 Tempat wudhu, 2 rak	$10(0.8 \times 0.8) + 2(0.6 \times 1.2)$	54
7	Playground	1	Bermain	AS	160	20	-	-	160
SIRKULASI ANTAR RUANG 10%									45
TOTAL									501

Sumber : analisis pribadi

Tabel 14 dimensi ruang area *culinary education*

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN LUAS	KAPASITAS	PERHITUNGAN		LUAS RUANG (m ²)
							PERABOT	LUASAN (m ²)	
1	Open kitchen wokshop	6	Belajar memasak	AS	4	3	Pantry L, lemari, kulkas	$(0.6 \times 3.6) + (0.6 \times 1.6) + (0.5 \times 1.2)$	72
4	R. seminar	1	Seminar	NAD	2	200	200 Kursi, 10 meja	$200(0.6 \times 0.6) + 10(0.6 \times 1.2)$	500
5	R. registrasi	1	Registrasi	NAD	1	20	2 meja, 2 kursi	$2(0.6 \times 1.2) + 2(0.6 \times 0.6)$	9
SIRKULASI ANTAR RUANG 10%									58
TOTAL									639

Sumber : analisis pribadi

Tabel 15 dimensi ruang area pengelola

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN LUAS	KAPASITAS	PERHITUNGAN		LUAS RUANG (m ²)
							PERABOT	LUASAN (m ²)	
1	R. ketua & wakil pengelola	1	Bekerja, menerima tamu	TSS, HDI	7	6	3 meja kerja, 6 kursi, 1 rak berkas, 1 set sofa	$3(1.8 \times 0.8) + 6(0.6 \times 0.6) + (1.2 \times 0.6) + 2(0.6 \times 1.2)$	22
2	R. sekretaris	1	Bekerja, menyimpan berkas	TSS, HDI	7	2	2 meja kerja, 4 kursi, 1 rak berkas	$2(1.8 \times 0.8) + 4(0.6 \times 0.6) + (1.2 \times 0.6)$	14
3	R. staffumm	1	Bekerja, menyimpan berkas	TSS, HDI	7	4	4 meja kerja, 8 kursi, 2 rak berkas	$4(1.8 \times 0.8) + 8(0.6 \times 0.6) + 2(1.2 \times 0.6)$	24
4	R. staff administrasi	1	Bekerja, menyimpan	TSS, HDI	7	4	4 meja kerja, 8 kursi, 2 rak berkas	$4(1.8 \times 0.8) + 8(0.6 \times 0.6) + 2(1.2 \times 0.6)$	24

			berkas						
5	R. staff keamanan	1	Bekerja, menyimpan berkas	TSS, HDI	7	4	4 meja kerja, 8 kursi, 2 rak berkas	$4(1.8 \times 0.8) + 8(0.6 \times 0.6) + 2(1.2 \times 0.6)$	24
6	R. staff teknisi	1	Bekerja, menyimpan berkas	TSS, HDI	7	6	6 meja kerja, 12 kursi, 3 rak berkas	$6(1.8 \times 0.8) + 12(0.6 \times 0.6) + 3(1.2 \times 0.6)$	42
7	R. staff marketing	1	Bekerja, menyimpan berkas	TSS, HDI	7	6	6 meja kerja, 12 kursi, 3 rak berkas	$6(1.8 \times 0.8) + 12(0.6 \times 0.6) + 3(1.2 \times 0.6)$	42
8	Front office	1	Bekerja, menerima tamu	TSS, HDI	7	2	2 meja kerja, 4 kursi, 1 rak berkas	$2(1.8 \times 0.8) + 4(0.6 \times 0.6) + (1.2 \times 0.6)$	14
9	R. tour guide	1	Bekerja, memandu wisatawan	TSS, HDI	2	10	5 meja kerja, 10 kursi, 2 rak berkas	$5(1.8 \times 0.8) + 10(0.6 \times 0.6) + 2(1.2 \times 0.6)$	20
10	R. rapat	1	rapat	TSS, HDI	2,4	30	5 meja, 30 kursi	$5(1.2 \times 0.6) + 10(0.6 \times 0.6)$	72
11	R. tamu	1	Menerima tamu	TSS, HDI	2	8	1 set sofa besar, meja	$4(0.6 \times 1.2) + (1.2 \times 0.6)$	16
12	R. istirahat pengelola	1	istirahat	TSS, HDI	2	30	2 set sofa, 20 kursi, 5 meja	$2(0.6 \times 1.2) + 5(1.2 \times 0.6) + 20(0.6 \times 0.6)$	60
13	R. Arsip	1	Menyimpan barang	TSS, HDI	2,4	4	8 rak berkas	$8(1.2 \times 0.6)$	10
SIRKULASI ANTAR RUANG 10%									38
TOTAL									422

Sumber : analisis pribadi

Tabel 16 dimensi ruang area servis

NO.	NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	AKTIFITAS	STUDI	SATUAN LUAS	KAPASITAS	PERHITUNGAN		LUAS RUANG (m ²)
							PERABOT	LUASAN (m ²)	
1	Loading dok	1	Loading barang	AS	16	4	-	-	64
2	R. kebersihan	16	Menyimpan alat kebersihan	HDI	0.95	2	Alat kebersihan		40
3	Ruang penyimpanan	4	Menyimpan peralatan bangunan	HDI	0.95	4	8 Rak barang	8 (1.2x0.6)	50
4	R. genset	1	Menyimpan dan mengoperasikan genset	AS	0.95	2	Genset	5x7 (ruang)	30
5	R. pompa	1	Mengoperasikan pompa	TSS, AS	0.95	2	Mesin pompa	3x3	14
6	R. kontrol panel	1	Mengontrol mekanikal elektrikal bangunan	TSS, AS	0.95	4	Mesin panel	4x0.6x2	11
7	Pos satpam	4	Menjaga keamanan	HDI	0.95	4	1 meja, 4 kursi	(1.2x0.6) + 4(0.6x0.6)	35
8	KM/ WC	16	Buang air	HDI	1	6	6 Closet, 3 wastafel	6x1.8 + 3x1.3	430
SIRKULASI ANTAR RUANG 10%									67
TOTAL									741

Sumber : analisa pribadi

Mempertimbangkan lokasi tapak yang ditengah kota sehingga harus digunakan seefektif mungkin, maka diputuskan kebutuhan parkir diakomodir didalam ruangan atau gedung parkir. Perkiraan kebutuhann parkir dapat dilakukan melalui perhitungan berikut ;

Standar SRP motor = 2 m²

Standar SRP mobil = 15 m²

Standar SRP bus = 30 m²

Dari 468 total pengunjung, asumsi jumlah presentasi kendaraan pengunjung adalah:

- 40% mobil = 187
- 40% motor = 187
- 15% bus pariwisata = 70
- 5% angkutan umum = 24

Dari 109 total pengelola, asumsi jumlah presentasi kendaraan pengelola adalah:

- 30% mobil = 33
- 60% motor = 65
- 10% angkutan umum = 11

Dari 240 total pedagang kuliner, asumsi jumlah presentasi kendaraan pengelola adalah:

- 30% mobil = 72
- 70 % motor = 168

Berdasarkan asumsi jumlah presentase kendaraan tersebut dapat dilakukan perhitungan sebagai berikut:

Tabel 17 perhitungan parkir kendaraan pengunjung

JENIS KENDARAAN	KAPASITAS	STUDI	STANDAR	LUAS (m ²)
Motor	187/2 = 94	NAD	2 m ²	188
Mobil	187/4 = 47	NAD	15 m ²	705
bus	70/35 = 2	NAD	30 m ²	60
150 % sirkulasi				1430
TOTAL				2383

Sumber : analisis pribadi

Tabel 18 perhitungan parkir kendaraan pengelola

JENIS KENDARAAN	KAPASITAS	STUDI	STANDAR	LUAS (m ²)
Motor	65	NAD	2 m ²	130
Mobil	33/2 = 17	NAD	15 m ²	255
150 % sirkulasi				385
TOTAL				770

Sumber : analisis pribadi

Tabel 19 perhitungan parkir kendaraan pedagang kuliner

JENIS KENDARAAN	KAPASITAS	STUDI	STANDAR	LUAS (m ²)
Motor	168/2 = 84	NAD	2 m ²	168
Mobil	72/4 = 18	NAD	15 m ²	270
150 % sirkulasi				438
TOTAL				876

Sumber : analisis pribadi

Dari perhitungan dimensi ruang diatas dapat dihitung total luas bangunan yang dibutuhkan yang dipaparkan pada tabel berikut:

Tabel 20 luas total bangunan

ZONA RUANG	LUAS
Entrance	360
<i>Culinary fair</i>	3653
<i>Culinary education</i>	693
Penunjang	501
Pengelola	422
Servis	741
Gedung parkir	3429
10 % sirkulasi antar area	980
TOTAL	<u>10779</u>

Sumber : analisis pribadi

3.1.3.3. Sifat Ruang

Tabel 21 sifat ruang

RUANG	SIFAT
AREA ENTERANCE	
Lobby	Publik
R. informasi	Publik
AREA CULINARY FAIR	
Stand kuliner	Publik
Area tempat makan	Publik
Dapur	Semi publik
R. penyimpanan	Semi publik
Kasir	Publik
AREA CULINARY EDUCATION	
Open kitchen workshop	Semi publik
R. seminar	Semi publik
R. registrasi	Semi publik
AREA PENUNJANG	
Panggung serba guna	Publik
Ruang sound	Semi publik
ATM center	Semi publik
Penitipan barang	Publik
Toko souvenir	Publik
Mushola	Semi publik
Playground	Publik
AREA PENGELOLA	
R. ketua & wakil pengelola	Privat
R. sekretaris	Semi publik
R. staff umm	Semi publik
R. staff administrasi	Semi publik
R. staff keamanan	Semi publik
R. staff teknis	Semi publik
R. staff marketing	Semi publik
Front office	Semi publik
R. tour guide	Semi publik
R. rapat	Privat
R. tamu	Semi publik
R. istirahat pengelola	Semi publik
R. Arsip	Privat

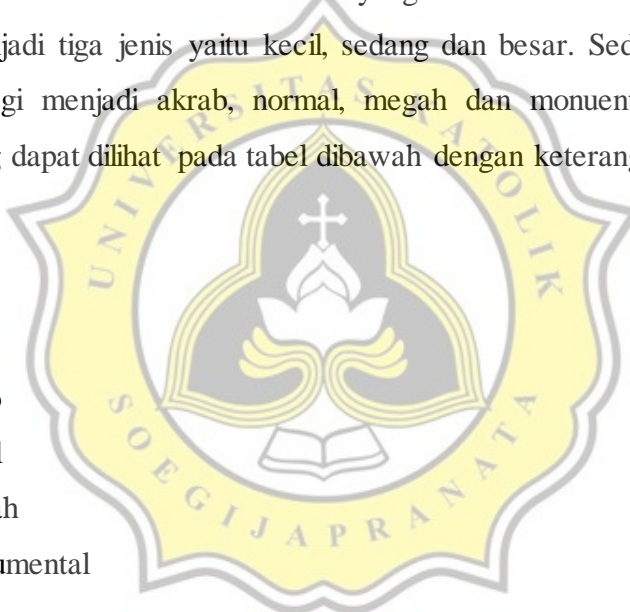
AREA SERVIS	
Loading dok	Servis
R. kebersihan	Servis
Ruang penyimpanan	Servis
R. genset	Servis
R. pompa	Servis
R. kontrol panel	Servis
Pos satpam	Servis
KM/ WC	Servis

Sumber : analisis pribadi

3.1.3.4. Skala Ruang

Setiap ruang memiliki skala dan hirarki yang berbeda-beda. Berdasarkan hirarkinya ruang dibedakan menjadi tiga jenis yaitu kecil, sedang dan besar. Sedangkan jika dilihat dari skalanya, ruang dibagi menjadi akrab, normal, megah dan monumental. Penjabaran hirarki ruang dan skala ruang dapat dilihat pada tabel dibawah dengan keterangan sebagai berikut:

- K : kecil
- S : sedang
- B : besar
- Ak : akrab
- N : normal
- Me : megah
- Mo : monumental



Tabel 22 skala ruang

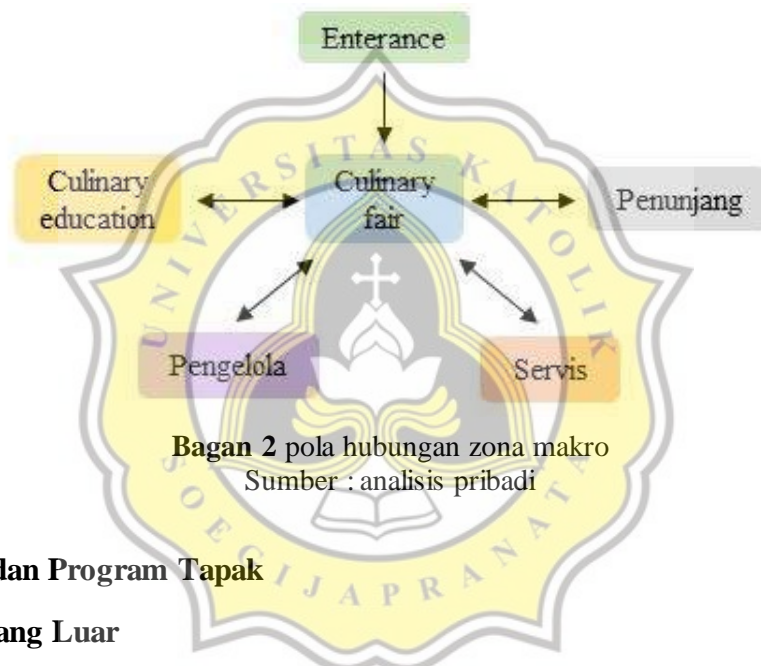
RUANG	HIRARKI RUANG			SKALA RUANG			
	K	S	B	Ak	N	Me	Mo
AREA ENTERANCE							
Lobby			•			•	
R. informasi	•			•			
AREA CULINARY FAIR							
Stand kuliner	•			•			
Area tempat makan			•		•		
Dapur	•			•			

R. penyimpanan	•			•			
Kasir	•			•			
AREA CULINARY EDUCATION							
Open kitchen worshop			•			•	
R. seminar				•		•	
R. registrasi	•					•	
AREA PENUNJANG							
Panggung serba guna				•			•
Ruang sound	•					•	
ATM center	•					•	
Penitipan barang	•					•	
Toko souvenir				•			•
Mushola			•			•	
Playground				•			•
AREA PENGELOLA							
R. ketua & wakil pengelola			•			•	
R. sekretaris	•					•	
R. staff umm			•			•	
R. staff administrasi			•			•	
R. staff keamanan			•			•	
R. staff teknis			•			•	
R. staff marketing			•			•	
Front office	•					•	
R. tour guide			•			•	
R. rapat			•			•	
R. tamu			•				•
R. istirahat pengelola			•			•	
R. Arsip			•			•	
AREA SERVIS							
Loading dok	•					•	
R. kebersihan	•					•	
Ruang penyimpanan	•					•	
R. genset	•					•	
R. pompa	•					•	
R. kontrol panel	•					•	
Pos satpam	•					•	
KM / WC	•					•	

Sumber : analisis pribadi

3.1.3.5. Struktur Ruang

Dalam bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini ruang – ruangnya terbagi dalam 6 zona yaitu zona entrance, zona *culinary fair*, zona *culinary education*, zona penunjang, zona pengelola dan zona servis. Zona - zona tersebut dipikelompokkan berdasar fungsi dan aktifitasnya. Jika dilihat dari struktur dan organisasi secara makro keseluruhan bangunan, ruang dalam memiliki organisasi yang terpusat pada *culinary fair*. Ini disebabkan karena pada zona *culinary fair* adalah tempat dilakukannya aktifitas utama yaitu makan atau jajan. Ruang – ruang lain yang menunjang aktifitas utama tersebut mengelilingi dan berhubungan langsung dengan zona *culinary fair* yang berada di tengah. Kemudian organisasi setiap zona secara mikro cukup bervariasi dan acak mulai dari linear hingga cluster.



3.2. Analisis dan Program Tapak

3.2.1. Jenis Ruang Luar

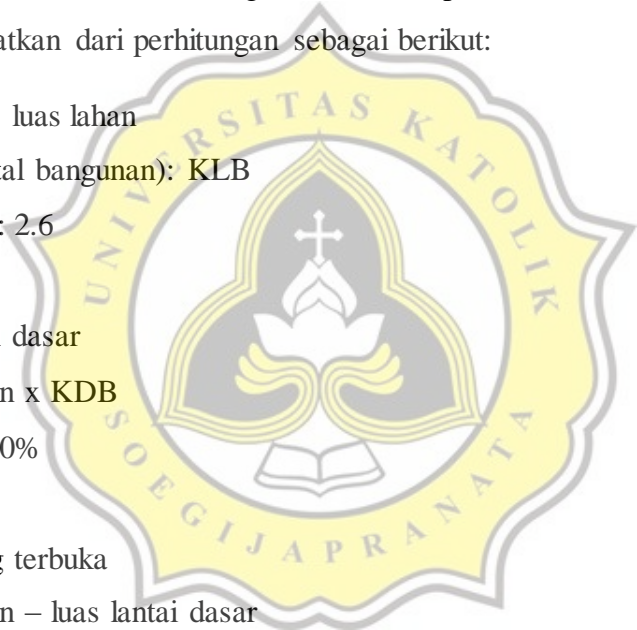
Terdapat beberapa kebutuhan ruang luar bangunan Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah ini. Dalam peraturan RTRW Kota Semarang tahun 2011 – 2031 mewajibkan kawasan perdagangan dan jasa menyediakan prasarana berupa ruang terbuka hijau (RTH). Dibutuhkan juga sebuah plaza yang berfungsi sebagai meeting poin bagi pengunjung atau wisatawan yang berjumlah banyak. Selain itu juga dibutuhkan jalur sirkulasi kendaraan serta tempat parkir. Berdasar penggunaannya tempat parkir dibagi menjadi parkir pengunjung, parkir pengelola dan parkir pedagang kuliner. Sedangkan jika dibagi berdasarkan jenis kendaraan, tempat parkir terdiri dari parkir motor, parkir mobil dan parkir bus. Pada kasus proyek ini karena letaknya ada di tengah Kota, area parkir dibuatkan gedung kusus agar tidak terlalu banyak menyita lahan. Kemudian dibutuhkan juga sebuah plaza yang berfungsi sebagai meeting poin bagi pengunjung atau wisatawan yang berjumlah banyak.

Selain tempat parkir, kebutuhan ruang luar berupa plaza juga dapat dihitung berdasar kapasitas pengunjung. Dalam kasus ini diasumsikan plaza dapat menampung 30% pengunjung dengan luas satuan per orangnya 1m^2 dan sirkulasi dengan banyak kegiatan sebesar 50%. Maka untuk mengetahui kebutuhan luas plaza dapat dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Luas plaza} &= (30\% \text{ kapasitas pengunjung} \times \text{luas satuan}) + 50\% \text{ sirkulasi} \\ &= (140 \times 1\text{m}^2) + 70 \\ &= 210 \text{ m}^2\end{aligned}$$

3.2.2. Luas lahan efektif

Jumlah luas lahan efektif dihitung berdasarkan peraturan KLB dan KDB setempat. Jumlah tersebut didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

- 
- a. Kebutuhan luas lahan
= (Luas total bangunan) : KLB
= $(10779) : 2.6$
= 4145m^2
 - b. Luas lantai dasar
= luas lahan x KDB
= $4145 \times 60\%$
= 2487 m^2
 - c. Luas ruang terbuka
= luas lahan – luas lantai dasar
= $5562 - 3337$
= 1658 m^2
 - d. Luas ruang terbuka hijau
= luas ruang terbuka x 20%
= $1658 \times 20\%$
= 332 m^2

3.3. Analisis Lingkungan Buatan

3.3.1. Analisis Bangunan Sekitarnya

Lokasi tapak berada di Jl. Gajahmada yang merupakan jalan yang ramai dilewati kendaraan karena jalan ini merupakan terusan dari Simpang Lima menuju ke salah satu

destinasi wisata favorit di Kota Semarang yaitu kawasan Kota Lama. Bangunan di sekeliling tapak cukup beragam dari fungsi serta arsitekturalnya. Di sebelah timur tapak terdapat bangunan rumah tinggal permukiman warga yang tingginya 1-2 lantai. Di sebelah barat tapak merupakan Jl. Gajahmada dan terdapat ruko 4 lantai dengan gaya klasik. Pada sebelah selatan tapak terdapat lumpia express yang memiliki ketinggian 4 lantai serta beberapa permukiman warga. Lalu pada sebelah utara tapak terdapat bangunan pusat bearing yang memiliki ketinggian satu lantai. Dalam analisis ini nantinya dapat mempengaruhi bentuk bangunan agar kontekstual dengan bangunan sekitar.



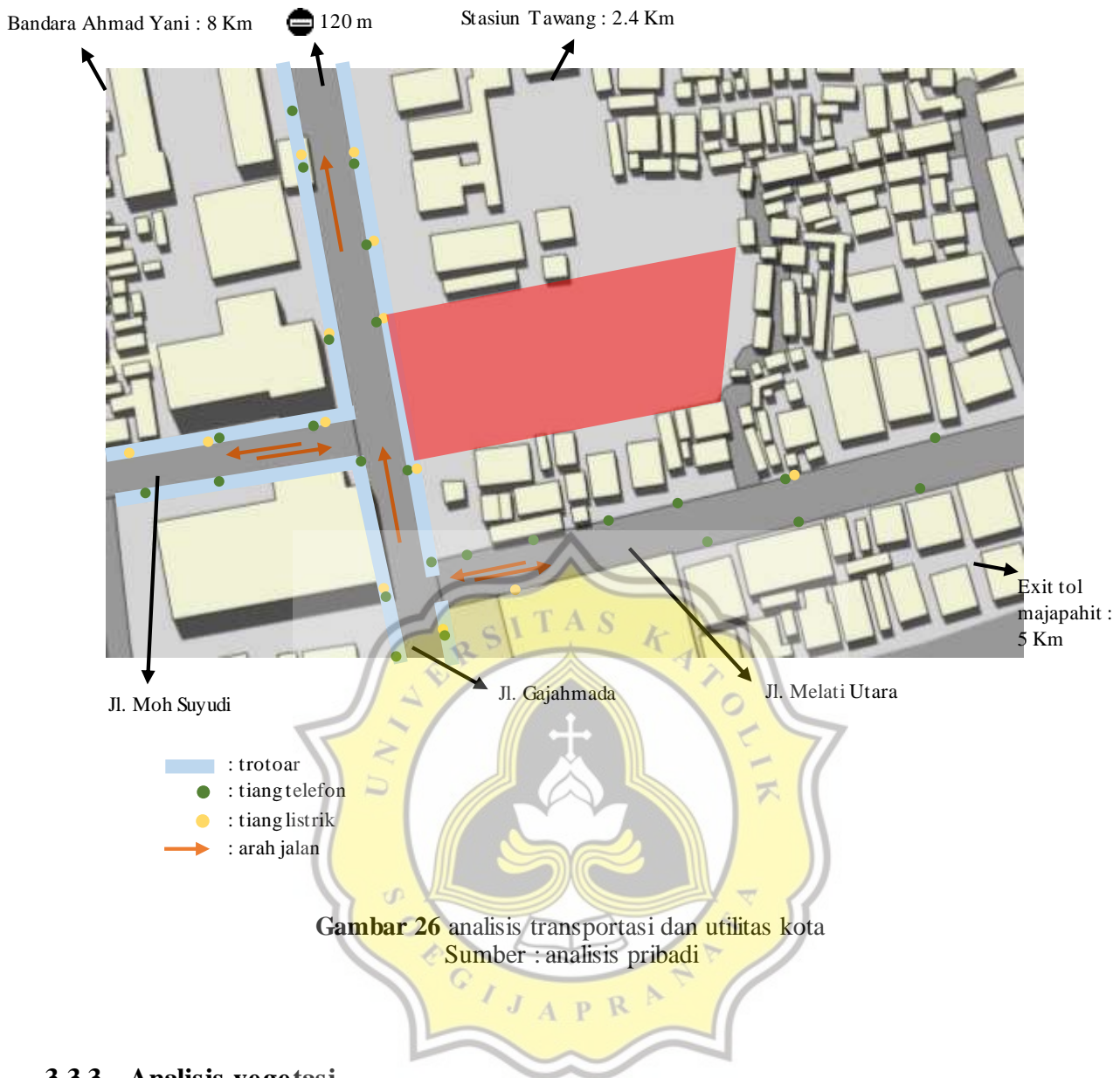
Gambar 25 analisis banguan sekitar
Sumber : analisis pribadi

3.3.2. Analisis Transportasi dan Utilitas Kota

Lokasi tapak ini bisa dibilang memiliki utilitas Kota yang cukup lengkap. Pada muka tapak yang menghadap Jl. Gajahmada terdapat trotoar selebar 1.5 m. Trotoar sudah dilengkapi dengan *giuding block* untuk penyanggah tuna netra dan pembatas supaya kendaraan bermotor tidak masuk. Pada sekeliling tapak juga dilengkapi dengan tiang listrik di setiap 20 – 40 m dan tiang telepon setiap 20 m. Tersedia juga lampu jalan disetiap 40 m. Utilitas sanitasi juga terbilang cukup lengkap. Pengalokasian air bersih dan pembuangan air kotor sudah tersedia di lokasi tersebut. Satu satunya utilitas yang belum ada pada lokasi tersebut adalah hydrant pemadam kebakaran.

Kendaraan atau transportasi yang melewati jalan pada lokasi tapak ini didominasi oleh kendaraan pribadi yang berupa mobil atau motor. Transportasi umum seperti angkot dan bus Trans Semarang juga melewati Jl. Gajahmada. Terdapat pula halte bus Trans Semarang yang berjarak 120 m dari tapak. Lalulintas pada Jl. Gajahmada sendiri terbilang cukup lancar karna jalan ini bersifat satu arah dan memiliki lebar jalan 16 m. Namun terkadang terjadi sedikit hambatan saat lampu merah karna terdapat beberapa persimpangan seperti persimpangan ke Jl. Moh Suyudi, persimpangan ke Jl. Melati Utara dan ke Jl. Melati Selatan. Lokasi tapak ini juga terbilang tidak terlalu jauh dari akses transportasi luar Kota. Stasiun Tawang berada pada jarak 2.4 km di sebelah timur laut tapak dan Bandara Ahmad Yani berada di 8 km sebelah barat daya tapak. Sedangkan exit Tol terdekat merupakan exit tol Majapahit yang berjarak 5 km disebelah timur lokasi

Dari analisis tersebut didapatkan bahwa kondisi jalan didepan tapak cukup baik mengingat jalanya yang cukup lebar. Namun untuk mengatasi masalah tersendatnya kendaraan akibat persimpangan, akses masuk tapak dapat diletakan di posisi paling jauh dari persmpangan. Utilitas Kota pun terbilang lengkap namun tidak dilengkapi hidrant pemadam kebakaran. Hal ini dapat berpengaruh pada perancangan utilitas bangunan untuk mengadakan hidrant nantinya. Dan dengan dekatnya lokasi tapak ini dengan beberapa fasilitas transportasi umum membuat lokasi ini memiliki keunggulan dibidang aksesibilitas.



Gambar 26 analisis transportasi dan utilitas kota
 Sumber : analisis pribadi

3.3.3. Analisis vegetasi

Dikarenakan lokasi tapak ini berada di tengah Kota, maka vegetasi yang ditemukan cenderung minim dan kurang bervariasi. Di sekitar tapak paling banyak ditemukan vegetasi adalah pohon tanjung yang berfungsi sebagai peneduh pohon ini ditanam di sepanjang trotoar setiap 6 – 8 m. Pohon ini memiliki daun yang relatif lebat maka dari itu sering digunakan sebagai pohon peneduh di pinggir – pinggir jalan. Namun keadaan pohon pada sekeliling tapak sudah tidak lagi lebat karna dipangkas agar tidak mengganggu kabel listrik dan kabel telfon. Pohon tanjung yang ditemui disekitar tapak memiliki tinggi kisaran 12 – 15 m. Pohon tanjung yang berada di trotoar didepan tapak berpotensi menghalangi view to site. Selain dipinggir jalan terdapat pula beberapa pohon peneduh di lahan kosong di sebelah utara tapak.



Pohon tanjung



Gambar 27 mapping vegetasi
Sumber : dokumen pribadi

3.4. Analisis Lingkungan Alami

3.4.1. Analisis klimatik

Kondisi klimatik pada lokasi tapak beragam menurut musimnya. Dengan iklim tropis yang dimiliki Indonesia dan lokasi Kota Semarang yang dekat dengan laut membuat pada musim tertentu kondisi cuacanya panas dan lembab. Namun pada musim yang berbeda khususnya pada malam hari, cuaca bisa sangat dingin dan kering. Saat musim panas curah hujan cukup rendah. Pada bulan Agustus dan September memiliki curah hujan 1 hari perbulanya. Namun pada musim hujan saat bulan Januari mencapai curah hujan 10 hari perbulanya. Pada musim hujan suhu pada siang hari mencapai 35°C dan pada malam hari 24°C. Pada musim panas suhu pada siang hari 33°C dan pada malam hari 24°C. Arah dan kecepatan angin pada lokasi tapak pun beragam. Pada minggu ke-tiga bulan Januari 2020 angin berhembus dari barat ke timur dengan kecepatan rata – rata 2 m/s hingga 4 m/s. Begitu pula dengan tingkat kelembaban udara yang beragam menurut musimnya pada musim hujan sekitar minggu ke-tiga bulan Januari 2020 tingkat kelembaban mencapai 84% hingga 88%.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa pada cuaca tertentu suhu bisa sangat tinggi dan begitu juga tingkat kelembaban udara. Ini menimbulkan rasa yang sangat tidak nyaman bagi pengguna bangunan. Maka penghawaan alami dan buatan yang baik sangat diperlukan untuk perancangan bangunan ini. Selain itu curah hujan yang tinggi pada musim – musim tertentu membuat perancangan bangunan ini harus dapat menaungi pengguna di bawahnya.

3.4.2. Analisis Lansekap

Kondisi lansekap pada lokasi site cukup baik jika dilihat dari segi topografi dan jenis tanah. Topografi tanah pada lokasi ini datar dan cenderung tidak ada kemiringan sama sekali. Menurut peta kontur pada gambar dibawah lokasi ini tidak dilewati dan bahkan sangat jauh dari garis kontur. Sedangkan jenis tanah pada tapak merupakan tanah yang aman untuk dibangun pondasi dangkal hingga pondasi dalam. Hal ini bisa dilihat dari bangunan eksisting tapak yang terdiri dari bangunan 2 hingga 3 lantai serta bangunan disebelah tapak yang mencapai ketinggian 12 lantai.



Gambar 28 peta kontur Topoview

Sumber : <https://ngmdb.usgs.gov/>