

BAB III. Analisis Program Ruang

3.1 Analisis Fungsi Bangunan

3.1.1 Kelompok Kegiatan pada Restoran WPS

1. Kelompok kegiatan Pengunjung
2. Kelompok Kegiatan Pengelola
3. Kelompok Kegiatan Servis
4. Kelompok Kegiatan Pengunjung
5. Kelompok Kegiatan Komersial

3.1.2 Kelompok Pengguna Restoran WPS

1. Kelompok Pengunjung
 - Pengunjung Restoran
 - Pengunjung meeting Room
 - Pengunjung Pusat Oleh-Oleh
2. Kelompok Pengelola
 - Pemilik restoran
 - Manager
 - Kasir
3. Kelompok Servis
 - Koki
 - Coffee Maker
 - Pelayan
4. Kelompok Penghibur
 - Performer

3.1.3 Jam buka Restoran

Restoran ini direncanakan buka pada hari dan jam sebagai berikut

Minggu 10:00–23:00

Senin 10:00–23:00

Selasa 10:00–23:00

Rabu 10:00–23:00

Kamis 10:00–23:00

Jumat 10:00–23:00

Sabtu 10:00–23:00

3.1.4 Kapasitas

Untuk mengetahui jumlah pengunjung pada restoran WPS maka dibuat data pembandingan dari wisata yang ada di sekitar WPS seperti berikut,

Tabel 2. Data pengunjung Wisata

Sumber : (Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang, 2021)

NO	Kelompok Pelaku Kegiatan Pengunjung	Total pengunjung tahun 2020 /orang	Rata-rata pengunjung harian /orang
1.	Kampoeng Kopi Banaran	77.972	214
2.	Umbul Sido Mukti	10.969	30

Berdasarkan tabel diatas dengan fungsi bangunan yang hampir sama didapat rata-rata pengunjung per hari yaitu 214 orang untuk Kampoeg Kopi Banaran dan 30 orang untuk Umbul Sido Mukti, sehingga jika dirata-rata Kembali didapat 122 orang, kemudian dibulatkan menjadi 125 orang untuk menjadi acuan dalam perencanaan Restoran yang ada di WPS.

Tabel 3. Kapasitas yang ada di restoran

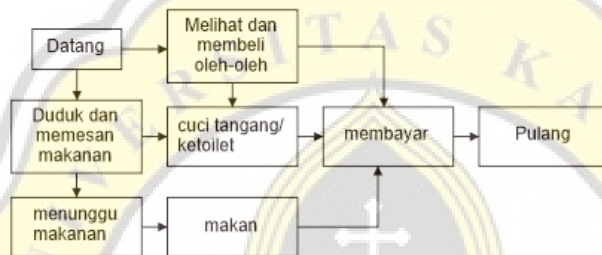
Sumber : Pribadi

NO	Kelompok Pelaku Kegiatan Pengelola	Jumlah
1.	Kelompok Pengunjung	
	Pengunjung Restoran	125- 200
	Pengunjung meeting Room	
	Pengunjung Pusat Oleh-Oleh	
2.	Kelompok Pengelola	
	Pemilik restoran	1
	Manager	3
	Kasir	2

3.	Kelompok Servis	
	Koki	5
	Coffee Maker	3
	Pelayan	10
4.	Kelompok Penghibur	
	Performer	7

3.1.5 Kegiatan (pergerakan, Kebutuhan, Persyaratan, dampak kegiatan)

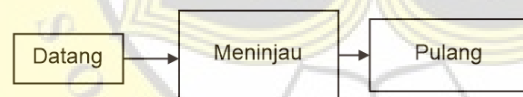
A. Pola aktivitas pengunjung



Gambar 8. Bagan Pola Aktivitas Pengunjung

Sumber : Pribadi

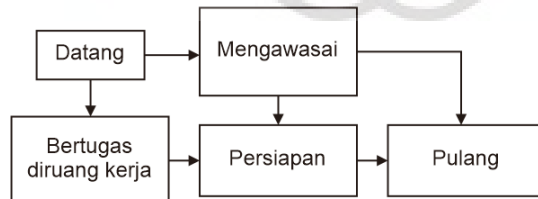
B. Pola aktivitas Pemilik Restoran



Gambar 9. Bagan Pola Aktivitas Pemilik Restoran

Sumber : Pribadi

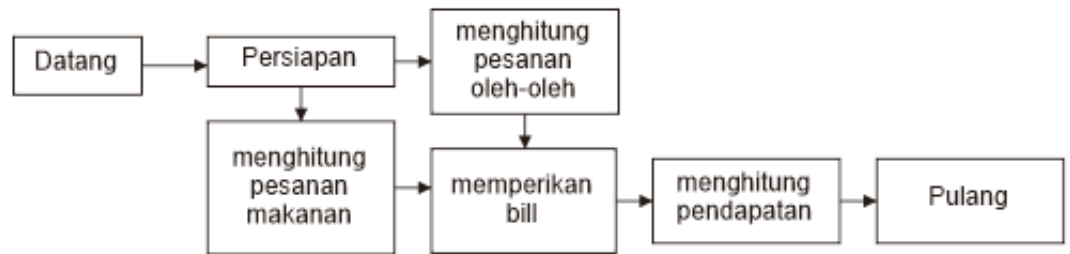
C. Pola aktivitas Manager



Gambar 10. Bagan Pola Aktivitas Manager

Sumber : Pribadi

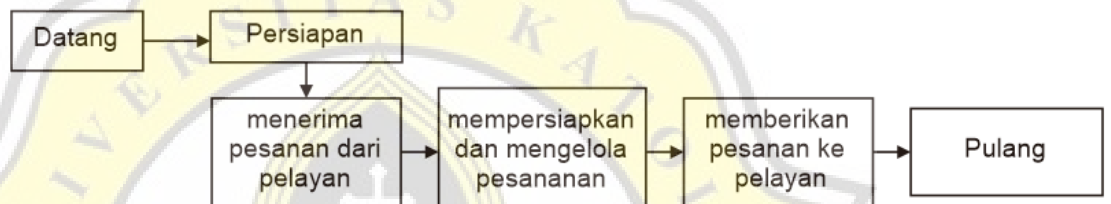
D. Pola aktivitas kasir



Gambar 11. Bagan Pola Aktivitas Kasir

Sumber : Pribadi

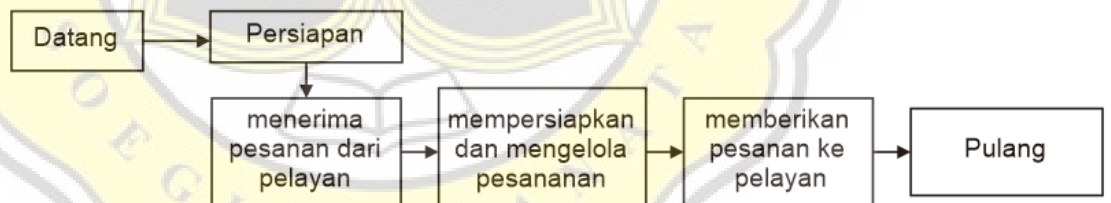
E. Pola aktivitas koki



Gambar 12. Bagan Pola Aktivitas Koki

Sumber : Pribadi

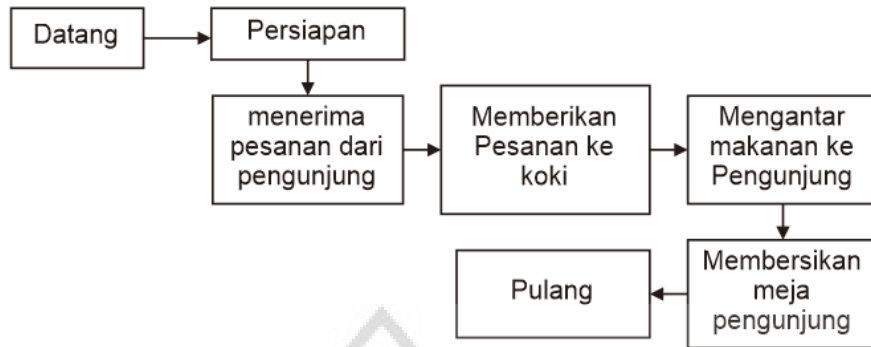
F. Pola aktivitas Coffee Maker



Gambar 13. Bagan Pola Aktivitas Coffee Maker

Sumber : Pribadi

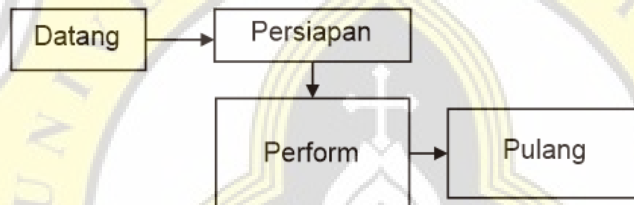
G. Pola aktivitas Pelayan



Gambar 14. Bagan Pola Aktivitas Pelayan

Sumber : Pribadi

H. Pola aktivitas Performer



Gambar 15. Bagan Pola Aktivitas Performer

Sumber : Pribadi

Tabel 4. Kegiatan dan kebutuhan ruang pengguna restoran

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Kegiatan	Kebutuhan ruang
1.	Pengunjung restoran	datang	Lobby
		Duduk dan memesan makanan	Area makan
		Cuci tangan	Area Wastafel dan toilet
		makan	Area makan

		Membayar makanan	Area Kasir
		pulang	Area lobby
2.	Pengunjung oleh-oleh	datang	Lobby
		Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh	Area Oleh-Oleh
		Cuci tangan	Area Wastafel dan toilet
		Membayar	Area kasir
		pulang	Area Lobby
3.	Pemilik Restoran	Datang	Lobby
		Mengawasi	Area makan
		Pergi	Lobby
4.	Manager	Datang	Lobby
		Bertugas diruang kerja	Ruang kantor
		Mengawasi	Area Makan
		pulang	Lobby
5.	Kasir	Datang	Lobby
		Persiapan	Area Staf
		Menghitung harga pesanan	Area Kasir
		Menghitung jumlah pendapatan	Area Kasir
		Pulang	Lobby
6.	Koki	Datang	Lobby
		Persiapan	Area Staf

		Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan	Area Dapur
		pulang	Lobby
7.	Coffee Maker	Datang	Lobby
		Persiapan	Area Staff
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan	Area Dapur
		pulang	Lobby
8.	Pelayan	Datang	Lobby
		Persiapan	Area Staf
		Melayani pesanan pengunjung	Area Makan
		Menyerahkan pesanan ke koki	Area Persiapan Makanan
		Menyajikan makanan ke pengunjung	Area Makan
		pulang	Lobby
9.	Performer	Datang	Lobby
		Perform	Area Perform
		Pulang	Lobby

Tabel 5. Persyaratan Kegiatan (a)

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Kegiatan	Persyaratan Kegiatan										
			Pendengaran						Pergerakan				
			kejelasan			Kestabilan		Ketenangan		Langsung		Keleluasaan	
			R	N	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T
1.	Pengunjung restoran	datang	•				•		•	•		•	
		Duduk dan memesan makanan		•			•		•	•		•	
		Cuci tangan	•				•		•		•		•
		makan		•			•		•	•		•	
		Membayar makanan		•			•		•	•			•
		pulang	•				•		•	•		•	
		2.	Pengunjung oleh-oleh	datang	•				•		•	•	
Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh	•					•		•	•			•	
Cuci tangan	•					•		•		•		•	
Membayar		•				•		•	•			•	
pulang	•					•		•	•		•		
3.	Pemilik Restoran	Datang	•				•		•	•		•	
		Mengawasi	•				•		•	•			•
		Pergi	•				•		•	•		•	
4.	Manager	Datang	•				•		•	•		•	
		Bertugas diruang kerja		•		•		•			•	•	
		Mengawasi		•			•		•	•			•

		pulang	•					•		•	•		•		
5.	Kasir	Datang	•					•		•	•		•		
		Persiapan	•					•		•	•		•		
		Menghitung harga pesanan		•				•		•			•		•
		Menghitung jumlah pendapatan		•				•	•				•		•
		Pulang	•					•		•	•		•		
6.	Koki	Datang	•					•		•	•		•		
		Persiapan	•					•		•			•	•	
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan		•			•		•				•	•	
		pulang	•					•		•	•		•		
7.	Coffee Maker	Datang	•					•		•	•		•		
		Persiapan	•					•		•			•	•	
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan		•			•		•				•	•	
		pulang	•					•		•	•		•		
8.	Pelayan	Datang	•					•		•	•		•		
		Persiapan	•					•		•			•	•	
		Melayani pesanan pengunjung		•				•		•	•		•		
		Menyerahkan pesanan ke koki		•				•		•			•		•

		Menyajikan makanan ke pengunjung		•				•		•	•		•	
		pulang	•					•		•	•		•	
9.	Performer	Datang	•					•		•	•		•	
		Perform		•				•		•	•			•
		Pulang	•					•		•	•		•	

Tabel 6. Persyaratan Kegiatan (b)

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Kegiatan	Persyaratan Kegiatan											
			Suhu			Kelembaban								
			Temperatur			Kestabilan			Tingkat Kelembaban					
												R	N	T
1.	Pengunjung restoran	datang		•					•			•		
		Duduk dan memesan makanan		•					•				•	
		Cuci tangan		•					•				•	
		makan		•					•				•	
		Membayar makanan		•					•				•	
		pulang		•					•				•	
		2.		datang		•				•				•

	Pengunjung oleh-oleh	Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh		•			•		•	
		Cuci tangan		•			•		•	
		Membayar		•			•		•	
		pulang		•			•		•	
3.	Pemilik Restoran	Datang		•			•		•	
		Mengawasi		•			•		•	
		Pergi		•			•		•	
4.	Manager	Datang		•			•		•	
		Bertugas diruang kerja	•			•			•	
		Mengawasi		•			•		•	
		pulang		•			•		•	
5.	Kasir	Datang		•			•		•	
		Persiapan		•			•		•	
		Menghitung harga pesanan		•			•		•	
		Menghitung jumlah pendapatan		•			•		•	
		Pulang		•			•		•	
6.	Koki	Datang		•			•		•	
		Persiapan		•			•		•	
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan		•			•		•	
		pulang								
7.		Datang		•			•		•	

	Coffee Maker	Persiapan		•			•		•	
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan		•			•		•	
		pulang		•			•		•	
8.	Pelayan	Datang		•			•		•	
		Persiapan		•			•		•	
		Melayani pesanan pengunjung		•			•		•	
		Menyerahkan pesanan ke koki		•			•		•	
		Menyajikan makanan ke pengunjung		•			•		•	
		pulang		•			•		•	
9.	Performer	Datang		•			•		•	
		Perform		•			•		•	
		Pulang		•			•		•	

Tabel 7. Dampak Kegiatan (a)

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Kegiatan	Dampak Kegiatan						
			Pandangan		Pendengaran		Suhu		
			Pandangan Keluar		Kebisingan		Panas		
			Y	T	Y	T	Y	T	
1.		datang	•		•				•

	Pengunjung restoran	Duduk dan memesan makanan	•		•			•
		Cuci tangan		•	•			•
		makan	•		•			•
		Membayar makanan		•	•			•
		pulang	•		•			•
2.	Pengunjung oleh-oleh	datang	•		•			•
		Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh		•		•		•
		Cuci tangan		•		•		•
		Membayar		•	•			•
		pulang	•			•		•
3.	Pemilik Restoran	Datang	•		•			•
		Mengawasi	•			•		•
		Pergi	•		•			•
4.	Manager	Datang	•		•			•
		Bertugas diruang kerja		•		•		•
		Mengawasi	•			•		•
		pulang	•		•			•
5.	Kasir	Datang	•		•			•
		Persiapan		•		•		•
		Menghitung harga pesanan		•		•		•
		Menghitung jumlah pendapatan		•		•		•

		Pulang	•		•			•
6.	Koki	Datang	•		•			•
		Persiapan		•		•		•
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan		•		•	•	
		pulang	•		•			•
7.	Coffee Maker	Datang	•		•			•
		Persiapan		•		•		•
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan		•		•	•	
		pulang	•		•			•
8.	Pelayan	Datang	•		•			•
		Persiapan	•			•		•
		Melayani pesanan pengunjung	•		•			•
		Menyerahkan pesanan ke koki	•			•		•
		Menyajikan makanan ke pengunjung	•			•		•
		pulang	•		•			•
9.	Performer	Datang	•		•			•
		Perform		•	•			•
		Pulang	•		•			•

Tabel 8. Dampak Kegiatan (b)

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Kegiatan	Dampak Kegiatan									
			Keselamatan				Kesehatan					
			Mudah Terbakar		Getaran		Limbah Gas		Limbah cair		Limbah Padar	
			Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T
1.	Pengunjung restoran	datang		•		•		•		•		•
		Duduk dan memesan makanan		•		•		•		•		•
		Cuci tangan		•		•	•		•	•		•
		makan		•		•		•	•		•	
		Membayar makanan		•		•		•		•		•
		pulang		•		•		•		•		•
2.	Pengunjung oleh-oleh	datang		•		•		•		•		•
		Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh		•		•		•		•		•
		Cuci tangan		•		•	•		•		•	
		Membayar		•		•		•		•		•
		pulang		•		•		•		•		•
		3.	Pemilik Restoran	Datang		•		•		•		•
Mengawasi				•		•		•		•		•
Pergi				•		•		•		•		•

4.	Manager	Datang		•		•		•		•		•
		Bertugas diruang kerja		•		•		•		•		•
		Mengawasi		•		•		•		•		•
		pulang		•		•		•		•		•
5.	Kasir	Datang		•		•		•		•		•
		Persiapan		•		•		•		•		•
		Menghitung harga pesanan		•		•		•		•		•
		Menghitung jumlah pendapatan		•		•		•		•		•
		Pulang		•		•		•		•		•
6.	Koki	Datang		•		•		•		•		•
		Persiapan		•		•		•		•		•
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan	•		•		•		•		•	
		pulang		•		•		•		•		•
7.	Coffee Maker	Datang		•		•		•		•		•
		Persiapan		•		•		•		•		•
		Mempersiapkan dan mengelola pesanan	•		•		•		•		•	
		pulang		•		•		•		•		•
8.	Pelayan	Datang		•		•		•		•		•
		Persiapan		•		•		•		•		•

		Melayani pesanan pengunjung		•		•		•		•		•
		Menyerahkan pesanan ke koki		•		•		•		•		•
		Menyajikan makanan ke pengunjung		•		•		•		•		•
		pulang		•		•		•		•		•
9.	Performer	Datang		•		•		•		•		•
		Perform		•	•			•		•		•
		Pulang		•		•		•		•		•

3.1.6 Ruang dalam restoran WPS

Tabel 9. kebutuhan ruang pengguna restoran

Sumber : Pribadi

NO	Pengguna	Keterangan Pengguna	Aktivitas	Kebutuhan ruang
1.	Pengunjung restoran		datang	Lobby
			Duduk dan memesan makanan	Area makan
			Cuci tangan	Area Wastafel dan toilet
			makan	Area makan
			Membayar makanan	Area Kasir
			pulang	Area lobby

2.	Pengunjung oleh-oleh		datang	Lobby
			Melihat -lihat dan Membeli oleh-oleh	Area Oleh-Oleh
			Cuci tangan	Area Wastafel dan toilet
			Membayar	Area kasir
			pulang	Area Lobby
3.	Pemilik Restoran		Datang	Lobby
			Pulang	Area makan
			Pergi	Lobby
4.	Manager		Datang	Lobby
			Bertugas diruang kerja	Ruang kantor
			Mengawasi	Area Makan
			pulang	Lobby
5.	Kasir		Datang	Lobby
			Persiapan	Area Staf
			Menghitung harga pesanan	Area Kasir
			Menghitung jumlah pendapatan	Area Kasir
			Pulang	Lobby
6.	Koki		Datang	Lobby
			Persiapan	Area Staf
			Mempersiapkan dan mengelola pesanan makanan	Area Dapur

			pulang	Lobby
7.	Coffee Maker		Datang	Lobby
			Persiapan	Area Staf
			Mempersiapkan dan mengelola pesanan	Area Dapur
			pulang	Lobby
8.	Pelayan		Datang	Lobby
			Persiapan	Area Staf
			Melayani pesanan pengunjung	Area Makan
			Menyerahkan pesanan ke koki	Area Persiapan Makanan
			Menyajikan makanan ke pengunjung	Area Makan
			pulang	Lobby
9.	Performer		Datang	Lobby
			Perform	Area Perform
			Pulang	Lobby

Tabel 10. Luas Ruang Dalam

Sumber : Pribadi

No	Kelompok ruang	Jumlah ruang	Kapasitas	Standar	Besaran ruang	Total
1	Lobby	1	12	2 m ² /org	24 m ²	

			Sirkulasi	30 %	4,8 m ²	28,8 m ²
2	Area makan	2	200	1.6 m ² /org	640 m ²	
			Sirkulasi	30 %	192 m ²	832 m ²
3	Area Wastafel dan toilet	6	1	2 m ²	12 m ²	
			Sirkulasi	20 %	2,4 m ²	14,4 m ²
4	Area Kasir	1	2	1,2m ² /org	2,4	
			Sirkulasi	20 %	0,48 m ²	2,8 m ²
5	Area Oleh-Oleh	1	200	1.6 m ² /org	320 m ²	
			Sirkulasi	20 %	64 m ²	384 m ²
6	Ruang kantor	1	-	30 m ²	30 m ²	
			Sirkulasi	20 %	6 m ²	36 m ²
7	Area Staf	1	-	30 m ²	30 m ²	
			Sirkulasi	20 %	6 m ²	36 m ²
8	Area Dapur	1	-	40 % dari area makan	332,8 m ²	
			Sirkulasi	30 %	99,8 m ²	432,6m ²
9	Area Persiapan Makanan	1	-	1.6 m ² /org	1.6 m ²	
			Sirkulasi	20 %	0,32	1,9 m ²
10	Area Perform	1	-	30 m ²	30 m ²	

				Sirkulasi	20 %	6 m ²	36 m ²
11	Gudang	1		25 % dari area makan		130 m ²	
				Sirkulasi	20 %	39 m ²	169 m ²
12	Servis	2		30 m		60 m ²	
				Sirkulasi	20 %	18 m ²	78 m ²
Total Kebutuhan Ruang Dalam							2.051,5 m ²

Tabel 11. Luas Ruang Luar

Sumber : Pribadi

No	Kelompok ruang	Jumlah ruang	Kapasitas	Standar	Besaran ruang	Total	
1	Parkir						
	Bus	3		18 m ²	54 m ²		
	Mobil	20		10 m ²	200 m ²		
	Motor	23		1,4 m	32,2 m ²		
				Sirkulasi	30 %	286,2 m ²	372 m ²
2	Taman/luar	1	200	2 m ² /org	400 m ²		
				Sirkulasi	30 %	120 m ²	520 m ²
Kebutuhan Ruang Luar						892 m ²	

Tabel 12. Kebutuhan Total Luas

Sumber : Pribadi

Kelompok Ruang	Luas
Indoor	2.051,5 m ²
Outdoor	892 m ²
Total	2.943,5 m ²
Pembulatan	2.944 m ²

Berdasarkan perhitungan dari tabel Luas ruang didapat kebutuhan ruang dalam dan luar dengan total 2.944 m²

Tabel 13. Sifat Ruang

Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Sifat Ruang				
		Formal	Non-formal	Privat	Publik	Servis
1.	Lobby		•		•	
2.	Area makan		•		•	
3.	Area Wastafel dan toilet		•			•
4.	Area Kasir	•				•
5.	Area Oleh-Oleh		•		•	
6.	Ruang kantor	•		•		
7.	Area Staf	•		•		
8.	Area Dapur	•		•		

9.	Area Persiapan Makanan		•	•		
10.	Area Perform		•		•	
11	Gudang		•	•		
12	Servis		•	•		

Tabel 14. Persyaratan ruang (a)

Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Persyaratan Ruang												
		Pandangan									Pernapasan			
		Kejelasan Pandangan			Kestabilan		Ke dalam		Ke Luar		Kebersihan		Kestabilan	
		R	S	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T
1.	Lobby		•			•	•			•		•		•
2.	Area makan		•		•		•			•		•		•
3.	Area Wastafel dan toilet		•		•		•			•		•		•
4.	Area Kasir		•		•		•			•		•		•
5.	Area Oleh-Oleh			•	•			•		•		•		•
6.	Ruang kantor			•	•			•	•			•		•

7.	Area Staf		•		•		•		•	•		•
8.	Area Dapur			•	•		•	•		•		•
9.	Area Persiapan Makanan			•	•		•	•		•		•
10.	Area Perform		•		•	•		•		•		•
11	Gudang		•		•		•		•	•		•
12	Servis			•	•		•	•		•		•

Tabel 15. Persyaratan ruang (b)

Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Persyaratan Ruang								
		Suhu			kelembaban					
		Temperatur			Kestabilan		Tingkat Kelembaban			
		R	N	T	Y	T	R	N	T	
1.	Lobby		•			•			•	
2.	Area makan		•			•			•	
3.	Area Wastafel dan toilet		•			•			•	
4.	Area Kasir		•			•			•	

5.	Area Oleh-Oleh		•			•		•	
6.	Ruang kantor	•			•			•	
7.	Area Staf		•			•		•	
8.	Area Dapur		•			•		•	
9.	Area Persiapan Makanan		•			•		•	
10.	Area Perform		•			•		•	
11.	Gudang								
12.	Servis								

Tabel 16. Persyaratan ruang (c)

Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Persyaratan Ruang												
		Pendengaran						Pergerakan						
		Kejelasan			Kestabilan			Ketenangan			Langsung		Keleluasaan	
		R	N	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T		
1.	Lobby	•				•		•		•		•		
2.	Area makan		•			•		•		•		•		

3.	Area Wastafel dan toilet	•				•		•		•		•
4.	Area Kasir		•			•	•		•			•
5.	Area Oleh-Oleh		•			•		•	•		•	
6.	Ruang kantor		•		•		•			•		•
7.	Area Staf	•				•		•		•		•
8.	Area Dapur		•		•		•			•		•
9.	Area Persiapan Makanan		•		•		•			•		•
10.	Area Perform		•			•		•	•		•	
11	Gudang		•		•		•			•	•	
12	Servis		•		•		•			•	•	

Tabel 17. Persyaratan ruang (d)

Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Persyaratan Ruang											
		Keselamatan					Kesehatan						
		Kebakaran		Kimiawi dan lain-lain			Tingkat Kesehatan			Kestabilan			
		Y	T	R	N	T	R	N	T	Y	T		

1.	Lobby		•		•		•				•
2.	Area makan	•			•			•		•	
3.	Area Wastafel dan toilet		•		•			•		•	
4.	Area Kasir		•		•			•		•	
5.	Area Oleh-Oleh		•		•			•		•	
6.	Ruang kantor	•			•			•		•	
7.	Area Staf	•			•			•		•	
8.	Area Dapur	•			•			•		•	
9.	Area Persiapan Makanan		•		•			•		•	
10.	Area Perform		•		•			•		•	
11	Gudang		•		•			•		•	
12	Servis		•		•			•		•	

Tabel 18. Skala Ruang

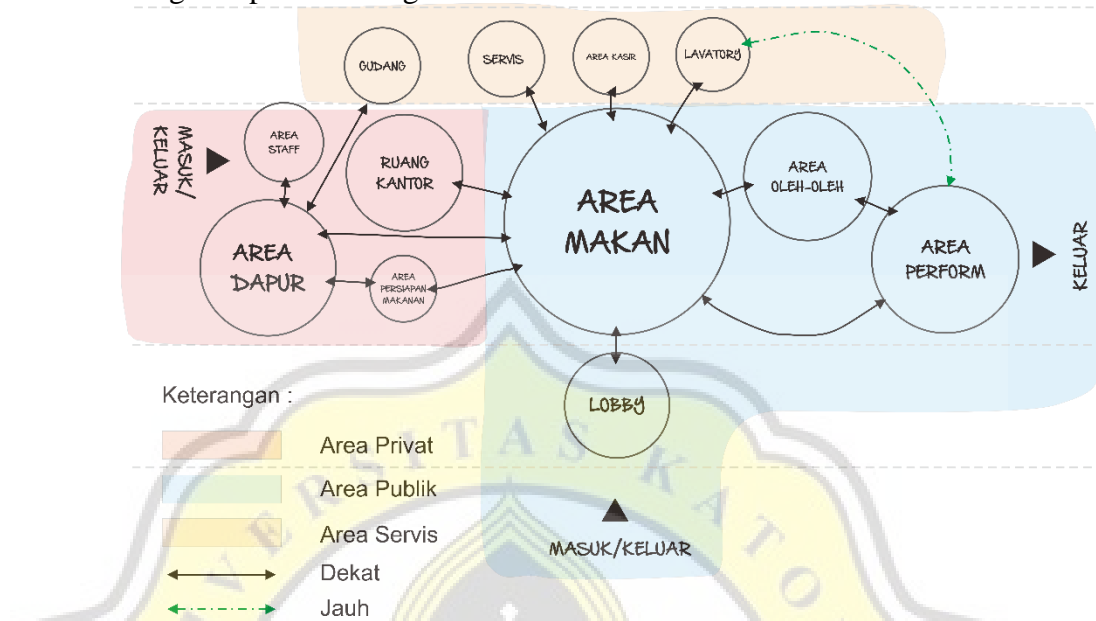
Sumber : Pribadi

NO	Jenis ruang	Skala			
		Akrab	Normal	Megah	Monumental
1.	Lobby		•		

2.	Area makan		•		
3.	Area Wastafel dan toilet		•		
4.	Area Kasir		•		
5.	Area Oleh-Oleh		•		
6.	Ruang kantor		•		
7.	Area Staf	•			
8.	Area Dapur		•		
9.	Area Persiapan Makanan		•		
10.	Area Perform		•		
11	Gudang		•		
12	Servis		•		

3.1.7 Struktur ruang

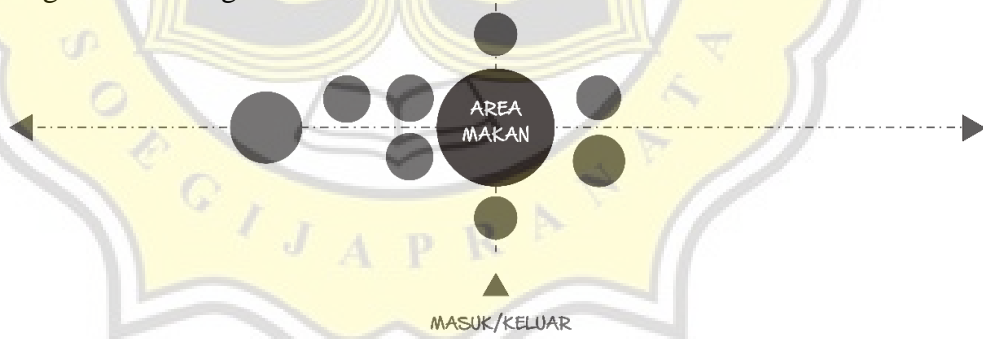
1. Pengelompokan Ruang



Gambar 16. Kelompok Ruang Restoran WPS

Sumber : Pribadi

2. Organisasi Ruang

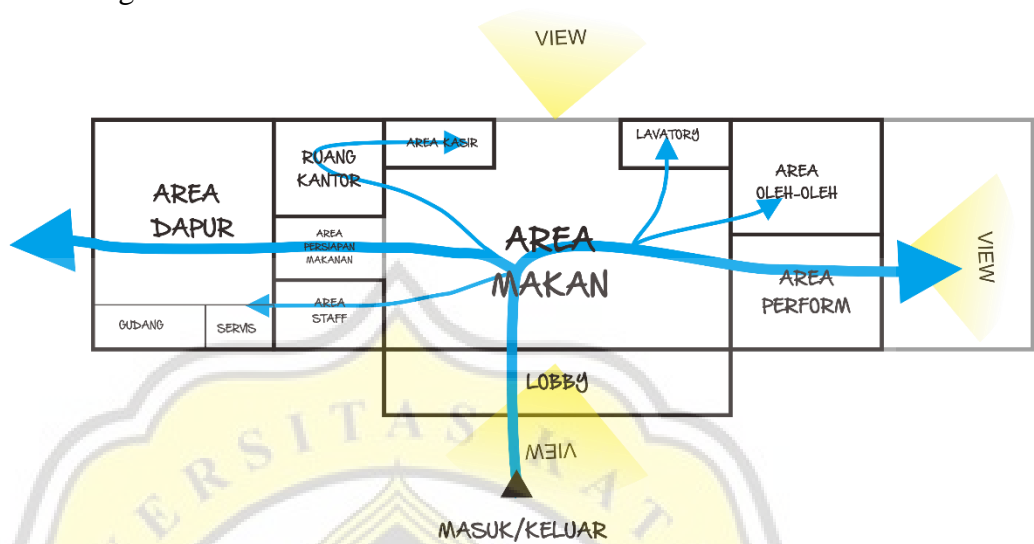


Gambar 17. Organisasi Ruang Restoran WPS

Sumber : Pribadi

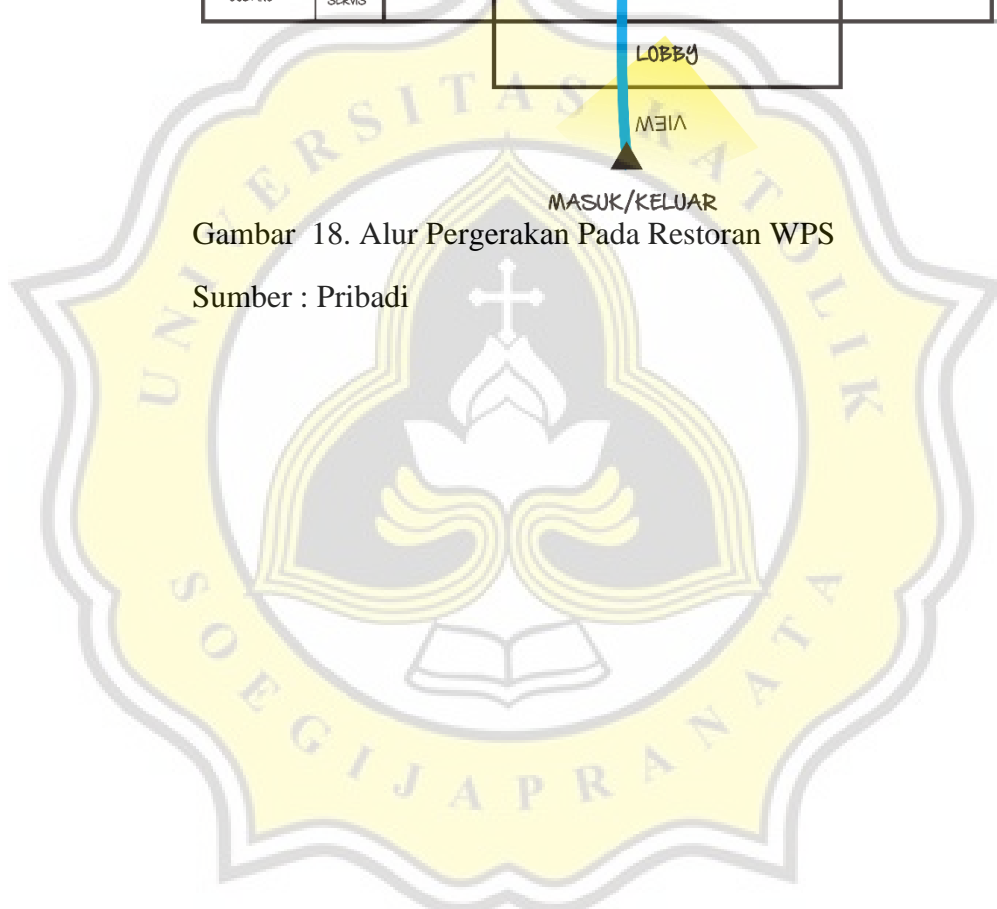
Pada (gambar 17) diperlihatkan bagaimana bentuk organisasi ruang pada restoran WPS. Restoran ini membentuk organisasi radial dan Area Makanan sebagai pusatnya. Hal ini didasari pada fungsi dari bangunan ini sendiri yaitu restoran,

3. Alur Pergerakan



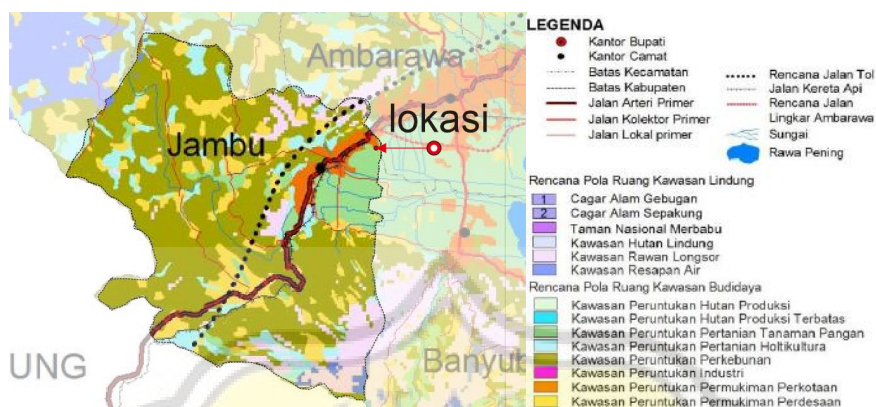
Gambar 18. Alur Pergerakan Pada Restoran WPS

Sumber : Pribadi



3.2 Analisis dan Program Tapak

1. Pemilihan tapak



Gambar 19. Peta Kecamatan Jambu

Sumber : (Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 6 Tahun 2011, 2011:86)

Tapak berada di kecamatan jambu lebih tepatnya pada WPS(Wisata Pinggir Sawah), sesuai pada gambaran umum bahwa lokasi ini belum ada sarana untuk pendukung untuk WPS sehingga perlu ada perencanaan restoran pada tempat wisata ini agar potensi yang ada di sekitar lokasi dapat dimanfaatkan dengan maksimal. Adapun regulasi yang mengatur tentang pemilihan tapak yang berada di Kawasan wisata ditentukan dengan KDB 30 % KDH 70% dan KLB maksimal 4 lantai. Sehingga jika dihubungkan dengan kebutuhan luas ruang maka kebutuhan luas tapak sebagai berikut :

Jumlah lantai = 1 lantai

KDB = 30 %

KDH = 70 %

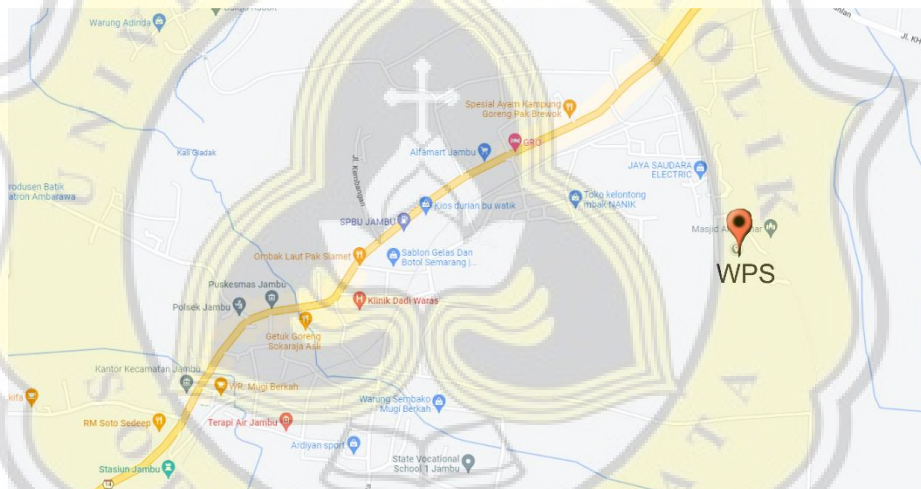
Luas Ruang = 2.943,5m²

Luas Tapak = (Luas indoor : lantai) + Luas Outdoor

(2.051,5: 1) + 892

2.051,5 + 892

2.943,5m²



Gambar 20. Fasilitas Pendukung

Sumber : (Kec. Jambu - Google Maps, 2021)

Dalam pemilihan lokasi tapak restoran terdapat 2 alternatif tapak Masing-masing tapak memiliki bobot yang berbeda bobot ini mempengaruhi dalam pemilihan tapak, Alternatif tapak 2 memiliki bobot yang tinggi sehingga dalam perencanaan restoran ini menggunakan alternatif tapak 2.



Gambar 21. Alternatif Tapak 1

Sumber : Pribadi

NO	INDIKATOR	BOBOT
1	Keberadaan tapak	2
2	Pandangan ke view sawah	1
3	Akses masuk	3
Total		6

Tabel 19. Indikator Pemilihan tapak 1

Sumber : Pribadi

Keterangan :

Rendah = 1

Lumayan = 2

Bagus = 3



Gambar 22. Alternatif Tapak 2

Sumber : Pribadi

NO	INDIKATOR	BOBOT
1	Keberadaan tapak	3
2	Pandangan ke view sawah	3
3	Akses masuk	2
Total		7

Tabel 20. Indikator Pemilihan tapak 2

Sumber : Pribadi

Keterangan :

Rendah = 1

Lumayan = 2

Bagus = 3

2. Analisis tapak dan Lingkungan Alami

A. Orientasi tapak



Gambar 23. Orientasi Tapak

Sumber :Pribadi

- Data
Orientasi menghadap ke 2 Orientasi. Yaitu ke arah utara dan kerah barat yang berhubungan langsung dengan WPS.
- Potensi
Memiliki dua view dari arah WPS sebelah barat dan sebelah timur menghadap ke sawah.
- Kendala
Orientasi dari timur memiliki view yang bagus namun tidak berada di jalan utama dan yang dekat degan WPS
- Solusi
Orientasi yang digunakan yaitu pada area barat yang merupakan orientasi jalan utama.

B. Orientasi Matahari



Gambar 24. Orientasi Matahari

Sumber :Pribadi

- Data
Matahari bergerak dari arah kiri ke kanan tapak
- Potensi
Area yang berdekatan dengan tenggara akan menerima cahaya matahari yang lebih dibandingkan dengan area lain tapak karena berada di area yang tidak teduh
- Kendala
Cahaya matahari yang masuk nanti akan membawa panas
- Solusi
Bentuk fasad akan desain untuk mengurangi panas yang masuk berlebih

C. Arah Angin



Gambar 25. Arah Angin

Sumber :Pribadi

- Data
Angin Bergerak dari arah barat daya menuju timur laut
- Potensi
Area barat daya akan mendapatkan cukup angin untuk pertukaran udara
- Kendala
Adanya masa nanti pada tapak akan memecah/ menghambat dari laju angin
- Solusi
Menggunakan dinding bernafas atau bentuk massa yang sejalur dengan arah sirkulasi angin

D. Sirkulasi

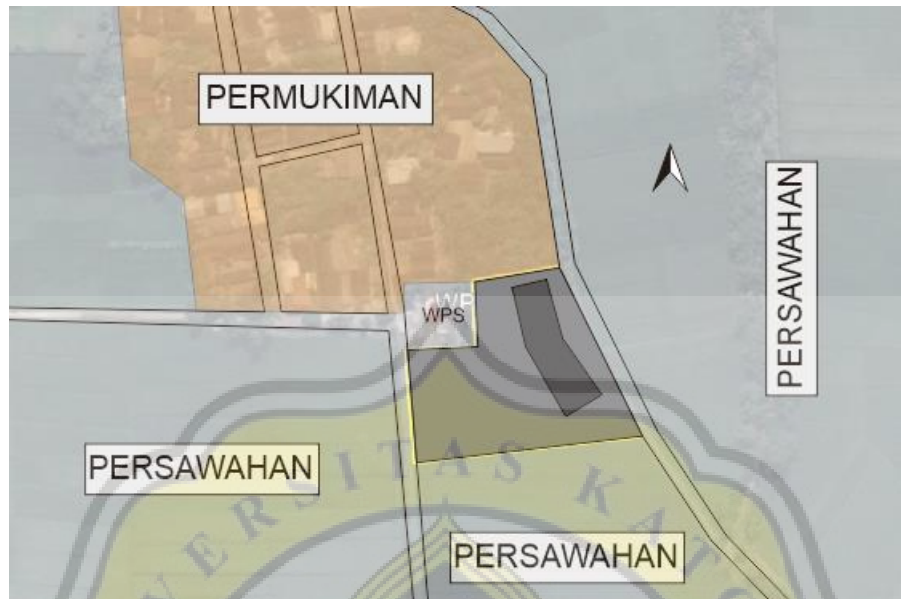


Gambar 26. Sirkulasi

Sumber :Pribadi

- Data
Pada area yang oren menunjukkan jalan utama sedangkan untuk warna kuning menunjukkan jalan alternatif
- Potensi
Aktivitas yang sering terjadi berada di jalan utama
- Kendala
Berada di pertigaan memungkinkan terjadinya hambatan seperti kemacetan
- Solusi
Memanfaatkan jalur alternatif sebagai area keluar sehingga tidak ada penumpukan di pintu masuk.

3. Program tapak



Gambar 27. Program Tapak

Sumber :Pribadi

Berdasarkan pada program dalam dan luar didapat program tapak seperti pada gambar 26.

3.3 Analisis Lingkungan Buatan

1. Analisis bangunan sekitar



Gambar 28. Analisa Lingkungan Sekitar

Sumber :Pribadi

Di sekitar tapak terdapat bangunan WPS dan area permukiman penduduk dari kelurahan gondoriyo kecamatan jambu.

2. Analisis Transportasi. Utilitas kota



Gambar 29. Peta Struktur Ruang Kabupaten Semarang

Sumber ; (Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 6 Tahun 2011, 2011:76)

Gambar di atas menunjukkan lokasi WPS(Wisata Pinggir Sawah) berada di kecamatan Jambu yang dekat dengan kecamatan Ambarawa sebagai pusat kegiatan lokal. Area WPS juga berada di arah dan jalur utama Arteri Primer yang cocok dengan adanya perencanaan Restoran.