

BAB 3

ANALISIS DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR

3.1 Analisis dan Program Fungsi Bangunan

3.1.1 Karakteristik dan Kapasitas Pengguna

Pengguna dalam Pusat Wisata Kuliner Khas Solo di Kabupaten Sukoharjo ini dibagi menjadi tiga jenis yaitu pengelola, pedagang atau penyewa tenant dan pengunjung. Analisa karakteristik dan kapasitas pengguna akan memudahkan dalam proses terciptanya kegiatan, kebutuhan ruang, organisasi ruang dan besaran ruang.

a. Pengelola

Pengelola merupakan pihak yang bertanggung jawab dalam mengelola segala keperluan dan permasalahan yang ada di pusat wisata kuliner. Berikut ini pengelola yang ada di Pusat Wisata Kuliner Khas Solo diantaranya sebagai berikut :

- i. General Manager** : mengawasi setiap pekerjaan kepala bagian sesuai pembagian kerja masing – masing
- ii. Kepala Bagian** : memimpin setiap divisi pekerjaan yaitu Kepala bagian administrasi dan personalia, Kepala bagian komersial dan pemasaran, Kepala bagian operasional dan teknisi
- iii. Penjaga atau Koki di Gerai makanan** : mengelola gerai makanan termasuk menerima pesanan, menyiapkan, memasak, mencuci dan menjaga gerai makanan.
- iv. Staff Toko Oleh – oleh** : bertugas didalam administrasi penjualan, pendataan stok barang, menjaga kasir, memajang dan mengecek kualitas produk.
- v. Pramusaji** : menyajikan makanan dan minuman yang dipesan pengunjung serta bertugas untuk membersihkan meja di foodcourt area.
- vi. Penjaga Kasir** : melayani pembayaran untuk makanan dan minuman

vii. Resepsionis : pusat informasi, penerimaan pengunjung, penerimaan pendaftaran kegiatan cooking class.

viii. Staff Kebersihan : bertanggung jawab untuk kebersihan lingkungan didalam bangunan hingga lingkungan luar Pusat Wisata Kuliner.K

ix. Staff Keamanan dan Parkir : bertanggung jawab menjaga keamanan dan ketertiban diarea pusat wisata kuliner maupun penataan dan penjagaan area tempat parkir kendaraan.

Tabel 3.1. Jumlah Pengelola

NO	PELAKU	JUMLAH	WAKTU OPERASIONAL	ANALISIS
1.	General Manager	1 orang	Senin – Jumat (09.00 – 19.00)	
2.	Kepala Bagian Operasional Bangunan	1 orang		
3.	Kepala Bagian Administrasi & Personalia	1 orang		
4.	Kepala Bagian Komersial & Pemasaran	1 orang		
5.	Staff Operasional	2 orang		
6.	Staff Administrasi & Personalia	2 orang		
7.	Staff Komersial & Pemasaran	2 orang		
8.	Staff Cooking Class	5 orang	Senin – Minggu (09.00 – 15.00)	2 orang Koki dan 3 orang staff mengatur dan mengawasi kegiatan
9.	Resepsionis	6 orang	Senin – Jumat (09.00 – 22.00)	Dibagi 2 shift dan 3 orang/shift 2 orang menjaga loket, 1 orang menjadi information center
10.	Staff Food Court	20 orang	Sabtu – Minggu (09.00 – 00.00)	Dibagi 2 shift dan 10 orang/shift. 10 orang bertugas sebagai pramusaji
11.	Penjaga Kasir	6 orang		Dibagi 2 shift dengan 3 orang/shift
12.	Staff Toko Oleh – oleh	5 orang	Setiap Hari (09.00 – 22.00)	2 orang penjaga kasir dan 3 orang mendata dan menjaga produk

13.	Cleaning Service	20 orang	Senin – Jumat (09.00 – 22.00)	Dibagi 2 shift dan 10 orang/shift.
14.	Staff MEE & Genset	2 orang	Sabtu – Minggu (09.00 – 00.00)	
15.	Staff AHU	2 orang		
16.	Security	12 orang	Setiap Hari (24 Jam)	Dibagi 3 shift dan 4 orang/shift 2 orang mengawasi CCTV, 2 orang berkeliling
17.	Penjaga Parkir & Karcis	4 orang	Setiap Hari (09.30 – 22.00)	2 orang penjaga karcis, 2 orang mengatur parkir
	Jumlah	92 orang		

Sumber: Ananlisi Pribadi

b. Pedangang atau Penyewa Tenant

Pusat Wisata Kuliner ini dirancang dengan konsep food court dimana gerai – gerai makanan akan disewakan kepada pedagang atau UMKM yang bergerak dibidang kuliner khas Solo. Untuk jumlah unit gerai makanan yang disediakan sebanyak 30 unit. Masing – masing unit gerai makanan memiliki kapasitas 5 orang.

c. Pengunjung

Wisata Kuliner Khas Solo ini dapat dikunjungi oleh seluruh golongan. Namun terdapat beberapa fasilitas yang hanya ditunjukkan oleh kalangan tertentu. Fasilitas kelas memasak dikhususkan bagi pengunjung yang benar – benar ingin mempelajari tentang proses pembuatan kuliner khas Solo dengan usia produktif antara 15 – 50 tahun. Perhitungan jumlah pengunjung didapat dari perhitungan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Surakarta dari tahun 2015 hingga 2019

Tabel 3.2. Data Wisatawan Kota Surakarta 2015 – 2019

NO	TAHUN	DOMESTIK (JIWA)	MANCANEGERA (JIWA)	TOTAL
1.	2015	2.942.105	16.301	2.958.406
2.	2016	3.054.603	13.752	3.068.355
3.	2017	3.057.418	12.179	3.069.597

4.	2018	3.250.245	12.410	3.262.655
5.	2019	3.549.504	13.047	3.562.551

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Surakarta, 2019

Melalui data diatas untuk presentase naik dan turun dari jumlah kunjungan wisatawan adalah sebagai berikut

- Tahun 2015 meningkat 0,03%
- Tahun 2016 meningkat 0,0004%
- Tahun 2017 meningkat 0,06%
- Tahun 2018 meningkat 0,09%

Maka rata – rata peningkatan jumlah kunjungan wisatawan per tahunnya adalah 0,045%. Dihitung perkiraan pengunjung selama 5 tahun kedepan yaitu tahun 2024 dengan rumus :

$$Px = Po (1 + r)^t$$

Keterangan:

Px : jumlah pengunjung tahun proyeksi

Po : jumlah pengunjung tahun dasar

r : prediksi tahun ke 5

t : tahun proyeksi

Maka,

$$Px = Po (1 + r)^t$$

$$Px = 3.562.551 (1 + 0,045)^5$$

$$Px = 3.562.551 (1,045)^5$$

$$Px = 3.562.551 \times 1,25$$

$$Px = 4.453.189$$

Untuk 5 tahun berikutnya jumlah wisatawan Kota Surakarta berjumlah 4.453.189 pengunjung. Diasumsikan wisatawan yang datang ke Pusat Wisata Kuliner Khas Solo ini adalah 10% maka

- Per Tahun = 445.318 orang
- Per Bulan = 37.109 orang
- Per Hari = 1.236 orang

3.1.2 Studi Aktivitas

Studi aktivitas merupakan sebuah analisa kegiatan pengguna untuk memberikan gambaran aktivitas serta pola aktivitas pengguna pada bangunan pusat wisata kuliner khas Solo.

a. Pengelompokan Ruang

Tabel 3.3. Pengelompokan Ruang

KELOMPOK KEGIATAN UTAMA				
Kategori Kegiatan	Aktivitas	Sifat Kegiatan	Pelaku	Dampak Kegiatan
Komersial Kuliner Khas Solo	Memesan makanan	Publik	Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Kebisingan dari kegiatan pengunjung • Menghasilkan sampah
	Membeli makan dan minum			
	Melakukan pembayaran			
	Beristirahat, Bersantai, Berbincang atau berdiskusi	Privat	Koki dan penjaga gerai makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Kemungkinan kebakaran • Suhu panas dari proses memasak
	Menerima dan menyiapkan pesanan makanan dan minuman			
	Menyiapkan bahan makanan dan minuman , Memasak makanan	Privat		

				<ul style="list-style-type: none"> Menghasilkan limbah dapur
	Mencuci piring dan peralatan dapur	Privat		
	Mengurus pembayaran	Privat	Staff Kasir	
Edukasi kuliner khas Solo	Mengikuti Kelas Memasak	Semi Privat	Pengunjung atau Peserta Kelas Memasak	<ul style="list-style-type: none"> Kemungkinan kebakaran Suhu panas dari proses memasak Menghasilkan limbah dapur
	Memberikan pengatuhan mengenai proses pembuatan kuliner khas Solo	Semi Privat	Koki Pelatihan	<ul style="list-style-type: none"> Kebisingan dari pengeras suara koki atau pemberi pelatihan
	Memberi pelatihan Memasak	Semi Privat		
	Makan dan menikmati makanan	Semi Privat	Peserta dan Koki	
KELOMPOK KEGIATAN PENUNJANG				
	Bertanya atau mencari informasi	Publik	Pengunjung, Pengelola	

Penerimaan dan penyampaian informasi	Mendapatkan kartu sebagai alat pembayaran			
	Tempat untuk menunggu			
Ritel Toko Oleh - oleh	Melihat – lihat, memilih, dan membeli oleh – oleh	Publik	Pengunjung	
	Memajang dan menjaga produk makanan atau minuman	Publik	Staff dan karyawan Toko Oleh – oleh	
	Menghitung dan mendata stock produk	Privat		
	Menyimpan barang atau stock produk	Privat		
	Mengurus pembayaran	Privat		
Rekreasi	Mengadakan event/ festival, live music	Publik	Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> • Kebisingan dari pengeras suara live music atau event tertentu
ATM Centre	Menarik uang tunai	Publik	Pengunjung, Pengelola	
	Melakukan transfer uang			
Beribadah	Mencuci Kaki dan Tangan		Pengelola dan Pengunjung	

	Menyimpan alas kaki atau sepatu	Semi Privat		
	Menuaikan ibadah Sholat			
KELOMPOK KEGIATAN PENGELOLA				
Manajemen	Menerima tamu	Privat	Pengelola (General Manager)	<ul style="list-style-type: none"> • Membutuhkan listrik yang besar
	Mengatur dan memantau jalannya kegiatan yang berlangsung			
	Rapat			
	Menyimpan berkas			
Operasional Fasilitas	Mengatur, mendukung, dan mengawasi kegiatan edukasi kuliner khas Solo	Privat	Pengelola (Kabag. Cooking Class, Kabag. Perawatan Bangunan, Teknisi MEE & Genset, Teknisi AHU)	<ul style="list-style-type: none"> • Membutuhkan listrik yang besar • Seluruh sarana dan prasarana pada wisata kuliner ini terjaga kondisinya
	Maintenance bangunan			
	Perawatan properti dan fasilitas yang ada			
Administrasi & Personalia	Membuat laporan keuangan	Privat	Pengelola (Kabag. Administrasi & Personalia, Staff Administrasi & Personalia)	<ul style="list-style-type: none"> • Membutuhkan listrik yang besar
	Mengolah data keuangan			
	Memantau dan mengurus para pekerja			
	Rapat			

	Menyimpan berkas			
Komersial dan Pemasaran	Mengatur pemasaran bangunan	Privat	Pengelola (Kabag. Komersial & Pemasaran, Kabag. Foodcourt, Kabag. Toko Oleh – oleh)	<ul style="list-style-type: none"> • Membutuhkan listrik yang besar
	Mengelola fasilitas komersial di Pusat Wisata Kuliner			
	Menyusun, menyelenggarakan event – event			
KELOMPOK KEGIATAN SERVICE				
Pelayanan Akomodasi	BAB/BAK	service	Pengelola dan Pengunjung	
	Mencuci tangan	service	Pengelola dan Pengunjung	
	Membersihkan bangunan dan merawat fasilitas	Service	Cleaning Service	
Sekuritas Bangunan	Menjaga keamanan dan ketertiban didalam maupun diluar bangunan	Service	Security Lapangan, Security CCTV	
Bongkar Muat Barang	Menurunkan barang – barang untuk masuk ke gudang	Service	Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> • Kebisingan dari proses menurunkan barang - barang
	Menyimpan Barang			

Sumber : Analisis Pribadi

3.1.3 Studi Ruang Dalam

a. Kebutuhan Ruang

Tabel 3.4. Analisis Kebutuhan Ruang

PELAKU	KATEGORI KEGIATAN	KEBUTUHAN RUANG
Pengunjung, Pengelola, Pedagang atau Penjaga gerai makanan	Komersial Wisata Kuliner	Rg. Makan Indoor dan Outdoor
		Rg. Kasir
		Gerai Makanan
		Toko Oleh – oleh
Koki, Staff cooking class, Pengunjung	Edukasi Kuliner Khas Solo	Dapur Workshop
		Food Storage
		Loker
Pengunjung, Staff Resepsionis	Penerimaan dan penyampaian informasi	Resepsionis
		R. Informasi
		Lobby
Pengunjung dan pengelola	Penunjang Wisata Kuliner	ATM Center
		Mushola
		Panggung live music atau event tertentu
Pengelola (Manager, Administrasi & Personalia, Operasional Fasilitas, Komersial & Pemasaran)	Pengelola (Manajemen, Administrasi & Personalia, Operasional Fasilitas, Komersial & Pemasaran)	Rg. Kerja
		Rg. Rapat
		Rg. Arsip
		Gudang
		Rg. Tamu
Pengunjung dan Pengelola	Pelayanan Akomodasi	Toilet
		Wastafel
		Janitor
		Rg. Cleaning Service
Security	Sekuritas Bangunan	Rg. CCTV
		Pos Jaga
Pengelola	Bongkar Muat Barang	Loading Dock
		Gudang

Sumber: Analisis Pribadi

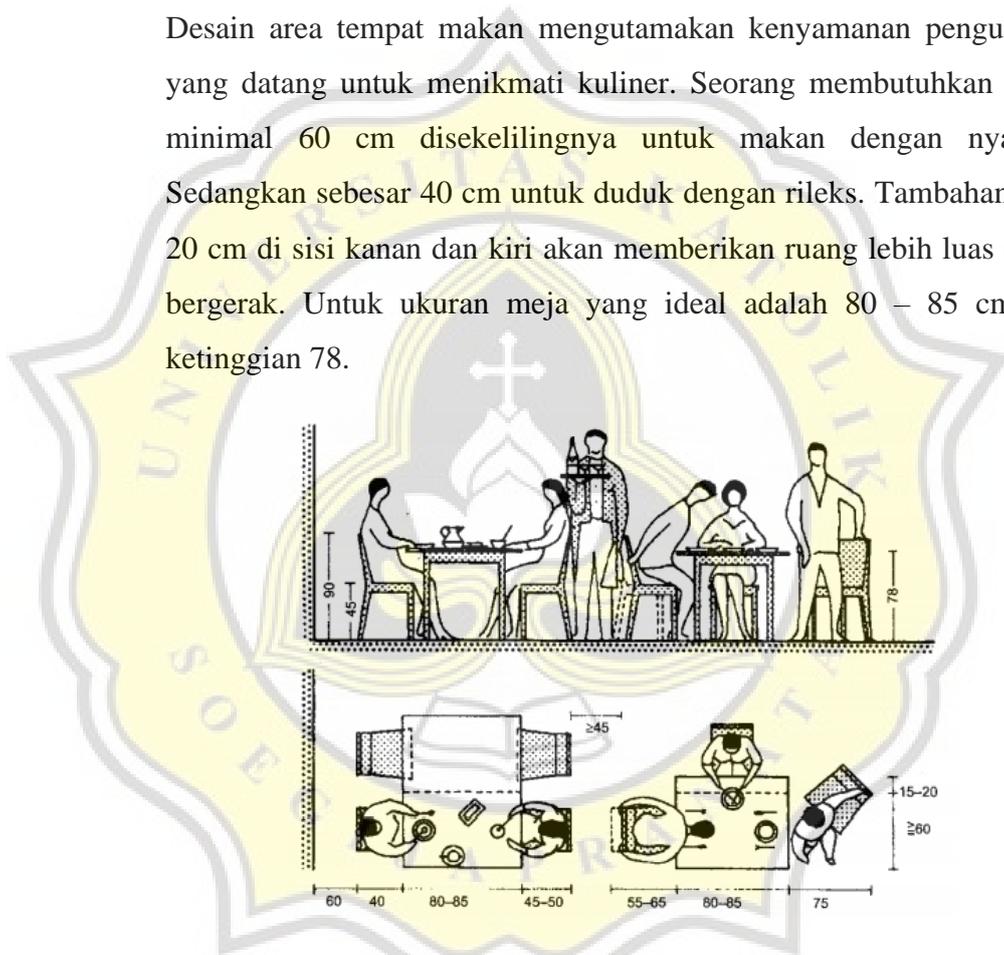
b. Dimensi Ruang

1. Studi Ruang Khusus

Studi ruang khusus berisi fungsi ruang dengan persyaratan ruang dan luas yang dibutuhkan sesuai standar tertentu. Desain yang mengikuti standar akan memberikan kenyamanan kepada pengguna di dalam suatu bangunan.

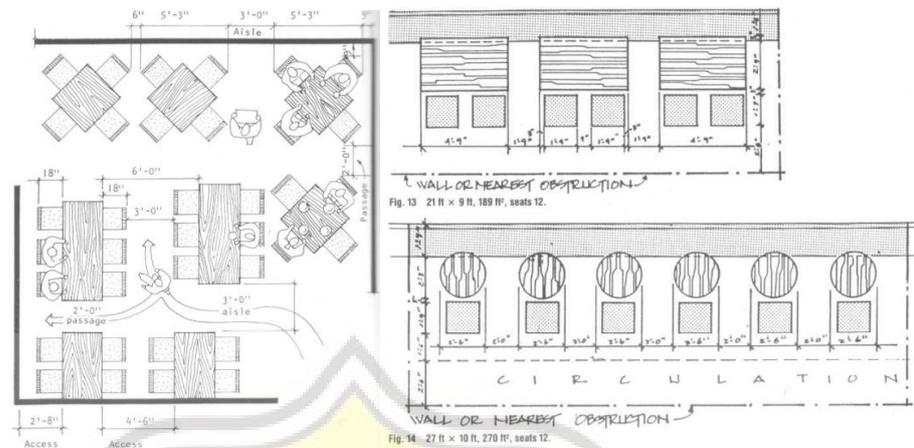
i. Area Tempat Makan

Desain area tempat makan mengutamakan kenyamanan pengunjung yang datang untuk menikmati kuliner. Seorang membutuhkan space minimal 60 cm disekelilingnya untuk makan dengan nyaman. Sedangkan sebesar 40 cm untuk duduk dengan rileks. Tambahan 15 – 20 cm di sisi kanan dan kiri akan memberikan ruang lebih luas untuk bergerak. Untuk ukuran meja yang ideal adalah 80 – 85 cm dan ketinggian 78.



Gambar 3.1 Desain Area Tempat Makan
Sumber: Ernest Neufert, Architect Data

Berikut ini beberapa desain area tempat makan dengan pengaturan meja secara paralel, diagonal maupun dekat dengan dinding.



Gambar 3.2 Desain Area Tempat Makan
Sumber: Time Saver Standar

Jika total pengunjung di Pusat Wisata Kuliner Khas Solo adalah 1.236 orang/hari (dalam sehari terdapat dua sesi yaitu makan siang dan makan malam). Jumlah meja yang disediakan berdasarkan jumlah pengunjung, maka :

- Meja Kursi 4 orang :
618 orang : 4 orang x 70% = 108
- Meja Kursi 6 orang
618 orang : 6 orang x 30% = 31

Area tempat makan dibagi menjadi dua yaitu area indoor dan outdoor. Untuk itu pada tempat makan indoor terdapat 108 buah meja kursi 4 orang dan 31 buah meja kursi 6 orang.

ii. Dapur

Area dapur berfungsi sebagai tempat untuk melakukan kegiatan mengolah dan menyediakan makanan. Dapur perlu didesain dengan baik agar dapat memberikan kenyamanan pengguna dalam melakukan aktivitas memasak, menampung peralatan masak dan bahan pangan.

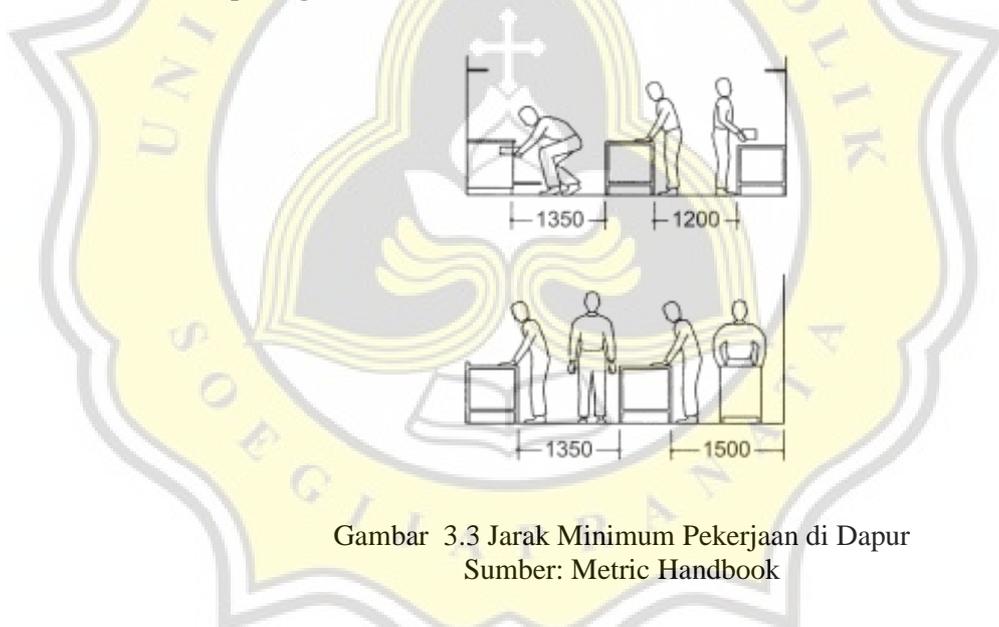
- Luasan dapur berdasarkan tipe restoran dan jenis makanan yang disajikan seperti tabel dibawah ini

Tabel 3.5. Kebutuhan Luas Dapur

Tipe Restoran	Luasan Dapur (m ² /kursi)	Makanan yang Dijual
Restoran Mewah	0,9	Menu Pilihan/Khusus
Restoran Etnik	0,7	Menu a la carte
Restoran Bertema	0,6	Menu Terbatas
Cafetaria	0,4	Menu Sederhana
Restoran Populer	0,4	Menu Standard dan Sederhana
Fast Food	0,8 – 1,0	Menu Cepat Saji

Sumber : Metric Handbook

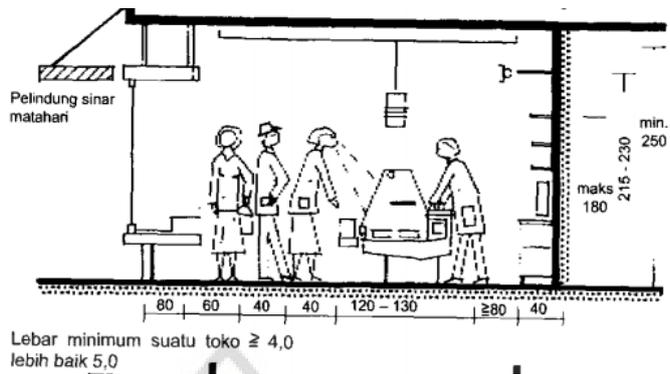
- Jarak minimum saat melakukan pekerjaan di dapur dan sirkulasinya seperti gambar dibawah ini.



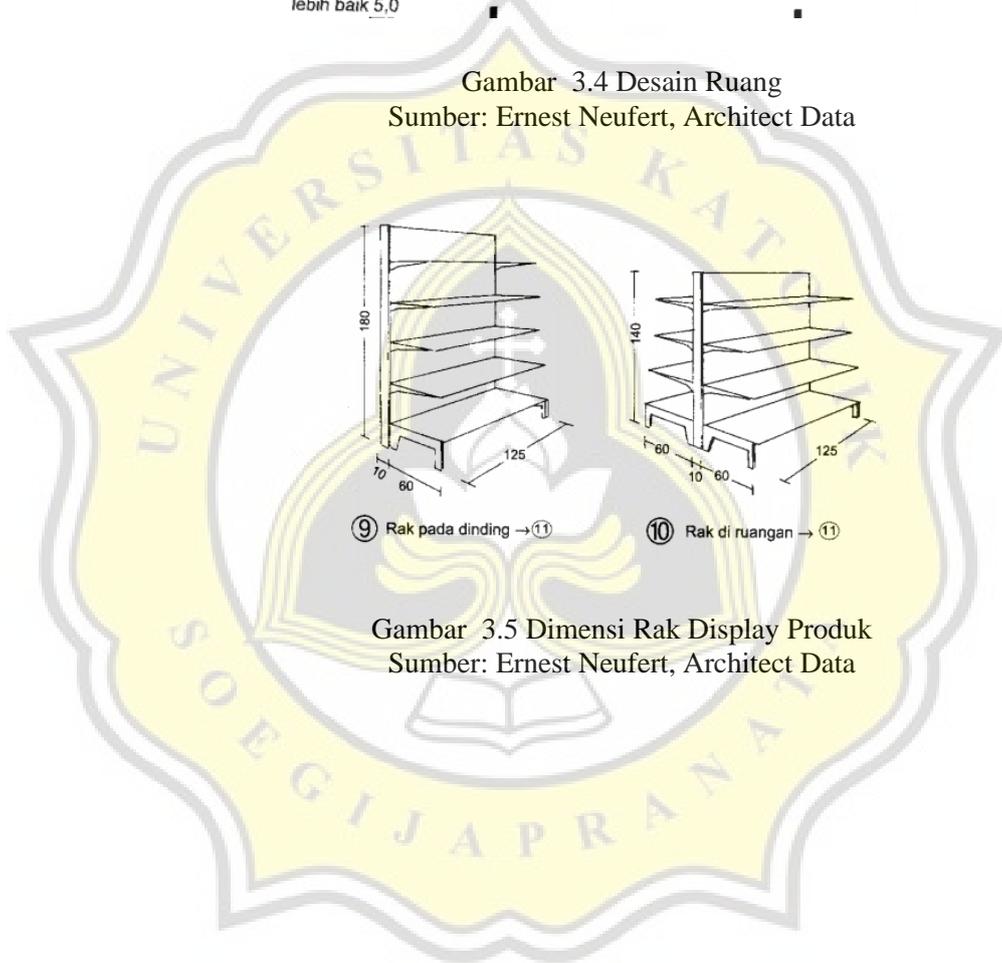
Gambar 3.3 Jarak Minimum Pekerjaan di Dapur
Sumber: Metric Handbook

iii. Area Toko Oleh – oleh

Untuk area perbelanjaan oleh – oleh kuliner khas Solo dibutuhkan area display produk yang dijual. Perabotan yang dibutuhkan seperti etalase atau lemari dan rak – rak yang digantung di dinding.



Gambar 3.4 Desain Ruang
Sumber: Ernest Neufert, Architect Data



Gambar 3.5 Dimensi Rak Display Produk
Sumber: Ernest Neufert, Architect Data

2. Studi Kebutuhan Luas Ruang Dalam

Tabel 3.6. Kebutuhan Luas Ruang Dalam

KEBUTUHAN RUANG	JUMLAH RUANG	KAPASITAS	DIMENSI RUANG	SUMBER	LUAS TOTAL
KEGIATAN PENGELOLA					
Ruang General Manager	1	1 Manager, 4 tamu	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $5 \times 0,5 = 2,5 \text{ m}^2$ • Meja Manager (x1) $= 3,5 \times 0,6$ $= 2,1 + \text{Sirkulasi } 30\% = 2,7 \text{ m}^2$ • Kursi (x 3) $= 0,5 \times 0,5 \times 3$ $= 0,75 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,9 \text{ m}^2$ • Lemari Arsip (x1) $= 2 \times 0,6$ $= 1,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,56 \text{ m}^2$ • Sofa (x1) = $1,6 \text{ m}^2$ • Meja = $0,6 \text{ m}^2$ <p>$9,86 + \text{Sirkulasi } 100\% = 20 \text{ m}^2$</p>	Human Dimension & Interior Space	20 m^2
Ruang Kepala Bagian	3	1 kepala bidang, 2 tamu	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $3 \times 0,5 = 1,5 \text{ m}^2$ • Meja (x1) $= 2 \times 0,6 \times 1$ $= 2,1 + \text{Sirkulasi } 30\% = 2,7 \text{ m}^2$ 	Human Dimension & Interior Space	40 m^2

			<ul style="list-style-type: none"> • Kursi (x 3) = 0,5 x 0,5 x 3 = 0,75 + Sirkulasi 30% = 0,9 m² • Lemari Arsip (x 1) = 2 x 0,6 = 1,2 + Sirkulasi 30% = 1,56 m² • Sofa = 1,6 m² <p>8,26 + Sirkulasi 60% x 3 = 40 m²</p>		
Ruang Staff	1	10 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 10 x 0,5 = 5 m² • Meja (x 10) = 1,2 x 0,6 x 10 = 7,2 + Sirkulasi 30% = 9,3 m² • Kursi (x 10) = 0,5 x 0,5 x 10 = 2,5 + Sirkulasi 30% = 3,25 m² <p>17,5 + Sirkulasi 100% = 35 m²</p>	Human Dimension & Interior Space	35 m²
Ruang Rapat	1	15 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 15 x 0,5 = 7,5 m² • Meja (x1) = 7 x 2 = 14 + Sirkulasi 30% = 18,2 m² 	Human Dimension & Interior Space	40 m²

			<ul style="list-style-type: none"> • Kursi (x15) = 0,5 x 0,5 x 15 = 3,75 + Sirkulasi 30% = 4,8 m² <p>30,5 + Sirkulasi 30% = 40 m²</p>		
Ruang Arsip	1	5 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar = 15 m²/unit 	Asumsi	15 m²
KEGIATAN UTAMA					
Foodcourt Area					
Ruang Makan	1	618 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 618 x 0,5 = 309 m² • Meja kursi 4 orang (x 108) = 2,2 x 2,2 x 108 = 523 m² • Meja kursi 6 orang (x 31) = 2,2 x 3,2 x 31 = 218 m² <p>741 + Sirkulasi 100% = 1.482 m²</p>	Studi Ruang Khusus	1.482 m²
Gerai Makanan	30	5 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 4 x 0,5 = 2 m² • Meja Saji (x1) = 2,5 x 1 + sirkulasi 30% = 3,25 m² • Sink (x1) = 0,61 x 0,91 x 1 	Studi Ruang Khusus	780 m²

			$= 0,55 \text{ m}^2 + \text{sirkulasi } 30\% = 0,7 \text{ m}^2$ <ul style="list-style-type: none"> • Kitchen Station (x1) $= 2,5 \times 0,6$ $= 1,5 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 2 \text{ m}^2$ • Kulkas (x1) $= 0,6 \times 0,6 \times 1$ $= 0,36 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,5 \text{ m}^2$ • Lemari Penyimpanan (x1) $= 2 \times 1,2 \times 1$ $= 2,4 + \text{Sirkulasi } 30\% = 3,12 \text{ m}^2$ • Bangku (x 1) $= 2 \times 0,5 \times 1$ $= 1 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 1,3 \text{ m}^2$ <p>$13 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 100\% = 26 \text{ m}^2$ $26 \text{ m}^2 \times 30 = 780 \text{ m}^2$</p>		
Ruang Kasir	3	1 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $1 \times 0,5 = 0,5$ • Meja dan Kursi Kasir (x 1) $= 1,2 \times 1 \times 1$ $= 2,4 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 3,12 \text{ m}^2$ <p>$3,12 + \text{Sirkulasi } 100\% \times 3 = 19 \text{ m}^2$</p>	Human Dimension & Interior Space	19 m²

Ruang Staff Food Court	1	10 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $10 \times 0,5 = 5 \text{ m}^2$ • Meja (x 1) $= 1,2 \times 0,6 \times 1$ $= 0,72 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,9 \text{ m}^2$ • Kursi (x 5) $= 0,5 \times 0,5 \times 5$ $= 1,25 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,6 \text{ m}^2$ • Sofa (x 2) $= 2 \times 0,8 \times 2$ $= 3,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 4,16 \text{ m}^2$ • Loker (x 10) $= 0,3 \times 0,4 \times 10$ $= 1,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,56 \text{ m}^2$ <p>13,22 + Sirkulasi 50% = 20 m²</p>	Human Dimension & Interior Space	20 m²
Cooking Class					
Dapur Workshop	1	10 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $10 \times 0,5 = 5 \text{ m}^2$ • Kitchen Station (x 6) $= 3 \times 0,8 \times 6$ $= 14,4 + \text{Sirkulasi } 30\% = 18,7 \text{ m}^2$ • Sink (x 2) $= 0,61 \times 0,91 \times 2$ $= 1,1 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,4 \text{ m}^2$ • Lemari Penyimpanan (x2) 	Human Dimension & Interior Space	63 m²

			$= 2 \times 1,2 \times 2$ $= 4,8 + \text{Sirkulasi } 30\% = 6,2 \text{ m}^2$ 31,3 + Sirkulasi 100% = 63 m²		
Ruang Staff Cooking Class	1	4 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $4 \times 0,5 = 2 \text{ m}^2$ • Meja (x 1) $= 1,2 \times 0,6 \times 1$ $= 0,72 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,9 \text{ m}^2$ • Sofa (x 1) $= 2 \times 0,8 \times 1$ $= 1,6 + \text{Sirkulasi } 30\% = 2,08 \text{ m}^2$ • Loker (x 4) $= 0,3 \times 0,4 \times 4$ $= 0,48 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,62 \text{ m}^2$ 5,6 + Sirkulasi 50% = 8 m²	Human Dimension & Interior Space	8 m²
KEGIATAN PENUNJANG					
Lobby	1	150 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $150 \times 0,5 = 75 \text{ m}^2$ • Bangku (x 2) $= 4 \times 0,5 \times 2$ $= 40 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 52 \text{ m}^2$ 	Human Dimension & Interior Space	165 m²

			127 + Sirkulasi 30% = 165 m²		
Resepsionis	1	3 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 3 x 0,5 = 1,5 m² • Meja (x 2) = 2 x 0,8 x 2 = 3,2 + Sirkulasi 30% = 4,2 m² • Kursi (x 3) = 0,4 x 0,4 x 3 = 0,48 + Sirkulasi 30% = 0,6 m² 6,3 + Sirkulasi 50% = 10 m²	Human Dimension & Interior Space	10 m²
ATM Center	1	5 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 1 m²/org 5 x 1 = 5 m² • Mesin ATM = 0,5 x 0,5 x 5 = 1,25 + Sirkulasi 30% = 1,6 m² 6,6 + Sirkulasi 50% = 10 m²	Asumsi	10 m²
Mushola	2	20 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,95 m²/org 20 x 0,95 = 19 m² 19 + Sirkulasi 50% x 2 = 57 m²	Human Dimension & Interior Space	57 m²
Toko Oleh - Oleh					

Ruang Display	1	80 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,2 \text{ m}^2/\text{org}$ $80 \times 0,5 = 40 \text{ m}^2$ • Rak dinding display (x 12) $= 2 \times 0,6 \times 12$ $= 14 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 18 \text{ m}^2$ • Rak display tengah (x 6) $= 1,5 \times 1,5 \times 6$ $= 14 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 18 \text{ m}^2$ • $76 + \text{Sirkulasi } 50\% = 114 \text{ m}^2$ 	Studi Ruang Khusus	114 m²
Ruang Kasir	2	1 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $1 \times 0,5 = 0,5$ • Meja dan Kursi Kasir (x 2) $= 1,2 \times 1 \times 2$ $= 2,4 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 3,12 \text{ m}^2$ • $3,12 + \text{Sirkulasi } 50\% \times 2 = 9 \text{ m}^2$ 	Human Dimension & Interior Space	9 m²
Gudang Stock	1	5 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar = $30 \text{ m}^2/\text{org}$ 	Asumsi	30 m²
Ruang Staf Toko	1	5 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $5 \times 0,5 = 2,5 \text{ m}^2$ • Meja (x 1) $= 1,2 \times 0,6 \times 1$ $= 0,72 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,9 \text{ m}^2$ 	Human Dimension & Interior Space	12 m²

			<ul style="list-style-type: none"> • Kursi (x 5) = $0,5 \times 0,5 \times 5$ = $1,25 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,6 \text{ m}^2$ • Sofa (x 1) = $2 \times 0,8 \times 1$ = $1,6 + \text{Sirkulasi } 30\% = 2,08 \text{ m}^2$ • Loker (x 5) = $0,3 \times 0,4 \times 5$ = $0,6 + \text{Sirkulasi } 30\% = 0,78 \text{ m}^2$ • 7,86 + Sirkulasi 50% = 12 m² 		
KEGIATAN SERVICE					
Toilet/ Lavatory	30 wanita 30 pria 4 difabel	1 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar normal = $1,4 \text{ m}^2/\text{org}$ $60 \times 1,4 = 84 \text{ m}^2$ • Standar difabel = $2,7 \text{ m}^2$ $4 \times 2,7 = 10,8 \text{ m}^2$ • Wastafel (x 10) = $0,4 \times 0,6 \times 10 \text{ m}^2$ = $2,4 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 3,12 \text{ m}^2$ • 98 + Sirkulasi 60% = 157 m² 	Human Dimension & Interior Space	157 m²
Wastafel	20 buah	1 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Wastafel (x20) = $0,4 \times 0,6 \times 20$ = $4,8 + \text{Sirkulasi } 100\%$ 	Human Dimension & Interior Space	13 m²

			$= 9,6 \text{ m}^2$ $9,6 + \text{Sirkulasi } 30\% = 13 \text{ m}^2$		
Janitor	4	1 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar = $3 \text{ m}^2/\text{unit}$ $3 \times 4 = 12 \text{ m}^2$ 	Asumsi	12 m^2
R.Cleaning Service	1	10 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $10 \times 0,5 = 5 \text{ m}^2$ • Meja (x 2) $= 4 \times 0,5 \times 2$ $= 4 + \text{Sirkulasi } 30\% = 5,2 \text{ m}^2$ • Kursi (x 10) $= 0,5 \times 0,5 \times 10$ $= 2,5 + \text{Sirkulasi } 30\% = 3,25 \text{ m}^2$ • Loker (x 10) $= 0,3 \times 0,4 \times 10$ $= 1,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,56 \text{ m}^2$ $15 + \text{Sirkulasi } 30\% = 20 \text{ m}^2$	Human Dimension & Interior Space	20 m^2
Pos Jaga	2	2 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $2 \times 0,5 = 1 \text{ m}^2$ • Meja (x 1) $= 2 \times 0,6$ $= 1,2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 1,5 \text{ m}^2$ • Kursi (x 2) 	Human Dimension & Interior Space	17 m^2

			$= 0,4 \times 0,4 \times 2$ $= 3,2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 4 \text{ m}^2$ $6,5 + \text{Sirkulasi } 30\% \times 2 = 17 \text{ m}^2$		
Ruang CCTV	1	2 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,5 \text{ m}^2/\text{org}$ $2 \times 0,5 = 1 \text{ m}^2$ • Meja (x 1) $= 2 \times 0,6 \times 1$ $= 1,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 1,5 \text{ m}^2$ • Kursi (x2) $= 0,4 \times 0,4 \times 2$ $= 3,2 + \text{Sirkulasi } 30\% = 4 \text{ m}^2$ $6,5 + \text{Sirkulasi } 30\% = 9 \text{ m}^2$	Human Dimension & Interior Space	9 m^2
Gudang	2	2 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = $0,2 \text{ m}^2/\text{org}$ $2 \times 0,2 = 0,4$ • Lemari Alat (x 2) $= 1,2 \times 1 \times 2$ $= 2,4 \text{ m}^2 + \text{Sirkulasi } 30\%$ $= 3,12 \text{ m}^2$ $3,12 + \text{Sirkulasi } 50\% \times 2 = 9 \text{ m}^2$	Human Dimension & Interior Space	9 m^2
Ruang PABX	1	2 orang	Standar = $30 \text{ m}^2/\text{unit}$	Asumsi	30 m^2

Ruang Genset	1	2 orang	Standar = 30 m ² /unit	Asumsi	30 m ²
Ruang MDF	1	2 orang	Standar = 30 m ² /unit	Asumsi	30 m ²
Ruang Trafo	1	2 orang	Standar = 24 m ² /unit	Asumsi	24 m ²
Ruang Pompa	1	2 orang	Standar = 30 m ² /unit	Asumsi	30 m ²
Ruang Roof Tank	1	2 orang	Standar = 30 m ² /unit	Asumsi	30 m ²
Ruang Ground Tank	1	2 orang	Standar = 30 m ² /unit	Asumsi	30 m ²
Ruang Pembuangan Sampah	1	2 orang	Standar = 9 m ² /unit	Asumsi	9 m ²
TOTAL KESELURUHAN					3.259 m²
SIRKULASI ANTAR RUANG (30%)					978 m²
TOTAL LUAS RUANG DALAM					4.236 m²

Jadi untuk luas total ruang dalam yang dibutuhkan sebesar **4.236 m²**

3.1.4 Struktur Ruang

a. Analisis Pengelompokan Ruang

Pengelompokan ruang pada bangunan wisata kuliner dibagi menjadi empat berdasarkan fungsi ruangnya yaitu area pengelola, area kegiatan utama, area penunjang dan area service. Kelompok area kegiatan utama yaitu area yang berkaitan dengan fungsi utama bangunan yaitu wisata kuliner. Ruang termasuk kedalam area tersebut yaitu area food court, toko oleh – oleh dan cooking class kuliner khas Solo. Kelompok ruang area pengelola merupakan area yang memfasilitasi kegiatan pengelola didalam mengelola setiap kegiatan didalam bangunan. kelompok ruang area penunjang merupakan area yang berfungsi sebagai area pendukung kegiatan pada bangunan wisata kuliner. Ruang penunjang yaitu lobby, resepsionis, ATM center, dan mushola. Kelompok ruang area service yaitu area yang mewadahi kegiatan perawatan dan keberlangsungan fungsi bangunan.

b. Analisis Zonasi Ruang

Pada bangunan wisata kuliner ini pengelompokan zona dibagi menjadi empat yaitu zona publik, semi publik, privat dan service. Kelompok zona publik merupakan area ruang yang terbuka bagi pengunjung, namun terdapat ruang – ruang yang bersifat privat seperti toilet. Kelompok zona semi – publik merupakan ruang yang bersifat setengah umum dimana dapat diakses oleh semua orang dengan kondisi tertentu dimana tidak dapat dengan bebas menggunakannya seperti ruang *Cooking Class*. Kelompok zona privat merupakan area yang diperuntukan untuk pengelola dan staf yang membutuhkan privasi dalam melakukan kegiatannya. Kelompok zona service ini diantaranya area yang diperuntukan untuk kegiatan perawatan dan teknisi bangunan.

c. Analisis Organisasi Ruang

Penataan organisasi ruang di dalam wisata kuliner menggunakan bentuk kelompok atau *cluster*. Organisasi ruang kelompok diperoleh dari susunan ruang yang dikelompokkan berdasarkan kegiatan dan kedekatan hubungan antar ruang di dalam bangunan. Kelompok ruang pengelola, penunjang dan

servis dikaitkan sebagai anggota tambahan terhadap kelompok ruang kegiatan utama sebagai ruang induk yang lebih besar. Ruang – ruang dikelompokkan berdasarkan luas ruang atau volume ruang. Kemudian dibantu dengan penggunaan garis aksial untuk menyatukan bagian – bagian organisasi dan memperkuat pentingnya suatu ruang yaitu kelompok ruang kegiatan utama.

d. Analisis Sirkulasi Ruang

Pola sirkulasi ruang didalam bangunan wisata kuliner sebagian besar menggunakan bentuk sirkulasi linier. Pola sirkulasi liner dipilih berdasarkan susunan ruang yang diarahkan ke dalam area kegiatan utama yaitu food court, cooking class, dan toko oleh – oleh. Ruang – ruang tersusun secara linier berdasarkan alur pergerakan pengunjung yang memiliki urutan, sehingga menghasilkan alur yang searah dan berurutan sehingga setiap ruang dapat mudah diakses.

3.1.5 Jadwal Operasional

Jadwal operasional didasari oleh analisis terhadap kegiatan dan waktu yang direncanakan sebagai berikut :

a. Jadwal Kegiatan Cooking Class

Kegiatan cooking class ditunjukan bagi pengunjung yang tertarik untuk belajar dan mengenal kuliner khas Solo. Peserta yang dapat berpartisipasi dalam kegiatan ini berusia produktif antara 15 – 50 tahun. Kelas ini diadakan setiap hari mulai dari jam 09.30 hingga 13.30. Nantinya peserta akan diajarkan mulai dari dasar, memotong bahan sampai meraciknya menjadi sebuah hidangan makanan yang enak. Berikut rangkaian kegiatan yang dilakukan selama mengikuti *cooking class* beserta jadwal pelaksanaannya.

Tabel 3.7. Jadwal Kegiatan *Cooking Class*

WAKTU	KEGIATAN	KETERANGAN
(Senin – Minggu) 10.00 – 10.30	Pengenalan bumbu – bumbu dan bahan masakan	• Kegiatan ini diikuti 2 – 10 orang

(Senin – Minggu) 10.30 – 12.30	Kelas Memasak Berlangsung	<ul style="list-style-type: none"> • Menu <i>Cooking Class</i> : Tengkleng, Nasi Liwet, Timlo Solo, Selat Solo, Sate Kere, Serabi Solo, Sosis Solo
(Senin – Minggu) 12.00 – 13.30	Makan Siang Bersama	
(Senin – Minggu) 13.30	Kelas Berakhir	

Sumber : Analisis Pribadi

b. Jadwal Operasional Bangunan

Waktu operasional wisata kuliner khas Solo buka setiap hari dari jam 10.00 – 22.00 WIB pada hari Minggu – Kamis dan jam 10.00 - 00.00 WIB di hari Jumat – Sabtu serta Hari Besar. Pengunjung terbagi menjadi dua sesi yaitu pada saat makan siang dan makan malam dengan estimasi pengunjung menghabiskan waktu ditempat ini selama 45 menit – 1,5 jam. Jumlah wisatawan per harinya mencapai 1.236 orang. Maka pada setiap periode kunjungan terdapat 618 pengunjung. Berikut ini keseluruhan waktu operasional bangunan

Tabel 3.8. Jadwal Operasional Bangunan

WAKTU	FASILITAS
Minggu – Kamis (10.00 – 22.00)	Food Court
Jumat – Sabtu dan Hari Besar (10.00 – 00.00)	
Setiap Hari (10.00 – 22.00)	Toko Oleh – oleh
Setiap Hari (10.00 – 13.30)	Cooking Class
Senin – Jumat (09.00 – 17.00)	Kantor Pengelola
Setiap Hari (24 jam)	<i>Security</i>

Sumber : Analisis Pribadi

3.2 Analisis dan Program Tapak

3.2.1 Studi Ruang Luar

a. Perhitungan Kebutuhan Parkir

Pengguna bangunan wisata kuliner ini untuk pengunjung 618 orang, pengelola 92 orang, dan pekerja gerai makanan 120 orang. Total keseluruhan pengguna sebesar $618 + 92 + 120 = 830$ orang. Kendaraan yang digunakan dibagi menjadi tiga jenis yaitu mobil, motor, dan bus. Berikut perhitungannya :

Tabel 3.9. Kebutuhan Parkir

NO	PENGGUNA	KENDARAAN	KAPASITAS PENUMPANG	JUMLAH KENDARAAN
1.	Pengunjung 618 orang	Mobil (50%) 309 orang	1 orang (20%)	62
			2 orang (40%)	62
			4 orang (40%)	31
		Motor (40%) 247 orang	1 orang (40%)	99
			2 orang (60%)	74
Bus (10%) 62 orang	30 – 50 orang	2		
2.	Pengelola dan Karyawan 212 orang	Mobil (30%) 64 orang	1 orang	64
		Motor (60%) 127 orang	1 orang	127
		Kendaraan Umum (10%) 21 orang	-	-
3.	Servis	Truk Angkut		2

Sumber : Analisis Pribadi

Dimensi parkir yang dibutuhkan kendaraan menurut standar pada Buku Neufert Data Arsitek adalah sebagai berikut :

1. Pengunjung

Mobil : $12,5 \text{ m}^2/\text{mobil}$. Namun tidak semua mobil datang secara bersamaan maka jumlah parkir mobil untuk pengunjung diasumsikan : $2/3 \times 155 \text{ mobil} = 103 \text{ mobil}$, maka $103 \times 12,5 = 1.288 \text{ m}^2$

Motor : $2 \text{ m}^2/\text{motor}$. Namun tidak semua motor datang secara bersamaan maka jumlah parkir mobil untuk pengunjung diasumsikan : $2/3 \times 173 \text{ motor} = 115 \text{ motor}$, maka $115 \times 2 = 230 \text{ m}^2$

Bus : 45,5 m²/bus. Jumlah parkir bus diasumsikan sebanyak 2 buah, maka 2 x 45,5 = 91 m²

2. Pengelola

Mobil : 12,5 m²/mobil. Namun pengelola bekerja sesuai dengan jadwal shift maka jumlah parkir mobil diasumsikan ½ x 64 mobil = 32 mobil, maka 32 x 12,5 = 400 m²

Motor : 2 m²/motor. Namun pengelola bekerja sesuai dengan jadwal shift maka jumlah parkir motor diasumsikan : ½ x 127 motor = 64 motor, maka 64 x 2 = 128 m²

3. Servis

Truck Angkut : 45,5 m²/truk. Jumlah parkir servis diasumsikan sebanyak 2 buah truk angkut, maka 2 x 45,5 = 91 m²

Sirkulasi pergerakan kendaraan 100%, sehingga total luas parkir yang dibutuhkan sebesar **4.456 m²**

b. Kebutuhan Luas Ruang Outdoor

Tabel 3.10. Kebutuhan Luas Ruang Outdoor

NAMA RUANG	JUMLAH RUANG	KAPASITAS	PERHITUNGAN	TOTAL LUAS
Ruang Makan Outdoor	1	150 orang	<ul style="list-style-type: none"> • Standar gerak = 0,5 m²/org 100 x 0,5 = 75 m² • Meja kursi 4 orang (x 38) = 2,2 x 2,2 x 38 = 97 m² <p>259 + Sirkulasi 100% = 518 m²</p>	518 m²
TOTAL KESELURUHAN				518 m²

Sumber : Analisis Pribadi

Jadi, luas total yang dibutuhkan untuk ruang outdoor sebesar 518 m²

3.2.2 Analisis Keruangan Tapak

Berdasarkan studi luasan yang telah dilakukan, maka dapat ditentukan luas tapak yang dibutuhkan untuk Wisata Kuliner Khas Solo dengan perhitungan sebagai berikut:

Luas Lahan Yang Dibutuhkan (maks 80%)

$$\begin{aligned} &= \text{Luas Total Lantai : KDB} \\ &= 4.236 \text{ m}^2 : 60\% \\ &= \mathbf{7.060 \text{ m}^2} \end{aligned}$$

Luas Ruang Terbuka Hijau (RTH)

$$\begin{aligned} &= 30\% \times \text{Open Space} \\ &= 30\% \times (\text{luas lahan} - \text{luas lantai dasar}) \\ &= 30\% \times (7.060 \text{ m}^2 - 4.236 \text{ m}^2) \\ &= \mathbf{847 \text{ m}^2} \end{aligned}$$

Total Kebutuhan Luas Tapak

$$\begin{aligned} &= \text{Luas Lahan} + \text{Luas Area Parkir} + \text{Luas Area Outdoor} + \text{RTH} \\ &= 7.060 \text{ m}^2 + 4.456 \text{ m}^2 + 518 \text{ m}^2 + 847 \text{ m}^2 \\ &= \mathbf{12.881 \text{ m}^2} \end{aligned}$$

Jadi, total luas tapak minimum yang dibutuhkan sebesar **12.881 m²**

3.3 Analisis Pemilihan Lokasi dan Tapak

Pusat Wisata Kuliner Khas Solo ini direncanakan sebagai tempat kunjungan wisata yang menarik bagi wisatawan lokal diluar Kota Surakarta. Untuk itu lokasi perancangan ini berada di wilayah kecamatan Kartasura karena dekat pintu Gerbang Tol Colomadu yang merupakan bagian dari Jalan Tol Trans – Jawa. Agar mendapatkan lokasi yang tepat maka kriteria pemilihan lokasi sebagai berikut :

a. Lokasi (Bobot 30%)

Lokasi yang strategis untuk Pusat Wisata Kuliner Khas Solo ini berada di dekat pintu Gerbang Tol Colomadu yaitu pada wilayah Kecamatan

Kartasura. Hal tersebut dapat memberikan kemudahan kepada wisatawan untuk menemukan pusat kuliner ini. Selain itu lokasi yang belum adanya atau jarang adanya destinasi kuliner atau rumah makan.

b. Aksesibilitas (Bobot 20%)

Tapak yang direncanakan berada di jalan utama Joglo-Semar (Jogjakarta – Solo – Semarang) karena sangat strategis untuk dijangkau wisatawan lokal maupun antar provinsi. Tapak terletak pada jalan utama yang datar, akses pintu masuk dan keluar atau secara visual dapat dilihat jelas.

c. View (Bobot 40%)

Memiliki view yang optimal ke arah luar dan dalam tapak. Kabupaten Kartasura memiliki view potensial ke arah Gunung Merbabu dan Gunung Merapi serta berbagai persawahan dan perkebunan yang cenderung masih asri.

d. Kondisi Lahan (Bobot 10)

Datar tidak berkontur, struktur tanah yang baik untuk konstruksi, lokasi atau tapak bukan merupakan lahan produktif (sawah, kebun, lahan pabrik).

3.3.1 Alternatif Lokasi Tapak

Dari pertimbangan dan kriteria umum diatas terdapat dua buah alternatif tapak berikut ini :

a. Lokasi Tapak Pertama



Gambar 3.6 Peta Alternatif Tapak 1
Sumber: google earth

Berdasarkan Peraturan Daerah tentang RTRW Kabupaten Sukoharjo tahun 2011-2031, untuk peraturan KDB, KLB, GSB, ketinggian bangunan, peruntukan lahan adalah sebagai berikut :

Alamat : Jalan Diponegoro, Wirogunan, Kec.Kartasura, Kab. Sukoharjo, Jawa Tengah

Luas Tapak : 18.743 m².

Jenis Jalan : Jalan arteri primer

KDB maksimum : 80%

KLB maksimum : 2

GSB minimum : 20,5 meter dari as jalan

Ketinggian bangunan : 3 lantai

Peruntukan Lahan : permukiman perkotaan, perdagangan dan jasa, pusat kegiatan perekonomian, pendidikan

Kondisi Tapak : datar dan tidak berkontur, berupa lahan kosong dipenuhi pohon dan rumput liar.

b. Lokasi Tapak Kedua



Gambar 3.7 Peta Alternatif Tapak 2
Sumber: google earth

Berdasarkan Peraturan Daerah tentang RTRW Kabupaten Sukoharjo tahun 2011-2031, untuk peraturan KDB, KLB, GSB, ketinggian bangunan, peruntukan lahan adalah sebagai berikut :

Alamat : Jalan Jenderal Ahmad Yani, Pabelan, Kec.Kartasura, Kab.Sukoharjo, Jawa Tengah

Luas Tapak : 11.705 m²

Jenis Jalan : Arteri Primer

KDB maksimum : 80%

KLB maksimum : 2

GSB minimum : 20,5 meter dari as jalan

Ketinggian bangunan : 3 lantai

Peruntukan Lahan : Permukiman perkotaan, perdagangan dan jasa, pusat kegiatan perekonomian, pendidikan

Kondisi Tapak : datar dan tidak berkontur, berupa lahan kosong dipenuhi pohon dan rumput liar.

c. Pendekatan Tapak Terpilih

Untuk menentukan lokasi atau tapak yang tepat digunakan sebagai Pusat Wisata Kuliner Khas Solo maka dilakukan analisis tapak melalui metode penilaian tapak

Tabel 3.11. Kriteria Pemilihan Tapak

Kriteria Penilaian	Bobot Nilai (b)	Alternatif 1		Alternatif 2	
		Nilai (N)	b.N	Nilai (N)	b.N
Lokasi	30%	3	0,9	2	0,6
Aksesibilitas	20%	3	0,6	3	0,6
View	40%	4	1,6	2	0,8
Kondisi Lahan	10%	2	0,2	2	0,2
Jumlah	100%		3,3		2,2

Sumber : Analisis Pribadi

Berdasarkan kriteria penilaian diatas maka dapat diambil keputusan bahwa tapak terpilih untuk perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Solo

adalah tapak alternatif 1 yang berlokasi di Jalan Diponegoro, Wirogunan, Kec.Kartasura, Kab. Sukoharjo, Jawa Tengah.

3.4 Analisis Lokasi Tapak Terpilih

Tapak terpilih untuk perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Solo berlokasi di Jalan Diponegoro, Wirogunan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Karakter lingkungan disekitar tapak masih asri disebelah Utara memiliki view terbaik berupa sawah dan perkebunan serta Gunung Merbabu di sebelah Barat dan Gunung Merapi di sebelah Barat Daya. Selain itu, lokasi tapak yang berada di jalan arteri primer dan dekat dengan pintu gerbang Tol Colomandu menjadikan lokasi tapak yang strategis memberikan kemudahan aksesibilitas bagi wisatawan untuk menemukan pusat kuliner ini. Orientasi tapak menghadap kearah Selatan. Tapak sudah dilengkapi jaringan utilitas yang lengkap seperti jaringan PDAM, drainase, telepon, dan PLN. Lahan tapak berupa lahan kosong yang ditumbuhi rumput liar dan pepohonan. Secara topografi tapak mempunyai kontur yang cukup landai relatif datar. Jenis tanah termasuk tanah aluvial dengan tekstur tanah liat berpasir. Jenis tanah ini tahan terhadap erosi tanah.



Gambar 3.8 Kondisi Tapak
Sumber: google maps

3.5 Analisis Lingkungan Buatan

3.5.1 Analisis Bangunan Sekitar

Fungsi lahan di kelurahan Wirogunan, Kecamatan Kartasura didominasi oleh permukiman, kantor pemerintahan, gudang dan bangunan industri. Bangunan di wilayah Wirogunan memiliki bentuk sederhana dan lebih fokus kepada fungsi daripada estetika secara arsitektural. Bangunan tersebut memiliki ketinggian rata – rata 1-2 lantai. Kepadatan bangunan di lingkungan tapak tergolong rendah dan masih terdapat banyak ruang terbuka hijau dengan fungsi lahan pertanian dan perkebunan.



Gambar 3.9 Karakteristik Bangunan di Sekitar Tapak
Sumber: dokumentasi pribadi

Terdapat sebuah restoran Wedangan Gulo Klopo merupakan salah satu tempat nongkrong di malam hari yang berada di Jalan Diponegoro Dusun II No. 123, Wirogunan, Kartasura. Buka setiap hari Selasa – Minggu jam 14.00 – 21.00 WIB. Menu makanan yang disajikan seperti nasi belut, jenang tumpang, aneka gorengan, aneka sate, jajanan pasar. Untuk minuman menu yang disajikan yaitu wedangan seperti jahe, wedang sere, wedang uwuh, dll. Tempat makan ini menggunakan konsep wedangan semi outdoor yang dihiasi lampu gantung. Dengan adanya tempat kuliner didekat tapak pastinya akan memberikan dampak negatif karena sama – sama bergerak dibidang kuliner. Namun dengan menu yang disajikan, konsep ruang dan bangunan yang berbeda menjadikan pusat wisata khas Solo ini dapat menjadi alternatif tempat tujuan wisata.



Gambar 3.10 Wedangan Gulo Klopo Kartasura
Sumber: [instragam.com/wedangan_guloklopo](https://www.instagram.com/wedangan_guloklopo)

3.5.2 Analisis Jalan , Transportasi, dan Utilitas

Tapak yang berlokasi di Jalan Diponegoro merupakan jalan arteri primer atau jalur utama yang menghubungkan antara Kota Surakarta dan Yogyakarta dengan lebar 17 meter yang memiliki arus lalu lintas dua arah. Jalan dilalui berbagai macam kendaraan seperti mobil, motor, bus, hingga truk angkut dengan intensitas kendaraan yang cukup tinggi. Material yang digunakan di jalur lalu lintas yaitu menggunakan aspal. Jalan ini dilengkapi jaringan listrik, air, telekomunikasi dan drainase tertutup yang dapat digunakan sebagai trotoar dengan lebar 2 meter.



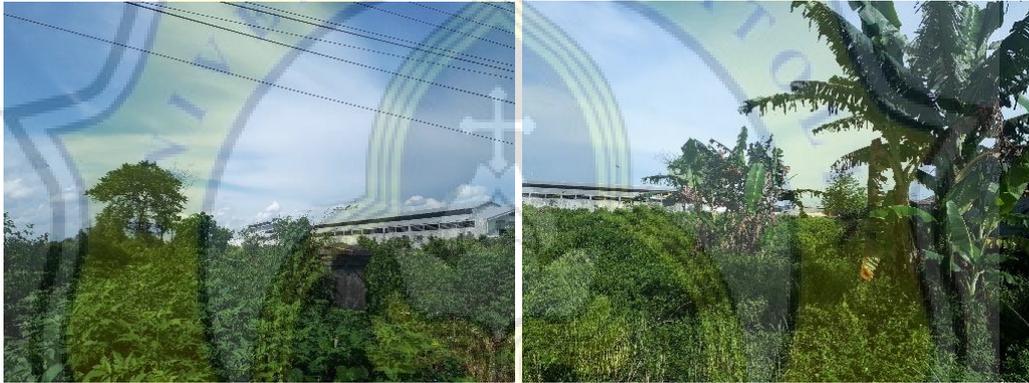
Gambar 3.11 Kondisi Jalan Diponegoro, Kartasura
Sumber: dokumentasi pribadi

Transportasi umum melintasi area tapak karena tapak berada di jalan arteri primer yang strategis sebagai jalan penghubung antar kota dan kabupaten. Selain itu dekat dengan exit gerbang tol Colomadu memudahkan wisatawan mencapai

lokasi. Utilitas kota tersedia dengan baik sehingga dapat melayani bangunan pusat wisata kuliner seperti listrik, penerangan jalan, saluran kota, air bersih dan jalan raya. Utilitas dilengkapi dengan saluran drainase dan listrik terbuka disepanjang wilayah tapak.

3.5.3 Analisis Vegetasi

Vegetasi di Jalan Jalan Diponegoro belum tertata dengan baik, jarang terdapat pohon di sepanjang jalan. Vegetasi dalam tapak didominasi oleh pohon pisang, rumput liar, dan vegetasi perkebunan lainnya. Hal ini mempengaruhi tata kelola tapak guna mempertahankan vegetasi yang terdapat di tapak tersebut.



Gambar 3.12 Kondisi Vegetasi didalam Tapak
Sumber: dokumentasi pribadi

3.5.4 Analisis Pertanian

Kecamatan Kartasura mempunyai lahan pertanian yang cukup luas walaupun lahan terus terpankaskan sebagai akibat dari pembangunan sebagai pusat pelayan kegiatan lokal Kabupaten Sukoharjo. Namun disekitar tapak masih terdapat lahan pertanian berupa sawah dan perkebunan. Hal ini dapat memberikan view yang bagus terhadap bangunan wisata kuliner dan mendukung suasana wisata kuliner yang direncanakan.



Gambar 3.13 Kondisi Lahan Pertanian dan Perkebunan di sekitar Tapak
Sumber: dokumentasi pribadi

3.6 Analisis Lingkungan Alami

3.6.1 Analisis Karakteristik Iklim dan Lansekap

Sesuai dengan letak geografis maka mempunyai iklim tropis yang dipegaruhi oleh angin musin dengan dua musim yaitu musim kemarau pada bulan April – September dan musim penghujan dari bulan Oktober – Maret. Rata – rata suhu udara 23°C – 43°C dengan kelembapan udara rata – rata 77%. Karakteristik lansekap berupa tanah kosong yang ditumbuhi rumput liar dengan perbedaan ketinggian antara Jalan Diponegoro dengan tapak kurang lebih 0,20 meter. Kondisi vegetasi dalam tapak bervariasi seperti rumput liar, pohon pisang di dalam tapak.

3.6.2 Analisis Karakteristik Topografi dan Kebencanaan

Tanah pada wilayah Kecamatan Kartasura berjenis aluvial dengan ciri warna kelabu atau coklat dengan tekstur tanah liat berpasir. Pada Kecamatan Kartasura termasuk kedalam wilayah dataran rendah dengan tingkat kemiringan relatif datar tidak lebih dari 0-15%. Kondisi kebencanaan di Kecamatan Kartasura memiliki intensitas yang cukup rendah dan ada beberapa kawasan yang rawan banjir.