

BAB III

PEMROGRAMAN ARSITEKTUR

3.1. Analisa Fungsi Bangunan

3.1.1. Studi Pengguna dan Aktivitas

A. Pelajar

Pelajar merupakan pelaku yang memanfaatkan fasilitas pada sekolah masak. Pengguna dibedakan menjadi 2, yaitu :

- a) Pelajar Formal, yaitu pelajar yang mengikuti kurikulum sekolah masak guna mendapatkan gelar chef. Pelajar formal biasanya mengikuti kelas sekolah memasak dengan kategori adult ≥ 17 Th keatas atau telah lulus SLTA / SMA.
- b) Pelajar Non Formal, yaitu (Menurut Studi Preseden : IONS Culinary College) pelajar yang mengikuti program studi masak guna hanya mendapatkan sertifikat atau hanya sekedar menyalurkan hobi. Pelajar non formal biasanya mengikuti kelas sekolah masak dibagi menjadi 3 kategori yaitu, **KIDS** dengan rentang usia 4-6 th / PG / TK, **TEENS** dengan tingkatan SD / SMP / SMA , **ADULT** dengan rentang usia ≥ 17 Th keatas.

B. Pengajar

Pengajar merupakan pihak yang bertanggungjawab didalam sekolah memasak agar dapat berjalan sesuai dengan fungsinya. Pengajar sekolah masak ini terdiri dari :

Direktur, Wakil direktur I, Wakil direktur II, Wakil direktur III, Kepala bagian perpustakaan, Kepala bagian dapur, Kepala dan sekretaris

program studi culinary art, Kepala dan sekretaris program studi pastry & bakery, Kepala dan sekretaris program studi culinary business, Kepala biro administrasi umum

C. Staff

Staff merupakan pihak yang terkait dengan program studi sekolah memasak sejalan dengan kurikulum yang ada. Staff sekolah masak terdiri dari :

Dosen, Staff koodinator dapur, Staff BAU dan BAA, Admin program studi culinary art, Admin program studi pastry & bakery, Admin program studi culinary business, Pustakawan, Security, Cleaning service, Petugas klinik, Petugas kantin, Staff restoran, bakery, cafe

3.1.2. Studi Aktivitas

STUDI AKTIVITAS PENGAJAR			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
Direktur	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Direktur	Privat
	Menerima tamu	Ruang Direktur	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
Wakil Direktur	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Wakil Direktur	Privat

STUDI AKTIVITAS PENGAJAR			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Menerima tamu	Ruang Wakil Direktur	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
KaBag. Perpustakaan	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Kepala Perpus	Privat
	Menerima tamu	Ruang Kepala Perpus	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Kepala Perpus	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
KaBag. Dapur	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Kepala Dapur	Privat

STUDI AKTIVITAS PENGAJAR			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Menerima tamu	Ruang Kepala Dapur	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Kepala Dapur	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
KaSek. Program Studi	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Kepala Culinary Art	Privat
	Menerima tamu	Ruang Kepala Culinary Art	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Kepala Culinary Art	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
Kepala Biro Administrasi	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik

	Bekerja	Ruang BAU & BAA	Privat
	Menerima tamu	Ruang BAU & BAA	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Kepala BAU & BAA	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
STUDI AKTIVITAS STAFF			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
Dosen	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja, Menerima tamu	Ruang Dosen	Privat
	Mengajar	Ruang Kelas	Semi Publik
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Dosen	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
Staff BAU & BAA	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik

STUDI AKTIVITAS STAFF			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Bekerja, Menerima tamu	Ruang Dosen	Privat
	Mengajar	Ruang Kelas	Semi Publik
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Staf BAU & BAA	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
Administrasi Program Studi	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Ruang Administrasi	Privat
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
		Ruang Administrasi	Privat
	Sholat	Mushola	Servis
Pustakawan	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Perpustakaan	Semi Publik
	Rapat	Ruang Rapat	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis

STUDI AKTIVITAS STAFF			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
Cleaning Service	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Bekerja	Seluruh Ruang	Servis
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
Security	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Menjaga Keamanan	Seluruh Ruang	Servis
	Mengawasi CCTV	Ruang Pos Satpam	Privat
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
Staff Klinik	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Merawat Pengunjung	Ruang Klinik	Servis
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
Staff Kantin	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik

STUDI AKTIVITAS STAFF			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Berjualan Makanan / Minuman	Kantin	Publik
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis
Staff Cafe, Bakery	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Berjualan Makanan / Minuman	Cafe	Publik
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Istrahat	Kantin	Publik
	Sholat	Mushola	Servis

STUDI AKTIVITAS PELAJAR & TAMU			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
Pelajar	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Belajar Teori	Ruang Kelas	Privat
	Belajar Praktek	Ruang Dapur	Privat
	Asistensi	Ruang Dosen	Semi Publik

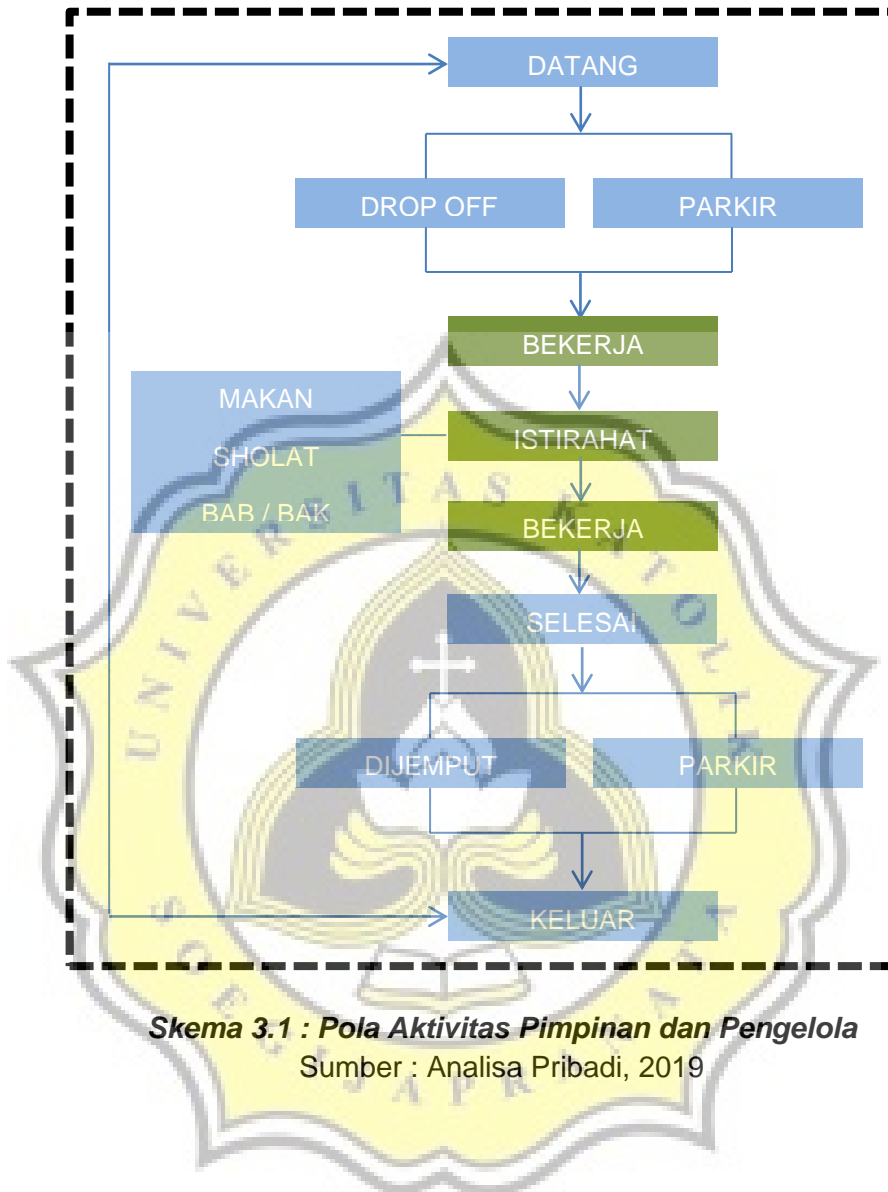
STUDI AKTIVITAS PELAJAR & TAMU			
Pelaku	Kegiatan	Ruang	Sifat
	Membaca buku	Perpustakaan	Semi Publik
	Seminar	Hall	Semi Publik
	Istirahat	Kantin	Publik
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Sholat	Mushola	Servis
Pengunjung / Tamu	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Berkunjung	Area Sekolah	Publik
	Membeli Makanan / Minuman	Area Cafe , Bakery	Publik
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Sholat	Mushola	Servis
Anak-Anak	Datang / Pulang	Area Parkir	Publik
	Belajar Praktek / Fun Cooking	Ruang Dapur	Privat
	Istirahat	Kantin	Publik
	BAB / BAK	Toilet	Servis
	Sholat	Mushola	Servis

Tabel 3.1 : Pengelompokan Aktivitas

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

3.1.3. Pola Aktivitas

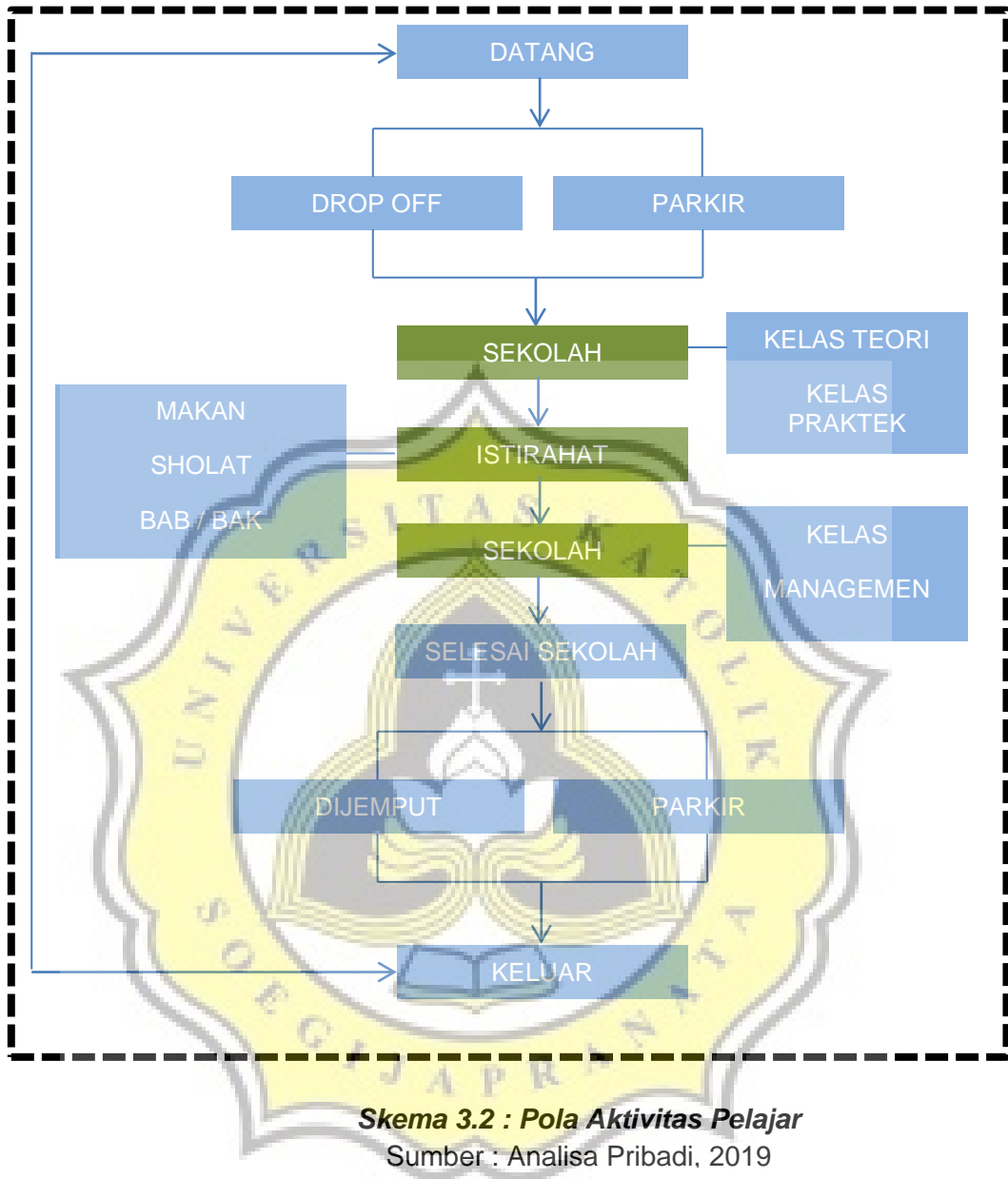
A. Pola Aktivitas Pengajar dan Staff



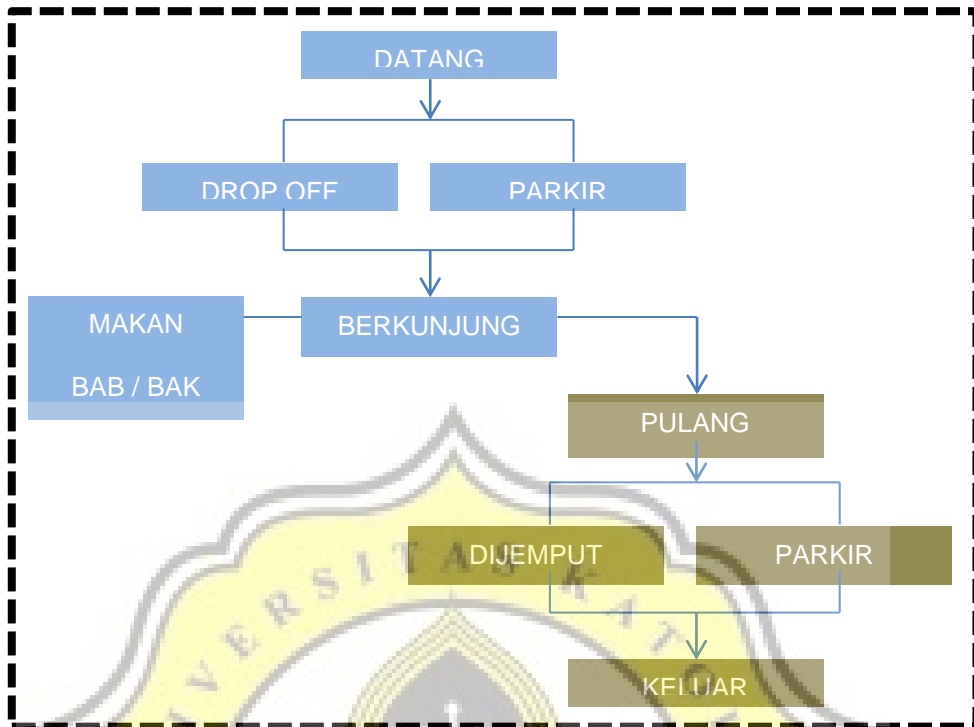
Skema 3.1 : Pola Aktivitas Pimpinan dan Pengelola

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

B. Pola Aktivitas Pelajar



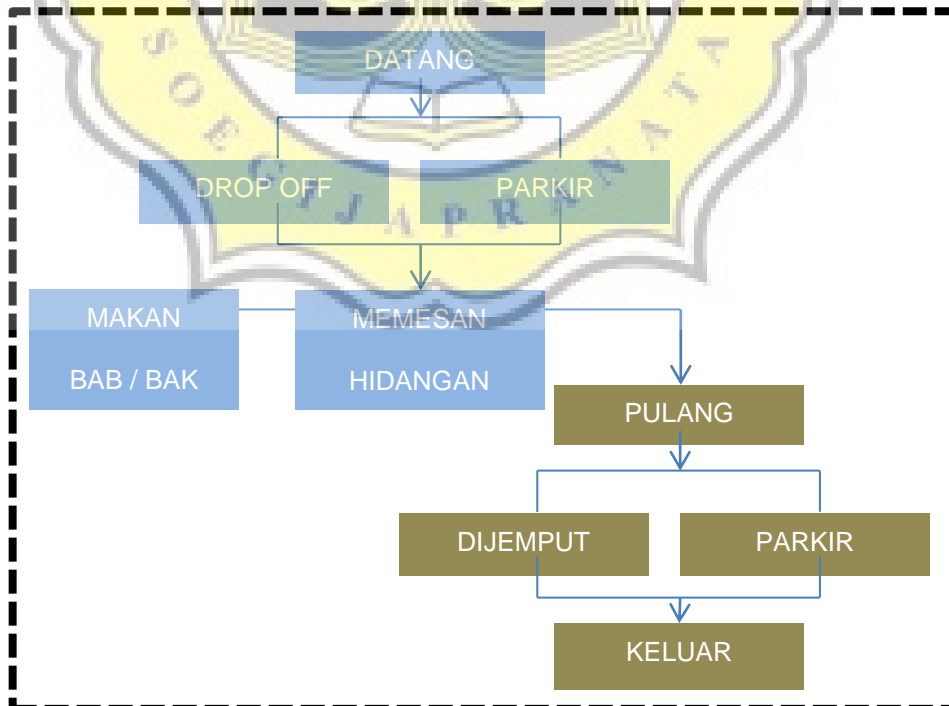
C. Pola Aktivitas Tamu



Skema 3.3 : Pola Aktivitas Tamu

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

D. Pola Aktivitas Pengunjung Cafe, Bakery, Restoran



Skema 3.4 : Pola Aktivitas Pengunjung Cafe, Bakery, Restoran

JUMLAH PELAKU DI SEKOLAH MASAK

NO	PELAKU	JUMLAH
1	Direktur	1
2	Wakil Direktur	3
3	Kabag. Perpustakaan	1
4	Kabag. Dapur	1
5	Kabag. Program Studi	1
6	Kabag. Biro Administrasi	1
7	Staff Bau	2
8	Staff Bak	2
9	Staff Administrasi Program Studi	3
10	Dosen	16
11	Pustakawan	1
12	Security	4
13	Cleaning Service	12
14	Staff Klinik	4
15	Staff Restoran,Cafe,Bakery	4
16	Staff Kantin	16

Tabel 3.2 : Jumlah Pelaku di Sekolah Masak
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

KODE RUANG SEKOLAH MASAK

NO	NAMA RUANG	KODE RUANG
1	Dapur Culinary Art	A
2	Dapur Pastry & Bakery	B
3	Dapur Bar	C
4	Demo Kitchen	D
5	Ruang Kelas	E

Tabel 3.3 : Kode Ruang Sekolah Masak
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

KURIKULUM SEKOLAH MASAK - SEMESTER GANJIL

MATA KULIAH	SKS	JMLH. PESERTA
Pendidikan Agama	3.00	80
Pendidikan Kewarganegaraan	3.00	80
Pancasila	3.00	80
Bahasa Indonesia	3.00	80
Italian Cuisine	2.00	80
Chinese Cuisine	2.00	80
French Cuisine	2.00	80
Indonesian Cuisine	2.00	80
Baking Basic	2.00	80
Culinary Basic	2.00	80
Principle Of Beverage Service	2.00	80
Asian Cuisine	2.00	80
Dining Service Essentials	2.00	80
Pastry Based Product	1.00	80
Special Occasion Cakes	1.00	80
Cookies	1.00	80
Cake Assembling And Decorating	1.00	80
Batters And Doughs	1.00	80
Decorative Bread	1.00	80
Weeding Cakes	1.00	80
Advanced Non Yeast Doughs	1.00	80
Layered Doughs	1.00	80
Fundamental Of Bread Making	1.00	80
Classical And Contemporary Cakes	1.00	80
Fundamental Of Cake Making	1.00	80

MATA KULIAH	SKS	JMLH. PESERTA
Lean Bread Technique	1.00	80
Rich And Sweet Dough	1.00	80
Natural Yeast Technique	1.00	80

Tabel 3.4 : Kurikulum Semester Ganjil

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

KURIKULUM SEKOLAH MASAK - SEMESTER GENAP

MATA KULIAH	SKS	JMLH. PESERTA
Continental Cuisine	2.00	80
International Cuisine	2.00	80
American Cuisine	2.00	80
Vegetarian Cuisine	2.00	80
Mexican Cuisine	2.00	80
Japanese Cuisine	2.00	80
Quantity Food Production Catering	2.00	80
Sanitation And Hygiene	2.00	80
Garde Manger	2.00	80
Nutritional Analysis	2.00	80
Bar And Beverage Service	2.00	80
Mixing Drinks	2.00	80
Marketing And Promotion	2.00	80
Plated Desserts	2.00	80
Ice Cream, Sherbets, Sorbet	2.00	80
Pastries and Desserts	2.00	80
Buffet Pastry	2.00	80

Tabel 3.5 : Kurikulum Semester Genap

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

3.1.4 Persyaratan Ruang

NO	NAMA RUANG	PERSYARATAN
1	Receptionist Area	<ul style="list-style-type: none"> - Mudah dilihat dan dicapai - Penerangan mencapai 200-300 LUX - Memiliki sirkulasi yang cukup - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC - Dapat melihat situasi di luar bangunan
2	R. Tunggu	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 200-300 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC - Dapat melihat situasi di luar bangunan
3	R. Staf Kesiswaan	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC
4	R. Staf Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC
5	R. Staf Administrasi	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC
6	R. Kepala Sekolah	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC
7	R. Rapat	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC - Ruang Kedap Suara (Dinding lapis triplek 4 mm + Glasswool)
8	R. Staf Pantry	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 120-150 LUX - Penghawaan dengan AC Central dengan suhu standart 20^oC
10	R. Penyimpanan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 100-150 LUX - Penghawaan dengan AC dengan suhu standart -5 sampai -20^oC - Adanya Rak agar mudah dipindahkan
11	Dapur Culinary Art	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 250 LUX - Penghawaan dengan Fan Exhaust - Adanya Rak agar mudah dipindahkan - Pintu, jendela, ventilasi dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang serta pembukaan ke arah luar
12	Dapur Pastry & Bakery	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 250 LUX - Penghawaan dengan Fan Exhaust - Adanya Rak agar mudah dipindahkan - Pintu, jendela, ventilasi dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang serta pembukaan ke arah luar
13	Dapur Demo	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 250 LUX - Penghawaan dengan Fan Exhaust

3.1.4 Persyaratan Ruang

NO	NAMA RUANG	PERSYARATAN
		<ul style="list-style-type: none"> - Adanya Rak agar mudah dipindahkan - Pintu, jendela, ventilasi dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang serta pembukaan ke arah luar - Adanya kursi dan meja ditata setengah lingkaran dengan adanya trap diperuntukan bagi mahasiswa yang menonton kelas demo
14	Dapur Bar	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 150-200 LUX - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C - Adanya Rak untuk menaruh botol - Pintu, jendela, ventilasi dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang serta pembukaan ke arah luar
15	R. Kelas Teori	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 250 LUX - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C - Fasilitas kelas terpenuhi (Meja, Kursi, Papan Tulis, LCD)
16	Klinik	<ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas terjamin higienitasnya - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C - Penerangan mencapai 250 LUX menggunakan sistem hidden lamp agar suasana dan mata lebih hangat
17	Restoran, Cafe, Bakery	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 250 LUX disertai lampu hidden lamp dengan intensitas cahaya mencapai 100-150 LUX - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C - Fasilitas terjamin higienitasnya - Fasilitas Resto, Cafe, Bakery terpenuhi (meja, kursi, etalase, kasir)
18	Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 300 LUX - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C
19	R. Gas Suplai	<ul style="list-style-type: none"> - Terpisah dengan bangunan (terdapat di luar bangunan) - Berkapasitas 10 Gas dalam satu ruang (Ukuran 1 gas : D 50cm, T 150cm) ditata 2 lapis - Dinding batu bata plester
20	R. Panel	<ul style="list-style-type: none"> - Penerangan mencapai 150-200 LUX - Penghawaan dengan Ac Central dengan suhu standart 20⁰C

Tabel 3.6 : Persyaratan Ruang

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

3.1.5. Studi Ruang Khusus

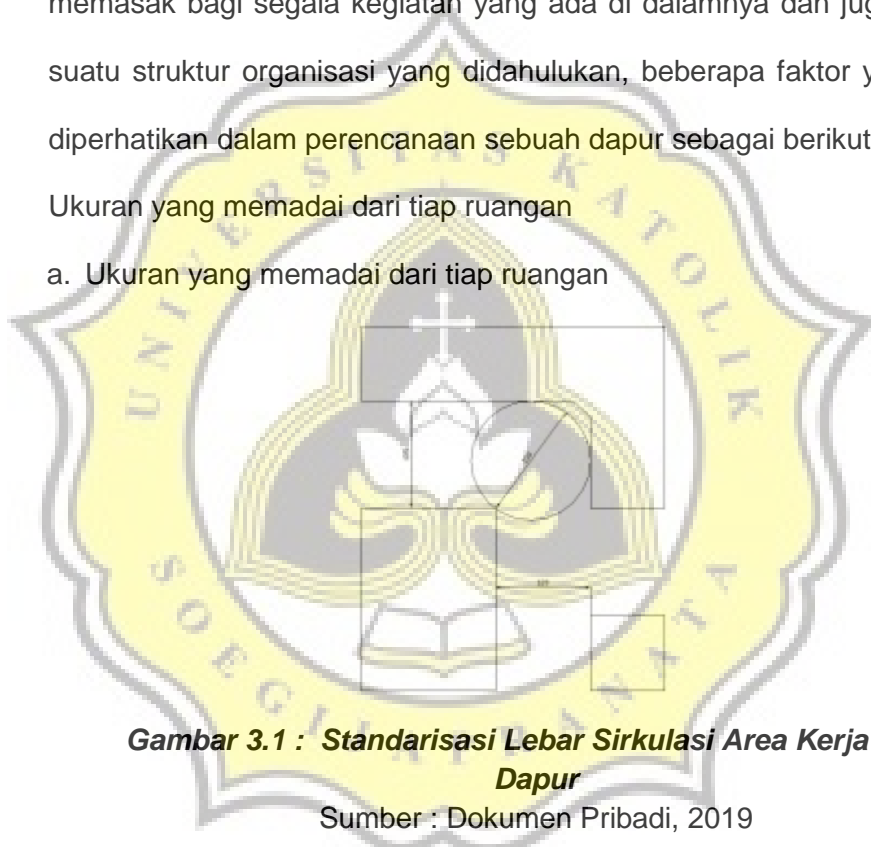
Standarisasi dalam perencanaan sekolah memasak meliputi standarisasi terhadap sistem keamanan dan kenyamanan fasilitas-fasilitas yang ada dalam sekolah memasak meliputi:

Perencanaan Dapur

Sebuah perencanaan dapur yang diungsikan untuk sekolah memasak bagi segala kegiatan yang ada di dalamnya dan juga sebagai suatu struktur organisasi yang didahulukan, beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam perencanaan sebuah dapur sebagai berikut :

Ukuran yang memadai dari tiap ruangan

a. Ukuran yang memadai dari tiap ruangan

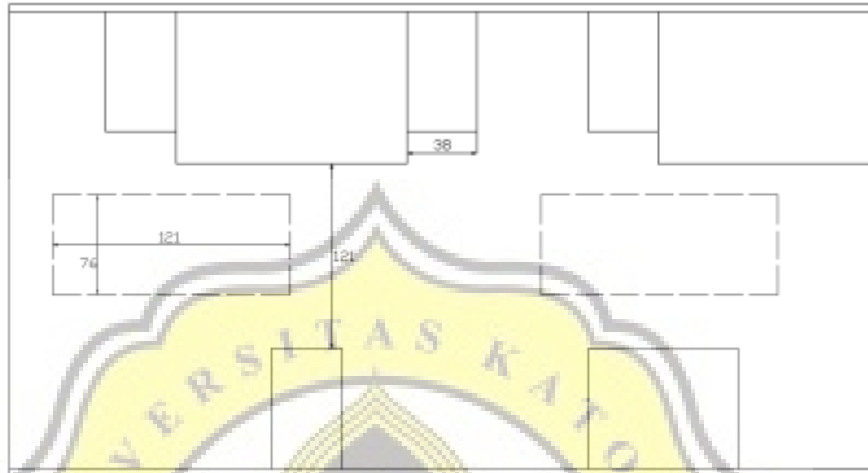


Gambar 3.1 : Standarisasi Lebar Sirkulasi Area Kerja Pada Dapur

Sumber : Dokumen Pribadi, 2019

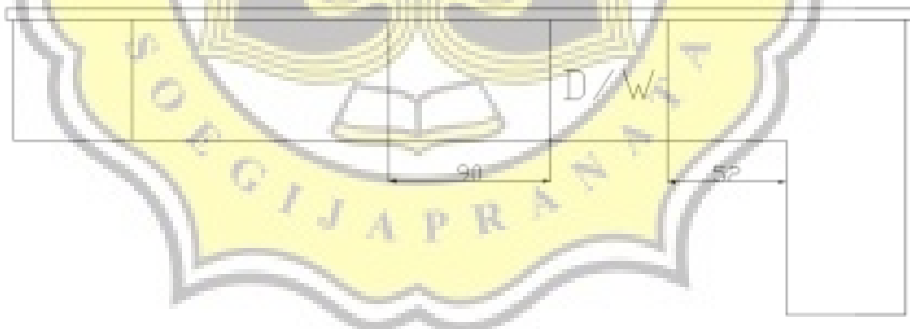
Menurut (starcraft custom builders, 2017) area kegiatan pada dapur setidaknya mempunyai lebar sirkulasi minimal 105cm untuk satu orang yang sedang memasak, namun bagi koki yang sedang bekerja mempunyai minimal sirkulasi 120cm. Bagi para penyandang disabilitas mempunyai sirkulasi minimal lebar 150cm.

Area jalan dengan area kerja mempunyai masing-masing perbedaan dimana area jalan adalah arah ke arah dapur dan tidak adanya kegiatan yang padat disana, area jalan setidaknya mempunyai sirkulasi minimal 92cm.



Gambar 3.2 : Standarisasi Lebar Sirkulasi untuk Kulkas

Sumber : Dokumen Pribadi, 2019



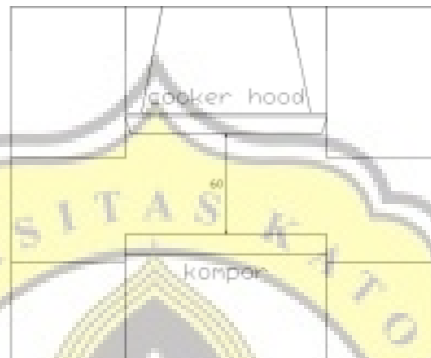
Gambar 3.3 : Standarisasi Lebar Sirkulasi untuk mesin pencuci piring

Sumber : Dokumen Pribadi, 2019

area cuci piring dekat dengan sink dan mempunyai jarak minimal 52,5cm, sedangkan area cuci piring dekat dengan area makan dengan jarak minimal 90cm.

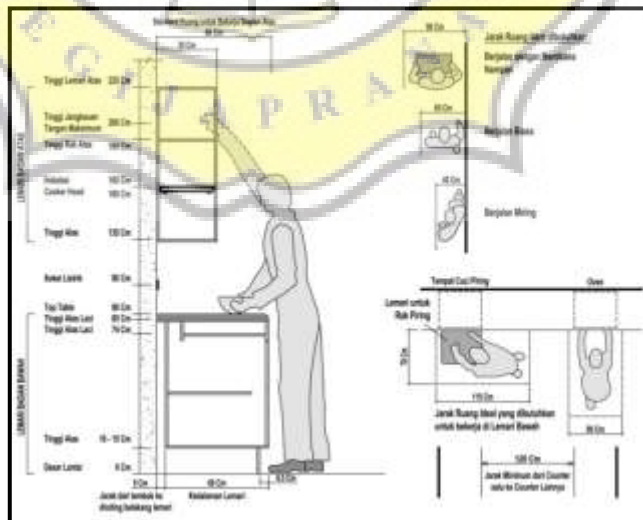


Gambar 3.4 : Standarisasi Lebar Sirkulasi untuk Kompor
 Sumber : Dokumen Pribadi, 2019



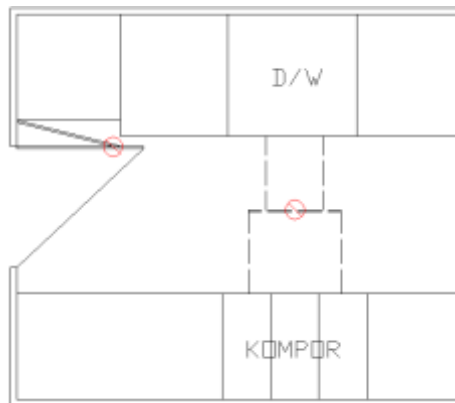
Gambar 3.5 : Standarisasi Lebar Sirkulasi untuk Cooker Hood
 Sumber : Dokumen Pribadi, 2019

Jarak antara kompor gas dengan ketinggian *cooker hood* setidaknya harus minimal 60 cm.



Gambar 3.6 : Dimensi Standar perencanaan dapur
 Sumber: starcraftcustombuilders.com

b. Ketetapan penempatan peralatan di area kerja

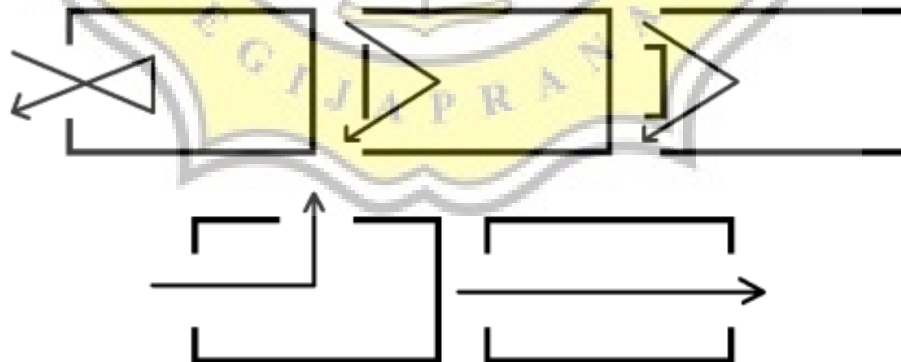


Gambar 3.7 : Ketepatan Penempatan Peralatan Di Area Dapur

Sumber : Dokumen Pribadi, 2019

c. Sirkulasi udara yang bagus dengan ventilasi udara yang memadai.

Pada halnya, sebuah ventilasi merupakan bukaan yang sangat diperlukan pada ruangan. Ventilasi berguna sebagai pertukaran udara dari luar yang berputar menggantikan udara di dalam ruangan. Contoh halnya yaitu pada dapur yang dimana asap dan udara lembab terkumpul pada titik ruang sehingga diharuskan memiliki ventilasi dua sisi ataupun lebih agar terjadinya persilangan udara.



Gambar 3.8 : Diagram sederhana mengenai alur pergerakan udara berdasarkan bukaan

Sumber: Dokumen Pribadi, 2019

Metode lain yang bisa digunakan dalam pertukaran udara sebuah ruangan yaitu penggunaan *exhaust fan*, dimana perputaran kincir itu akan menyedot udara dari luar dan menggantinya ke dalam ruangan. Pada atas kompor juga dapat diberikan *cooker hood* yang dapat langsung menyerap seluruh asap dari proses memasak.

d. Keadaan lantai yang tidak licin

Penggunaan material lantai pada dapur setidaknya menggunakan bahan yang mudah dibersihkan dan juga tidak menyerap minyak dikarenakan bila lantai licin akan membahayakan pengguna yang sedang berkegiatan memasak di dapur.

e. Kondisi bangunan yang memenuhi persyaratan bangunan

Pada kondisi ini sebuah perancangan sebuah dapur harus memenuhi persyaratan umum atau persyaratan khusus perancangan sebuah sekolah masak.

f. Permukaan di dinding dan langit-langit yang mudah dicuci dan dibersihkan.

Sanitasi kebersihan pada dapur sangatlah mempengaruhi kesehatan pada makanan itu sendiri. Pada dapur, penggunaan material langit-langit serta dinding harus diperhatikan dengan seksama, dimana langit-langit harus menggunakan gypsum dikarenakan mudah dibersihkan dan minim terjadi kebakaran, sedangkan dinding menggunakan cat anti minyak atau proxy.

g. Memenuhi persyaratan untuk keselamatan dan standar kesehatan.

a) Meminimalisir terjadinya kecelakaan atau kerusakan pada ruang beserta pengguna isinya

- b) Memberikan jalur keselamatan apabila terjadi kecelakaan yang tidak terduga
- c) Pertolongan pertama apabila terjadi kecelakaan
- d) Pengguna dapur diwajibkan apabila sedang berada di dapur menggunakan alat perlindungan diri agar tercegah adanya kecelakaan
- e) Meminimalisir adanya asap atau bau yang tak sedap saat pengguna menggunakan ruang dapur untuk melakukan proses memasak
- f) Pencegahan baik dari fisik maupun psikis saat bekerja di ruang dapur sehingga tidak tercemar masakan yang dihidangkan
- g) Terjadinya hubungan antara pengguna, alat dapur serta lingkungan disekitarnya yang dapat mendukung proses kegiatan memasak

Untuk memenuhi keselamatan pada sebuah dapur, berikut peralatan yang harus diperhatikan dalam sebuah perencanaan dapur sekolah masak untuk menghindari yang tidak diinginkan:

- a) Tabung pemadam kebakaran

Untuk mencegah kebakaran besar di dapur, semua dapur harus memiliki alat pemadam api. Tabung pemadam api harus ditempatkan tidak disembunyikan dan mudah diakses

- b) Saklar dan stop kontak

Di dapur, sakelar dan soket harus ditata dengan rapi dan tidak terlalu banyak. Alih-alih memasang soket atau sakelar, jangan dekat dengan mesin cuci piring atau akses ke yang lain yang

terdiri dari cairan atau air untuk menghindari korsleting listrik yang dapat menyebabkan kebakaran

c) Tabung Gas

Tabung gas adalah benda yang memiliki potensi bahaya kebakaran besar. Terkadang kondisi tabung gas tidak selalu dalam kondisi baik. Jadi perlu untuk memiliki pemeliharaan reguler kompor gas dan pergantian dan regulator dua kali setahun

d) Detektor Asap

Memasang detektor asap akan membantu mencegah kebakaran atau mencegah kebakaran kecil menjadi besar. Detektor asap dapat mendeteksi kebakaran, memberi peringatan kebakaran dan semprotan air akan memadamkan api. Lebih baik bagi pendeteksi asap untuk melakukan pemeliharaan dan pemeriksaan rutin. Detektor asap harus ditempatkan dekat dengan dapur tetapi tidak di dapur. Karena kegiatan memasak di dapur akan menyebabkan asap dan uap yang akan menyebabkan detektor asap menyala kapan saja ketika diletakkan di dapur.

2. Perencanaan Ruang Kelas Teori

Pada ruang kelas harus memiliki penerangan yang cukup sehingga proses kegiatan belajar dapat berlangsung agar kondisi mata tidak cepat lelah atau rusak. Penerangan yang baik yaitu minimal 60 Lux. Penerangan diletakkan pada area yang sekiranya sering digunakan kegiatan. Sirkulasi udara pada sebuah ruang sangatlah berguna bagi kesehatan tubuh serta kesehatan sebuah ruang, ventilasi merupakan salah satu pokok inti dari sebuah ruang sebagai pertukaran udara dari luar menuju ke dalam ruang.

Metode yang digunakan dalam proses pertukaran udara dengan merubah udara luar yang panas kemudian diolah menjadi dingin ke dalam ruangan yaitu Air Conditioner. Ruang kelas juga harus mampu memiliki standart kenyamanan dimana kebersihan dan kerapian selalu terjaga dengan baik serta ruangan tidak lembab sehingga sisi dinding dan plafond tidak cepat berjamur. Posisi tempat duduk juga berpengaruh terhadap kegiatan proses belajar mengajar saat di ruang kelas. Posisi tempat duduk disusun secara meningkat dan format posisi duduk setidaknya berbentuk “U” sehingga pelajar dari sisi ujung samapi akhir ujung dapat melihat ke layar proyektor atau papan tulis yang ada di depan kelas.

Ada pula persyaratan ruang yang berhubungan dengan dimensi untuk ruang kelas sendiri adalah dimensi pintu yaitu memiliki tinggi mencapai 170 cm dengan lebar 30 cm yang berpegang pada data antropometri orang secara berdiri tegak dengan tingkatan sebahu. Meja setidaknya bisa memuat 3 personil yang memiliki panjang 1,75 m sedangkan meja dengan personil 2 orang memiliki panjang 1,25 m. Untuk lebar pada meja minimal 80 cm diaplikasikan sesuai dengan pergerakan lebar orang. Tinggi meja sendiri minimal 75 cm yang diitung dari kaki hingga dada. Sedangkan kursi memiliki ketinggian 60 cm dengan tinggi sandaran mencapai 35 cm yang dapat dihitung mencapai punggung orang, data ini diambil dari data antropometri rata-rata tinggi wanita. Pada lebar dudukan seminimalnya yaitu 40 cm untuk kursi yang berbentuk persegi sedangkan lingkaran berdiameter 40 cm. Dimens tingkatan antar kursi setidaknya memiliki tinggi 10 cm agar pelajar bagian belakang dapat melihat









dengan jelas. Adapula jarak antara layar proyektor atau papan tulis menuju ke baris meja paling depan minimal 3 meter, jarak antar kursi yaitu 30 cm serta jarak antar meja yaitu minimal 50 cm.

Persyaratan tata letak sebuah kelas untuk mendukung proses belajar mengajar meliputi; pemasangan pintu yang diletakkan bagian depan namun tidak mengganggu adanya papan tulis maupun layar proyektor, jarak layar proyektor dan papan tulis berada di tengah antara dinding sisi ujung sampai ke ujung ambang pintu, penempatan ac terletak di sisi bagian atas atau dapat diletakkan bagian belakang yang tidak menyentor langsung dari posisi pelajar yang ada di bawahnya, terdapat kaca dan ventilasi untuk pencahayaan alami serta pertukaran udara, lampu penerangan berada pada sisi area yang sering digunakan kegiatan dalam proses belajar mengajar di kelas.

Tingkat suhu minimal dari ruang kelas setidaknya diatur 23-25 C sehingga ruang kelas tidak terlalu dingin. Ruang kelas berbentuk tertutup yang berupaya agar meminimalisir suara bising dari luar ruang kelas itu sendiri.

3.1.6 Studi Besaran Ruang Khusus

<p>NAMA RUANG : DAPUR CULINARY ART</p>	<p>Berdasarkan fungsinya untuk mengolah bahan makanan sehingga kreativitas memasak dilatih, memasak makanan khas indonesia serta barat. Ruang ini terdiri dari fasilitas kitchen set serta peralatan memasak.</p>
<p>BESARAN RUANG</p>	
<p>Ingredient Rack (4) = 1 m x 0,6 m = 0,6 m² = 2,4 m²</p>	<p>Working Table Stainless (8) = 2 m x 1,2 m = 2,4 m² = 19,2 m²</p>
<p>Dough Mixer (2) = 0,6 m x 0,6 m = 0,36 m² = 0,72 m²</p>	<p>Oven (1) = 0,7 m x 0,7 m = 0,49 m²</p>
<p>Stove (4) = 1 m x 0,7 m = 0,7 m² = 2,8 m²</p>	<p>Sink (4) = 0,9 x 0,6 = 0,54 m² = 2,16 m²</p>
<p>Refrigerator (2) = 1,5 m x 0,9 m = 1,35 m² = 2,7 m²</p>	

<p>NAMA RUANG : DAPUR PASTRY & BAKERY</p>	<p>Berdasarkan fungsinya, ruangan ini digunakan untuk membuat roti, cake dan bermacam adonan roti lainnya. Ruangan ini membutuhkan suhu yang optimal dalam pengembangan adonan.</p>
<p>BESARAN RUANG</p>	
<p>Ingredient Rack (4) = 1 m x 0,6 m = 0,6 m² = 2,4 m²</p> 	<p>Working Table (6) = 2 m x 1,2 m = 2,4 m² = 14,4 m²</p> 
<p>Dough Mixer (4) = 0,6 m x 0,6 m = 0,36 m² = 1,44 m²</p> 	<p>Oven (4) = 0,7 m x 0,7 m = 0,49 m² = 1,96 m²</p> 
<p>Stove (3) = 1 m x 0,7 m = 0,7 m² = 2,1 m²</p> 	<p>Sink (4) = 0,9 x 0,6 = 0,54 m² = 2,16 m²</p> 
<p>Refrigerator (2) = 1,5 m x 0,9 m = 1,35 m² = 2,7 m²</p> 	<p>Proofing Cabinet (4) = 0,7 m x 0,7 m = 0,49 m² = 1,96 m²</p> 

<p>Marble Table (2) = 2 m x 1,2 m = 2,4 m² = 4,8 m²</p> 	
<p>NAMA RUANG : DAPUR DEMO</p>	<p>Berdasarkan fungsinya, ruangan ini digunakan untuk demo masak. Ruangan ini pada dasarnya membutuhkan area dapur dan juga area penonton. Area dapur harus memiliki sudut pandang yang jelas bagi penonton sehingga dapat terlihat dengan jelas.</p>
<p>BESARAN RUANG</p>	
<p>Ingredient Rack (4) = 1 m x 0,6 m = 0,6 m² = 2,4 m²</p> 	<p>Working Table Stainless (8) = 2 m x 1,2 m = 2,4 m² = 19,2 m²</p> 
<p>Dough Mixer (2) = 0,6 m x 0,6 m = 0,36 m² = 0,72 m²</p> 	<p>Oven (1) = 0,7 m x 0,7 m = 0,49 m²</p> 
<p>Stove (4) = 1 m x 0,7 m = 0,7 m² = 2,8 m²</p> 	<p>Sink (4) = 0,9 x 0,6 = 0,54 m² = 2,16 m²</p> 

<p>Refrigerator (2) = 1,5 m x 0,9 m = 1,35 m² = 2,7 m²</p> 	
<p>NAMA RUANG : KELAS TEORI</p>	<p>Berdasarkan fungsinya, ruangan ini digunakan untuk kegiatan belajar teori. Ruangan ini pada dasarnya membutuhkan area praktek guna mempraktekkan bahan teori agar mahasiswa tidak kebingungan. Area praktek harus memiliki sudut pandang yang jelas bagi mahasiswa sehingga dapat terlihat dengan jelas.</p>
<p>BESARAN RUANG</p>	
<p>Meja (40) = 0,72 m² = 28,8 m² Kursi (40) = 0,25 m² = 10 m²</p>	
<p>Working Table Stainless = 2,4 m²</p>	

Tabel 3.7 : Studi Besaran Ruang Khusus

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

3.1.7 Studi Besaran Ruang

NO	NAMA RUANG	PERABOT (m2)	SIRKULASI	TOTAL LUAS (m2)	SUMBER
1	Pos Satpam	Loker 2,4 m2 Meja 0,72 m2 Kursi (2) 0,25 m2 x 2 = 0,5	100%	7,24	AS
2	Receptionist Area	Meja 1,5 m2 Kursi (3) 0,25 m2 x 3 = 0,75 Lemari 0,54 m2 Rak 1,5 m2	200%	12,87	AS
3	Rg. Tunggu / Santai	Meja 0,72 m2 Sofa 3,5 m2 Rak 1,5 m2	100%	11,44	AS
4	Rg. Dosen	Meja (16) 0,72 m2 x 16 = 11,52 Kursi (16) 0,25 m2 x 16 = 4 Lemari (16) 0,54 m2 x 16 = 8,64	200%	72,48	AS
5	Rg. Staf Alat & Bahan	Meja (4) 0,72 m2 = 2,88 Kursi (8) 0,25 m2 = 2 Lemari (4)	200%	21,12	AS

		0,54 m2 =2,16			
6	Rg. Staf Pemasaran	Meja (2) 0,72 m2 = 1,44 Kursi (2) 0,25 m2 = 0,5 Lemari (4) 0,54 m2 = 2,16	200%	12,3	AS
7	Rg. Staf Administrasi	Meja (2) 0,72 m2 = 1,44 Kursi (2) 0,25 m2 = 0,5 Lemari (4) 0,54 m2 = 2,16	200%	12,3	AS
8	Rg. Kepala Sekolah	Meja (2) 0,72 m2 = 1,44 Kursi (3) 0,25 m2 = 0,75 Sofa 3,5 m2 Lemari 0,54 m2	200%	18,69	AS
9	Rg. Direktur	Meja 0,72 m2 Kursi (2) 0,25 m2 = 0,5 Lemari 0,54 m2 Rak 1,5 m2 Sofa 3,5 m2 Nachkas 0,2 m2	200%	20,88	HDIS

10	Rg. Wakil Direktur	Meja (2) 0,72 m ² = 1,44 Kursi (4) 0,25 m ² = 1 Lemari 0,54 m ² Rak 1,5 m ² Sofa 3,5 m ² Nachkas 0,2 m ²	150%	20,45	HDIS
11	Rg. BAU	Meja (5) 1,5 m ² = 4,5 Meja Panjang 3 m ² Kursi (7) 0,25 m ² = 1,75 Lemari (2) 0,54 m ² = 1,08 Rak 1,5 m ²	200%	35,49	AS
12	Rg.BAAK	Meja (5) 1,5 m ² = 4,5 Meja Panjang 3 m ² Kursi (7) 0,25 m ² = 1,75 Lemari (2) 0,54 m ² = 1,08 Rak 1,5 m ²	200%	35,49	AS

13	Rg. Rapat	Meja 4,5 m ² Kursi (20) 0,25 m ² = 5 Lemari 0,54 m ² Rak 1,5 m ² Papan Tulis 0,64 m ²	300%	48,72	AS
14	Rg. Staf Pantry	Meja (4) 0,72 m ² = 2,88 Kursi (4) 0,25 m ² = 1 Lemari (4) 0,54 m ² = 2,16	200%	19,44	AS
15	Rg. Penyimpanan Makanan	Refrigerator 1,35 m ² Ingredient Rack (4) 1 m ² = 4 Stainless Table 2,4 m ²	200%	23,25	AS
16	Rg. Penyimpanan	Ingredient Rack (5) 1 m ² = 5 Stainless Table 2,4 m ²	200%	22,2	AS
17	Rg. Cuci Piring / Gelas	Sink 1,5 m ² Stainless Table 2,4 m ² Ingredient Rack 1 m ² Cooling rack (4)	200%	20,46	AS

		0,48 m2 = 1,92			
18	Dapur Culinary Art	Ingredient Rack (5) 1 m2 = 5 Working table (10) 2,4 m2 = 24 Dough mixer (10) 0,36 m2 = 3,6 Oven 1,5 m2 Stove (10) 2 m2 = 20 Sink (4) 1,5 m2 = 6 Refrigerator (4) 1,35 m2 = 5,4	200%	196,5	AS
19	Dapur Pastry & Bakery	Ingredient Rack (5) 1 m2 = 5 Marble Table (5) 2,4 m2 = 12 Working table (10) 2,4 m2 = 24 Dough mixer (5) 0,36 m2 = 3,6 Oven (2) 1,5 m2 = 3 Stove (5) 2 m2 = 10 Sink (4) 1,5 m2 = 6 Refrigerator 1,35 m2	200%	194,85	AS
20	Demo Kitchen	Kitchen Station 5,4 m2	200%	75,45	AS

		Oven 1,5 m ² Stove 2 m ² Sink 1,5 m ² Refrigerator 1,35 m ² Ingredient Rack 1 m ² Working table 2,4 m ² Kursi (40) 0,25 m ² = 10			
21	Ruang Kelas Teori	Meja (20) 0,72 m ² = 28,8 Kursi (40) 0,25 m ² = 10 Working table 2,4 m ²	200%	123,6	AS
22	Area Penyajian	Meja (4) 0,72 m ² = 2,88 Kursi (10) 0,25 m ² = 2,5	200%	16,14	AS
23	Ruang Loker & Ganti	Loker 2,4 m ² Bilik Ganti (5) 1,2 m ² = 6	200%	25,2	AS
24	Klinik	Meja (2) 0,72 m ² = 1,44 Kursi (4) 0,25 m ² = 1 Ranjang (4)	200%	31,32	AS

		2 m2 = 8			
25	Kantin	Meja (10) 1,2 m2 = 12 Kursi (100) 0,25 m2 = 25 Etalase (5) 1 m2 = 5	250%	147	AS
26	Restoran, Cafe, Bakery	Meja (15) 0,72 m2 = 10,8 Kursi (50) 0,25 m2 = 12,5 Ingredient Rack 1 m2 Rak Display (3) 2 m2 = 6 Chiller Display 1,02 m2 Working table 2,4 m2 Dough mixer 0,36 m2 Wastafel (2) 1,6 m2 = 3,2 Oven 1,5 m2 Stove 2 m2 Sink 1,5 m2 Refrigerator 1,35 m2	250%	152,705	AS
27	Bar	Bar Lounge 3,75 m2	200%	53,25	AS

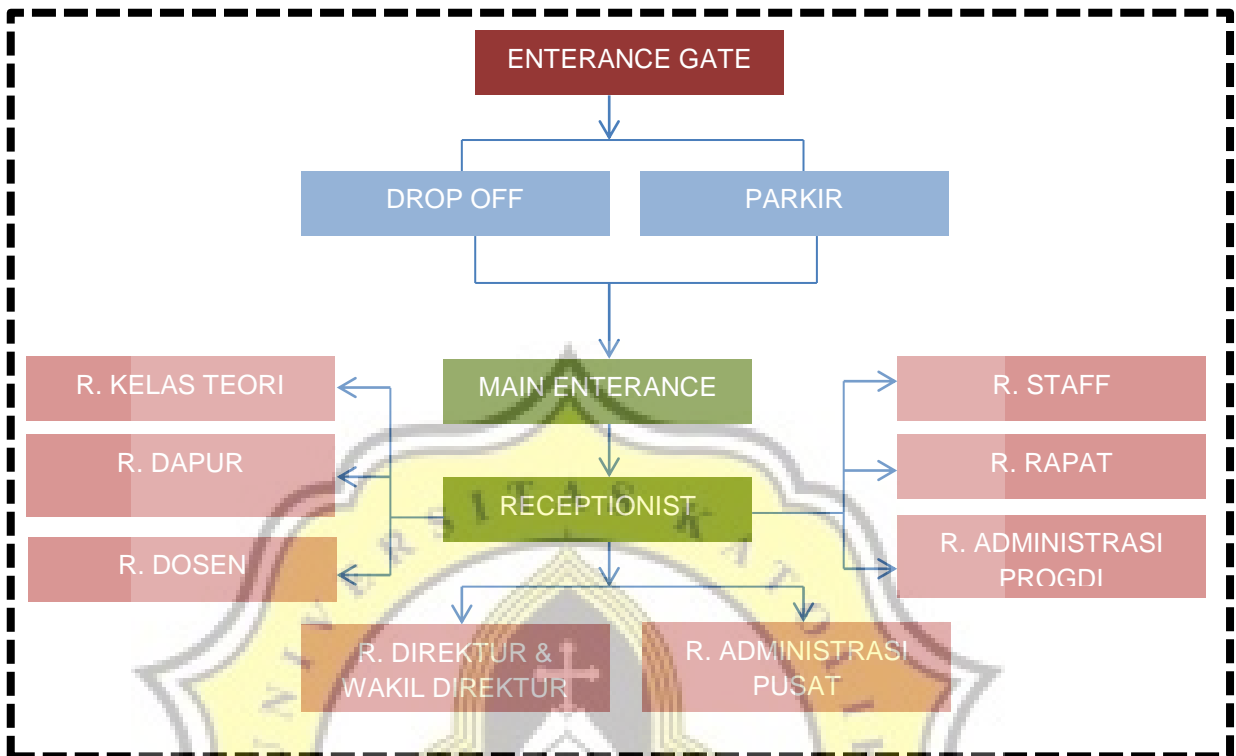
		Working table (5) 2,4 m ² = 12 Rak 2 m ²			
28	Hall	Panggung 12 m ² Meja (2) 0,72 m ² = 1,44 Kursi (10) 0,25 m ² = 2,5 Kapasitas 400 orang 1 m ² / orang	150%	1.040	AS
29	Perpustakaan	Meja (5) 0,72 m ² = 3,6 Kursi (20) 0,25 m ² = 5 Lemari (5) 0,54 m ² = 2,7 Rak (5) 1,5 m ² = 7,5 Kapasitas 100 2 m ² / orang	150%	547	AS
30	Ruang Suplai Gas	-	-	4	AS
31	Toilet	Wastafel (2) 0,36 m ² = 0,72 Urinoir (4) 0,16 m ² = 0,64 Wc duduk (4) 0,28 m ² = 1,12	150%	6,2	AS
32	Ruang Janitor	-	-	6	AS
33	Ruang Genset	-	-	15	AS

34	Ruang Pompa	-	-	30	AS
35	Ruang Panel	-	-	9	AS
36	Ruang Pengolah Limbah	-	-	25	AS
37	Gudang	-	-	9	AS
38	Ruang ME	Meja 0,72 m ² Kursi (2) 0,25 m ² = 0,5	300%	4,88	AS
39	Mushola	Kapasitas 30 orang 0,6 m ² x 30 = 18 m ²	50%	27	AS
40	Area Pakir	-	100%	-	AS
TOTAL LUAS BANGUNAN = 3153,91 X SIRKULASI 15% = 3,627 m²					

Tabel 3.8 : Studi Besaran Ruang
Sumber : Analisa Pribadi. 2019

3.1.9. Pola Sirkulasi Ruang

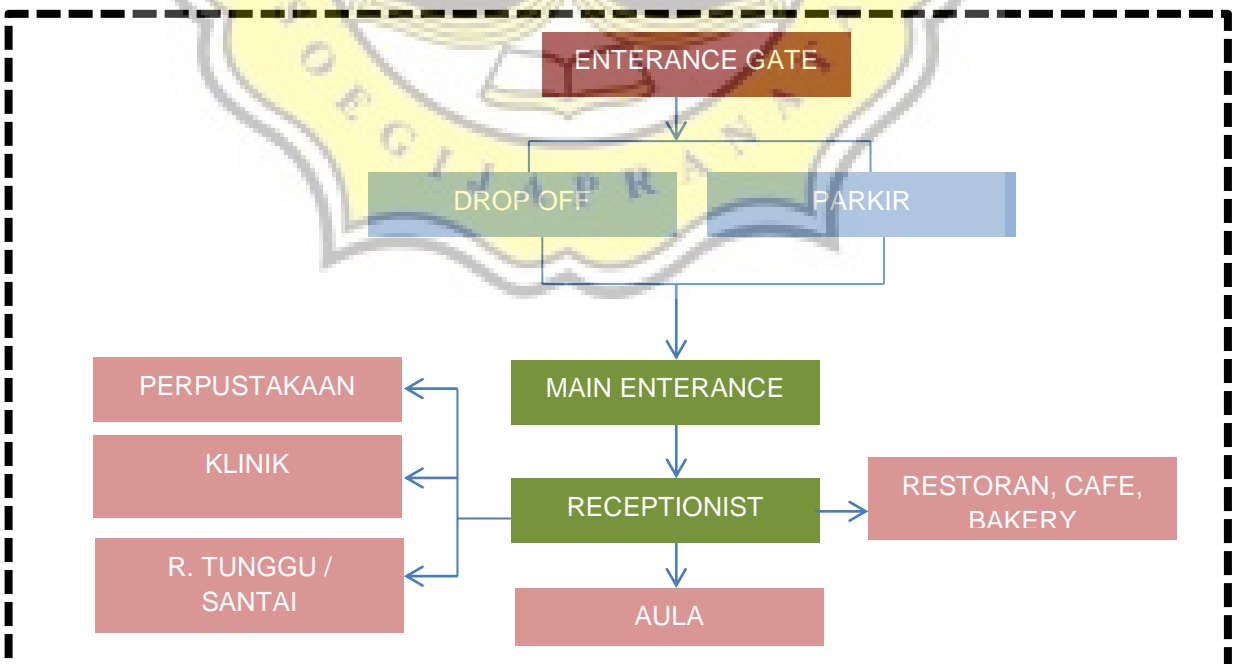
A. Pola Sirkulasi Privat



Skema 3.5 : Pola Sirkulasi Privat

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

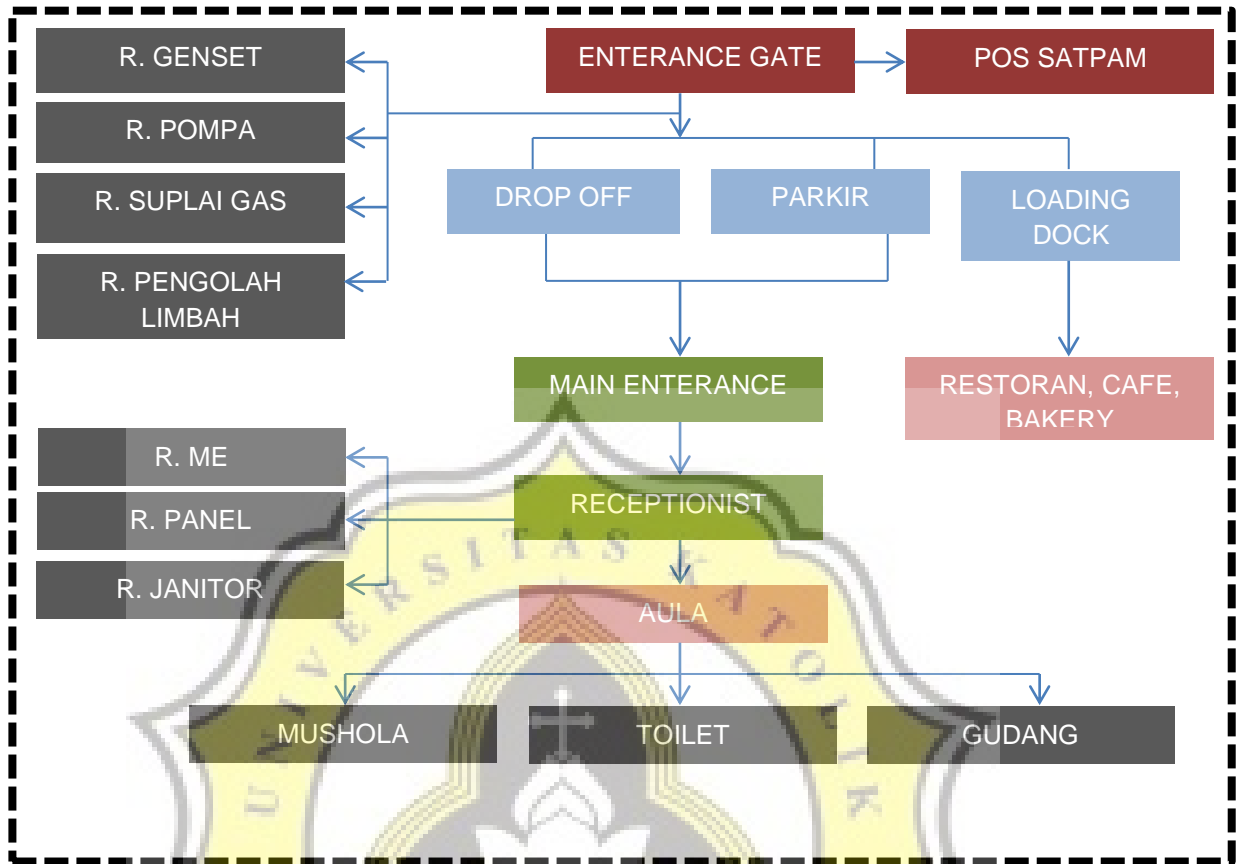
B. Pola Sirkulasi Publik – Semi Publik



Skema 3.6 : Pola Sirkulasi Privat

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

C. Pola Sirkulasi Servis



Skema 3.7 : Pola Sirkulasi Servis

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Pada dasarnya pelaku yang ada pada sekolah memasak mempunyai sirkulasi yang berbeda-beda sesuai dengan kegiatannya. Untuk pola sirkulasi pelaku sebagai pengajar yaitu, pelaku pertama datang dan memarkirkan kendaraannya di area parkir yang telah disediakan, kemudian pelaku masuk melewati lobby untuk absen menggunakan *finger scan* lalu pelaku segera menuju ke ruang privat seperti ruang rapat, ruang rektor, dan ruang privat lainnya, selain itu pun pelaku juga bisa menuju ke ruang servis yang telah tersedia seperti, toilet, mushola, gudang ataupun ruang lainnya yang berhubungan dengan masing-masing kriteria dalam bagian pekerjaannya.

Setelah selesai bekerja segera pelaku menuju ke lobby dan absen untuk pulang kemudian menuju ke area parkir untuk kembali ke rumah.

Untuk pola sirkulasi pelaku sebagai staff yaitu, pelaku pertama datang dan memarkirkan kendaraannya di area parkir yang telah disediakan, kemudian pelaku masuk melewati lobby untuk absen menggunakan *finger scan* lalu pelaku staff menuju ruang staff yang telah tersedia untuk bekerja, selain itu pelaku staff dapat juga menuju ruang servis yang telah tersedia seperti, toilet, mushola, gudang, kantin ataupun ruang lainnya yang masih berhubungan dengan masing-masing kriteria dalam bagian pekerjaannya. Apabila adanya rapat keseluruhan maka dapat menuju ke ruang rapat yang telah tersedia. . Setelah selesai bekerja segera pelaku menuju ke lobby dan absen untuk pulang kemudian menuju ke area parkir untuk kembali ke rumah.

Sedangkan untuk pola sirkulasi pelaku sebagai pelajar yaitu, pelaku berangkat dari rumah, menuju ke sekolah memasak dan segera memarkirkan kendaraan ke area parkir, untuk yang diantar dapat juga di drop off pada depan lobby. Kemudian masuk melalui lobby dan menuju ke ruang kelas untuk segera melakukan kegiatan belajar mengajar, ruang kelas sendiri dekat dengan ruang loker, ruang ganti dan dapur sehingga peralihan untuk kelas memasak tidak membuang banyak waktu. Apabila kegiatan kelas teori sudah selesai dapat menuju ke ruang loker untuk mengambil pakaian khusus untuk kelas praktek pada dapur dan mengganti pakaian pada ruang ganti yang telah tersedia, lalu masuk menuju dapur dan segera kegiatan kelas praktek. Setelah kelas praktek selesai, mahasiswa segera menuju ruang loker mengambil pakaian dan ke ruang ganti untuk mengganti pakaian bebas. Kemudian, mahasiswa pulang melewati lobby dan mengambil kendaraan di area parkir, segeralah mahasiswa pulang ke rumah.

3.2. Analisa Tapak

A. Jenis Ruang Luar

a) Kebutuhan Ruang Luar

Pada tapak bangunan sekolah memasak ini membutuhkan ruang luar untuk area parkir motor, mobil, dan bis sehingga mengakomodasi sirkulasi yang lebar sehingga aktivitas para area tersebut dapat berjalan dengan maksimal.

b) Dimensi Ruang Luar

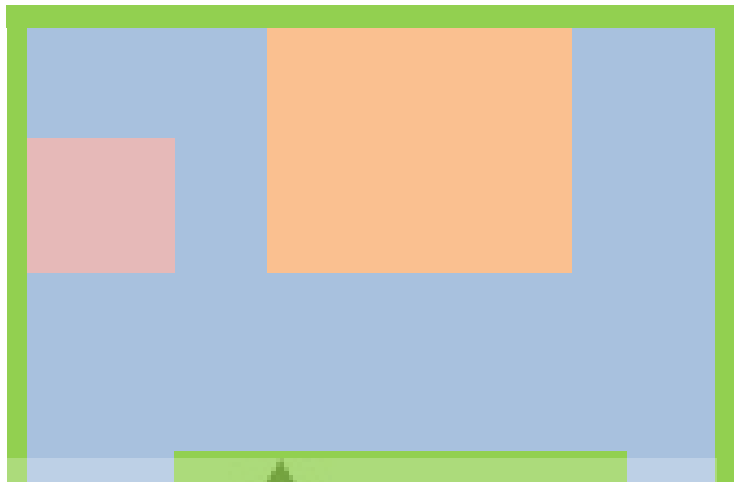
Ruang luar mempunyai dimensi 20x86 m sehingga total luas 1720 m² sehingga dapat difungsikan sebagai ruang terbuka hijau serta area parkir yang dapat memuat kebutuhan pengguna pada bangunan sekolah memasak.

c) Sifat dan Skala Ruang Luar

Tapak pada bangunan sekolah memasak ini mempunyai ruang luar yang bersifat publik sehingga pengguna pada bangunan ini dapat memanfaatkan ruang yang tersedia dengan baik (dikhususkan untuk pelaku pada bangunan sekolah memasak). Dalam hal skala ruang luar pada tapak ini bisa dikatakan luas, dikarenakan perbandingan dengan luas bangunan yang ada masih seimbang dan juga kebutuhan untuk pelaku juga terpenuhi.

B. Zonasi Ruang Luar

Terdapat pembagian zonasi pada ruang luar yaitu zona parkir, zona terbuka hijau, dan zona bangunan. Pembagian zona ini dilakukan atas hal yang menyangkut mengenai sirkulasi.



Skema 3.8 : Zonasi Ruang Luar

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Keterangan :

Warna Hijau : Area Terbuka Hijau

Warna Magenta : Restoran, cafe, bakery

Warna Orange : Sekolah Memasak

Warna Biru : Area Parkir & Sikulasi lingkungan sekolah memasak

C. Luas Lahan Efektif Bangunan

Luas lahan efektif bangunan dimana koefisien dasar bangunan bila ditambah dengan luas ruang luar bangunan setidaknya tidak lebih dari luas lahan yang tersedia sehingga secara optimal dimanfaatkan dengan baik.

$$\text{KDB } 60\% = 6586 \times 60\% = 3952 \text{ m}^2$$

$$\text{Ruang luar} = 2634 \text{ m}^2$$

$$\text{Luas tanah} = 6586 \text{ m}^2$$

3.1.8. Studi Luas Lahan Parkir

- **Mahasiswa** : 240 orang (3 angkatan)

Diasumsikan pengguna mobil 40%, pengguna motor 55 %, dan pengguna kendaraan umum 5%

Mobil (40%) : 96 orang

Motor (55%) : 132 orang

Kendaraan umum (5%) : 12 orang

- Asumsi Perhitungan Parkir Mobil

1 Mobil untuk 2 orang (40%) : 19 mobil

1 Mobil untuk 1 orang (60%) : 58 mobil

Jumlah parkir yang dibutuhkan adalah 77 mobil, namun menimbang waktu kuliah mahasiswa tidak pada waktu bersamaan, maka jumlah parkir yang dibutuhkan 2/3, yaitu 51 mobil

- Asumsi Perhitungan Parkir Motor

1 Motor untuk 2 orang (40%) : 26 motor

1 Motor untuk 1 orang (60%) : 79 motor

Jumlah parkir yang dibutuhkan adalah 105 motor, namun menimbang waktu kuliah mahasiswa tidak pada waktu bersamaan, maka jumlah parkir yang dibutuhkan 2/3, yaitu 70 motor

- **Staff dan Karyawan** : 50 orang per hari

Diasumsikan pengguna mobil 25%, pengguna motor 70 %, dan pengguna kendaraan umum 5%

Mobil (25%) : 13 orang

Motor (70%) : 35 orang

Kendaraan umum (5%) : 3 orang

Sehingga total jumlah parkir yang dibutuhkan adalah 13 mobil dan 35 motor

- **Pengelola & Dosen** : 25 orang per hari

Diasumuskan pengguna mobil 60%, pengguna motor 35 %, dan pengguna kendaraan umum 5%

Mobil (60%) : 15 orang

Motor (35%) : 9 orang

Kendaraan umum (5%) : 1 orang

Sehingga total jumlah parkir yang dibutuhkan adalah 15 mobil dan 9 motor

- **Pengunjung** : 50 orang (kapasitas resto)

Diasumuskan pengguna mobil 45%, pengguna motor 50 %, dan pengguna kendaraan umum 5%

Mobil (45%) : 23 orang

Motor (50%) : 25 orang

Kendaraan umum (5%) : 3 orang

- Asumsi Perhitungan Parkir Mobil

1 Mobil untuk 1 orang (40%) : 9 mobil

1 Mobil untuk 2 orang (60%) : 7 mobil

- Asumsi Perhitungan Parkir Motor

1 Motor untuk 2 orang (40%) : 5 motor

1 Motor untuk 1 orang (60%) : 15 motor

Sehingga total jumlah parkir yang dibutuhkan adalah 16 mobil dan 25 motor

Total Parkir yang dibutuhkan pada Akademi Kuliner adalah 100 mobil, 148 motor.

- $Lp \text{ Mobil} = 95 \times 15 \text{ m}^2$

$Lp \text{ Mobil} = 1425 \text{ m}^2$

- $Lp \text{ Motor} = 139 \times 2 \text{ m}^2$

$Lp \text{ Motor} = 278 \text{ m}^2$

$Luas \text{ Total Parkir} = Lp \text{ Mobil} + Lp \text{ Motor} + \text{Sirkulasi } 100\%$

$Luas \text{ Total Parkir} = 1425 + 278 + 100\%$

$Luas \text{ Total Parkir} = 3406 \text{ m}^2$

3.3. Analisa Lingkungan Buatan



Gambar 3.9 : Jembatan Pejalan Kaki

Sumber : Pribadi, 2019

Jembatan berada tepat di depan tapak, terlihat jarang dilalui oleh pejalan kaki. Jembatan tersebut nampak masih layak untuk digunakan serta atap masih baik untuk memayungi para pejalan kaki.



Gambar 3.10 : Jalan Raya

Sumber : Pribadi, 2019

Pada depan tapak terlihat jalan raya besar sering dilalui berbagai jenis transportasi yang padat hanya pada jam tertentu diakibatkan jam pulang kantor / pulang sekolah. Aspal pada jalan masih terlihat baik.



Gambar 3.11 : Halte Bus

Sumber : Pribadi, 2019

Dekat tapak terdapat pula halte bus yang masih digunakan, kondisi masih baik, jarak dari halte bus menuju lokasi tapak kurang lebih 50 meter.



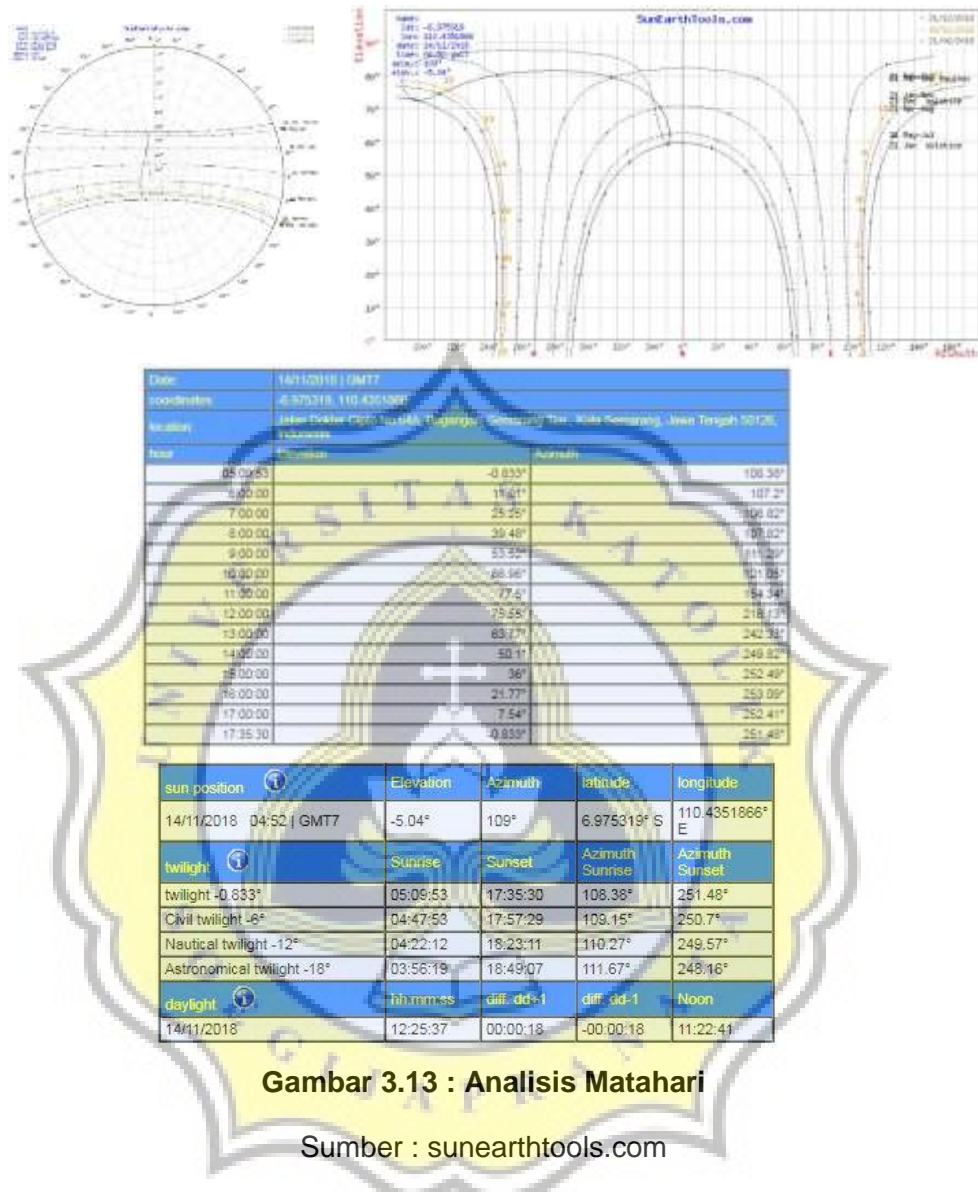
Gambar 3.12 : Pom Bensin

Sumber : Pribadi, 2019

Pada sekitar tapak terdapat juga pom bensin. Jarak pom bensin menuju lokasi tapak kurang lebih 95 meter. Masih ada berbagai lingkungan buatan yaitu Cagar budaya, Gereja GKJTU, Rumah Sakit Panti Wilasa Dr.Cipto, Kantor Polisi, Dll.

3.4. Analisa Lingkungan Alami

A. Analisa Klimatik



Gambar 3.13 : Analisis Matahari

Sumber : sunearthtools.com

Letak matahari pagi berada di depan tapak sehingga bagus untuk aktifitas di dalam dan sekitarnya. Terbenam di arah belakang tapak, tidak menimbulkan dampak yang signifikan. Kebisingan yang terjadi pada pagi hari sebesar 70-80 dB dikarenakan pada depan tapak merupakan jalan besar yang sering dilalui oleh kendaraan. Siang hari sendiri hanya sebesar 50-60 dB dikarenakan banyaknya aktifitas di dalam bangunan. Sore hari

tingkat kebisingan meningkat hingga 75-85 dB dikarenakan jam pulang kantor dan jam pulang sekolah. Malam hari tingkat kebisingan sangat minim yaitu sebesar 30-45 dB.

Suhu pada tapak yaitu, pada pagi hari suhu sebesar 25-28⁰ karena minim akan transportasi yang lewat, siang hari bersuhu sekitar 28-33⁰, malam hari bersuhu 24-27⁰. Kelembaban pada tapak hanya pada depan serta kanan dikarenakan adanya selokan menimbulkan kelembaban yang tinggi, untuk area tapak hanya berkisar 50-60%. Kecepatan angin yang berhembus mengalami kenaikan dari pagi – malam yaitu kisaran 10-20 km/jam

B. Analisa Lansekap

Letak tapak berada di tengah kota, dan termasuk di dataran rendah, seiring hujan yang deras dapat juga genangan air ataupun bila hujan badai akan terjadi banjir di jalan dokter cipto. Kondisi tanah disana cenderung datar, keras, cocok untuk bangunan bertingkat.