

LAPORAN PERANCANGAN ARSITEKTUR AKHIR

**PERANCANGAN HOTEL BUTIK, RESTORAN WARALABA,
KANTOR KONSULTAN & RUMAH TINGGAL
BANYUURIP MAGELANG**



ARDIAN ADI SAPUTRO (NIM:41216110055)

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MERCU BUANA

TAHUN 2020/2021

ABSTRAK

Nama :Ardian Adi Saputro
Program Studi :Teknik Arsitektur
Judul Laporan :Perancangan Hotel Butik, Restoran Waralaba, Kantor
Konsultam & Rumah Tinggal Banyuurip Magelang.

Kabupaten Magelang merupakan sebuah kabupaten yang terletak di Jawa Tengah, karena lokasinya yang strategis dekat dengan kota-kota besar yang memiliki pariwisata yang sedang berkembang menjadikan Magelang sebagai tempat persinggahan bagi wisatawan domestik maupun mancanegara dan pedagang yang berasal dari luar kota. Selain itu Magelang merupakan kota cantik dengan tatanan lingkungan yang rapi, bersih lengkap dengan wisata kuliner dan belanja yang terletak di sepanjang koridor jalan. Magelang memiliki kondisi alam yang terjaga, nuansa pedesaan masih bisa dijumpai dengan udara yang sejuk dan pemandangan alam, sehingga menjadikan Magelang sebagai salah satu kota pariwisata dengan nuansa alam.

Pada Perancangan Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor Konsultan dan Rumah Tinggal ingin memanfaatkan semua sumber dari alam berupa cahaya matahari, udara alami dan air hujan, ketiga elemen tersebut dimanfaatkan sebaik mungkin saat pelaksanaan pembangunan maupun selama penggunaan dan menggunakan material lokal. Karena keinginan tersebut maka proses pembangunannya menerapkan tema *Green Building*. Penerapan konsep *Green Building* bertujuan agar bangunan yang di desain memiliki suasana aktivitas yang sehat, nyaman, keselamatan bagi penghuni serta untuk mengurangi penggunaan energi buatan dan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan sekitar.

Kata Kunci : Hotel Butik, Restoran Waralaba, Kantor Konsultan, Rumah Tinggal, Magelang.

ABSTRACT

Name : Ardian Adi Saputro
Study Program : Architecture Engineering
Report Title : Design of Boutique Hotel, Franchise Restaurant, Consultant Office & Residence Banyuurip Magelang.

Magelang Regency is a district located in Central Java, because of its strategic location close to big cities that have growing tourism, making Magelang a place of competition for domestic and foreign tourists and traders from outside the city. In addition, Magelang is a beautiful city with a neat, clean environment complete with culinary and shopping tours that are located along the road corridors. Magelang has preserved natural conditions, rural nuances can still be found with cool air and natural scenery, so that it makes Magelang as one of the tourism cities with natural nuances.

In the Franchise Restaurant Design, Boutique Hotels, Consultant Offices and Residential Homes want to take advantage of all natural sources in the form of sunlight, natural air and rainwater, these three elements are best utilized during construction and during use and use of local materials. Because of this desire, the development process adopted the Green Building theme. The application of the Green Building concept aims to make the building designed to have an atmosphere of activity that is healthy, comfortable, safe for residents and to reduce the use of artificial energy and minimize the negative impact on the surrounding environment.

Keywords: Boutique Hotel, Franchise Restaurant, Consultant Office, Residential, Magelang.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ardian Adi Saputro
Nim : 41216110055
Judul Laporan : Perancangan Hotel Butik, Restoran Waralaba, Kantor
Konsultan & Rumah Tinggal Banyuurip Magelang.

Menyatakan bahwa keseluruhan isi dari Laporan Perancangan Arsitektur Akhir ini merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan kutipan hasil karya orang lain kecuali telah dicantumkan sumber referensinya.

Jakarta, 16 Januari 2021



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Ardian Adi Saputro

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini dinyatakan bahwa :

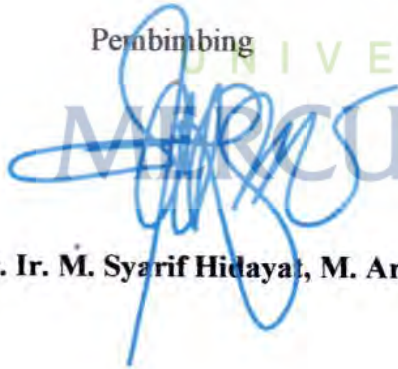
Nama : Ardian Adi Saputro
Nim : 41216110055
Judul Laporan : Perancangan Hotel Butik, Restoran Waralaba, Kantor
Konsultan & Rumah Tinggal Banyuurip Magelang.

Telah menyelesaikan Laporan Perancangan Arsitektur Akhir sebagai salah satu persyaratan kelulusan dalam mata kuliah Perancangan Arsitektur Akhir di Program Studi Arsitektur Universitas Mercu Buana Jakarta.

Jakarta, 16 Januari 2021

Mengetahui,

Pembimbing



Dr. Ir. M. Syarif Hidayat, M. Arch

Koordinator Tugas Akhir



Christy Vidiyanti, ST., MT.

Ketua Program Studi Arsitektur



Ir. Joni Hardi, M.T.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penyusun dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Perancangan Hotel Butik, Restoran Waralaba, Kantor Konsultan & Rumah Tinggal Banyuurip Magelang”. Pada kesempatan ini dengan penuh rasa hormat penyusun ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

- 1) Bapak Dr. Ir. M. Syarif Hidayat, M. Arch. selaku Pembimbing, yang telah meluangkan waktu selama bimbingan, dan memberikan saran serta pengetahuan yang sangat bermanfaat
- 2) Ibu Christy Vidiyanti, S.T., M.T., selaku Koordinator Tugas Akhir periode 84 yang sudah memberikan arahan dan mengawal kemajuan proses Tugas Akhir.
- 3) Bapak Ir. Joni Hardi, M.T. selaku Kaprodi Teknik Arsitektur yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama penyusunan Laporan Perancangan Arsitektur Akhir ini.
- 4) Kedua orang tua, yang selalu memberikan doa, dukungan dan semangat dalam penyusunan laporan penelitian ini.
- 5) Seluruh Dosen dan Staf pengajar Fakultas Teknik Universitas Mercu Buana yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat bermanfaat.
- 6) Teman-teman Arsitektur Universitas Mercu Buana satu angkatan dan seperjuangan yang selalu setia memberikan semangat, info dan motivasi.
- 7) Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Akhir kata, laporan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penyusun sangat mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan laporan penelitian ini. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 16 Januari 2020



Ardian Adi Saputro

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I: PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang	1
1.1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.1.2. Latar Belakang Tema	2
1.2. Pernyataan Masala.....	3
1.3. Maksud dan Tujuan	3
1.4. Ruang Lingkup	3
1.5. Sistematika Penulisan.....	5
1.6. Kerangka Berfikir.....	6
BAB II: TINJAUAN UMUM.....	7

2.1.	Kerangka Tinjauan Umum	7
2.2.	Pemahaman Terhadap Kerangka Acuan Kerja.....	8
2.2.1.	Dasar Pemikiran	8
2.2.2.	Kriteria Perancangan.....	9
2.2.3.	Lokasi dan Kondisi Lingkungan	9
2.3.	Tinjaun Teoritis Proyek	10
2.3.1.	Restoran Waralaba	10
2.3.1.1.	Penertian Restoran	10
2.3.1.2.	Penertian Waralaba	10
2.3.1.3.	Klafikasi Restoran.....	10
2.3.1.4.	Persyaratan Ruang Restoran	13
2.3.1.5.	Pedoman Luas Area Restoran	14
2.3.1.6.	Pedoman Tata Meja dan Letak Kursi.....	14
2.3.1.7.	Standar Penyimpanan Peralatan Restoran.....	15
2.3.1.8.	Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makana	16
2.3.2.	Hotel Butik.....	18
2.3.2.1.	Pengertian Hotel Butik.....	18
2.3.2.2.	Sejarah Hotel Butik	18
2.3.3.3.	Lokasi Hotel Butik	18
2.3.3.4.	Komponen-komponen Hotel Butik.....	19
2.3.3.5.	Karakteristik Hotel Butik	20
2.3.3.6.	Prinsip Hotel Butik.....	21
2.3.3.7.	Organisasi Antar Ruang Hotel	21
2.3.3.8.	Area Penerima.....	22
2.3.3.9.	Area Ruang Makan	23

2.3.3.10. Area Pengelola	24
2.3.3.11. Standar Kamar Hotel.....	24
2.3.3.12. Standar Area Back of the house	25
2.3.3. Kantor.....	29
2.3.3.1. Pengertian Kantor.....	29
2.3.3.2. Klafikasi dan Jenis Kantor	29
2.3.3.3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kantor	31
2.3.3.4. Jenis Ruangan Kantor	31
2.3.3.5. Layout Kantor	33
2.3.4. Rumah Tinggal.....	34
2.3.4.1. Pengertian Rumah Tinggal.....	34
2.3.4.2. Fungsi Rumah Tinggal.....	34
2.3.4.3. Tipe Rumah Tinggal	35
2.3.4.4. Standar Kebutuhan Kamar Tidur	35
2.3.4.5. Standar Kebutuhan Ruang Makan dan Pantry	36
2.3.4.6. Standar Kebutuhan Garasi.....	36
2.3.4.7. Standar Kebutuhan Dapur.....	37
2.3.4.8. Standar Kebutuhan Kamar Mandi.....	37
2.4. Tinjaun Teoritis Tema.....	38
2.4.1. Pengertian <i>Green Building</i>	38
2.4.2. Aspek Utama <i>Green Building</i>	38
2.4.3. Manfaat <i>Green Building</i>	39
2.4.4. Standar Kriteria Penilaian <i>Green Building</i>	40
2.4.4.1. Rating	40
2.4.4.2. Sistem Rating <i>GreenShip</i>	40

2.5. Studi Presenden.....	41
2.5.1. Studi Presenden Hotel Butik.....	41
2.5.2. Studi Presenden Restoran Waralaba.....	48
2.5.3. Studi Presenden Kantor.....	51
2.5.4. Studi Presenden Rumah Tinggal.....	54
BAB III: DATA DAN ANALISA.....	57
3.1. Data Tapak.....	57
3.3.1. Kondisi Geografi.....	57
3.3.1.1. Batas Adminitratif Kecamatan Tegalrejo.....	57
3.3.1.2. Topografi.....	58
3.3.1.3. Topografi.....	58
3.3.1.3. Iklim.....	58
3.3.2. Data Fisik.....	58
3.2. Analisa Non Fisik.....	59
3.2.1. Analisa Fungsi Bangunan.....	59
3.2.2. Analisa Pelaku Kegiatan.....	60
3.2.3. Analisa Alur Alur Kegiatan dan Kebutuhan Ruang.....	62
3.2.3.1. Pengunjung Resto Waralaba.....	62
3.2.3.2. Pegawai Resto Waralaba.....	62
3.2.3.3. Penginap Hotel Butik.....	62
3.2.3.4. Pegawai Hotel Butik.....	64
3.2.3.5. Karyawan Kantor Konsultan.....	64
3.2.3.5. Pemilik Rumah Tinggal.....	65
3.2.3.6. Karyawan Rumah Tinggal.....	65
3.2.4. Hubungan Ruang.....	66

3.2.4.1. Hubungan Ruang Resto Waralaba.....	66
3.2.4.2. Hubungan Ruang Hotel Butik	66
3.2.4.3. Hubungan Ruang Kantor Konsultan	67
3.2.4.4. Hubungan Ruang Rumah Tinggal.....	67
3.2.5. Program Ruang.....	68
3.2.5.1. Program Ruang Resto Waralaba	68
3.2.5.2. Program Ruang Hotel Butik	69
3.2.5.3. Program Ruang Kantor Konsultan	70
3.2.5.4. Program Ruang Rumah Tinggal.....	71
3.2.5.5. Program Ruang Rumah Karyawan.....	71
3.2.5.6. Program Ruang Servis.....	71
3.3. Analisa Fisik	72
3.3.1. Lokasi Tapak	72
3.3.2. Aksesibilitas	73
3.3.3. Sirkulasi.....	75
3.3.4. Karakter Lingkungan.....	77
3.3.5. Kontur Topografi.....	78
3.3.6. Regulasi	79
3.3.7. Analisa Batas Tapak.....	80
3.3.8. Analisa Angin.....	82
3.3.9. Analisa Matahari	83
3.3.10. Analisa View ke Site	85
3.3.11. Analisa View ke Lingkungan.....	86
3.3.12. Analisa Kebisingan.....	88
3.3.19. Analisa SWOT	89

3.4. Zoning Akhir	90
3.4.1. Zoning Horisontal.....	90
3.4.2. Zoning Vertikal	90
3.4.3. Zoning Aksonometri.....	90
BAB IV: KONSEP.....	91
4.1. Konsep Dasar.....	91
4.1.1. Aspek Green	92
4.1.2. Aspek Budaya.....	93
4.1.3. Aspek Synergy	93
4.2. Konsep Gubahan Massa Bangunan.....	94
4.3. Konsep Perancangan Bangunan.....	96
4.3.1. Konsep Orientasi Bangunan.....	96
4.3.2. Konsep Sirkulasi.....	96
4.3.3. Konsep Fasade.....	97
4.3.4. Konsep Material	98
4.3.5. Konsep Ruang Dalam.....	99
4.3.6. Konsep Ruang Luar.....	99
4.3.7. Konsep Struktur.....	100
4.3.8. Konsep MEP.....	102
BAB V: HASIL RANCANGAN	106
5.1. Hasil Perancangan	106
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Nama Ruang dan Standar Ukuran.....	27
Tabel 2.2 Studi Presenden Resto Waralaba	46
Tabel 2.3 Studi Presenden Hotel Butik.....	48
Tabel 2.4 Studi Presenden Kantor.....	51
Tabel 2.5 Studi Presenden Rumah Tinggal.....	54
Tabel 3.1 Analisa Pelaku Kegiatan Mikro.....	61
Tabel 3.2 Program Ruang Resto Waralaba.....	68
Tabel 3.3 Program Ruang Hotel Butik.....	69
Tabel 3.4 Program Ruang Kantor Konsultan.....	70
Tabel 3.5 Program Ruang Rumah Tinggal	71
Tabel 3.6 Program Ruang Rumah Karyawan	71
Tabel 3.7 Program Ruang Servis	71
Tabel 4.1 Konsep Material.....	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berfikir.....	6
Gambar 2.1 Kerangka Tinjauan Umum.....	7
Gambar 2.2 Diagram Operasi Restoran	14
Gambar 2.3 Tata Letak Meja dan Kursi.....	15
Gambar 2.4 Jarak dan Ukuran Rak	15
Gambar 2.5 Layout Dapur dengan 60-100 tempat duduk.....	17
Gambar 2.6 Skema Hubungan Ruang Hotel.....	22
Gambar 2.7 Contoh Layout Area Penerima.....	23
Gambar 2.8 Contoh Layout Ruang Makan Hotel	23
Gambar 2.9 Contoh Layout Area Pengelola Hotel	24
Gambar 2.10 Contoh Layout Kamar Hotel.....	24
Gambar 2.11 Area Bongkar Muat Barang	25
Gambar 2.12 Skema Pelayanan Housekeeping.....	26
Gambar 2.13 Layout Dapur Hotel.....	26
Gambar 2.14 Beberapa Layout Kantor	33
Gambar 2.15 Jarak Dengan Furnitur	33
Gambar 2.16 Standar Kebutuhan Kamar Tidur	35
Gambar 2.17 Standar Kebutuhan Ruang Makan.....	36
Gambar 2.18 Standar Kebutuhan Ruang Garasi	36
Gambar 2.19 Standar Layout Dapur	37
Gambar 2.20 Standar Layout Kamar Mandi	37
Gambar 3.1 Peta Kecamatan Tegalrejo.....	57

Gambar 3.2 Analisa Fungsi Bangunan.....	59
Gambar 3.3 Analisa Pelaku Kegiatan Makro.....	60
Gambar 3.4 Alur Kegitan & Kebutuhan Ruang Pengunjung Restoran	62
Gambar 3.5 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Pegawai Restoran	63
Gambar 3.6 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Penginap Hotel Butik	63
Gambar 3.7 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Pegawai Hotel Butik.....	64
Gambar 3.8 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Karyawan Kantor	64
Gambar 3.9 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Pemilik Rumah Tinggal.....	65
Gambar 3.10 Alur Kegiatan & Kebutuhan Ruang Karyawan Rumah Tinggal.....	65
Gambar 3.11 Hubungan Ruang Resto Waralaba	66
Gambar 3.12 Hubungan Ruang Hotel Butik.....	66
Gambar 3.13 Hubungan Ruang Kantor Konsultan	67
Gambar 3.14 Hubungan Ruang Rumah Tinggal.....	67
Gambar 3.15 Data Lokasi Tapak	72
Gambar 3.16 Data Aksesibilitas.....	73
Gambar 3.17 Hasil Aksesibilitas.....	74
Gambar 3.18 Data Sirkulasi	75
Gambar 3.19 Tanggapan Sirkulasi.....	76
Gambar 3.20 Data Karakter Lingkungan.....	77
Gambar 3.21 Data Kontur Topografi	78
Gambar 3.22 Data Regulasi	79
Gambar 3.23 Data Analisa Batas Tapak	80
Gambar 3.24 Hasil Analisa Batas Tapak	81
Gambar 3.25 Data Analisa Angin	82
Gambar 3.26 Hasil Analisa Angin	83

Gambar 3.27 Data Analisa Matahari.....	83
Gambar 3.28 Hasil Analisa Matahari.....	84
Gambar 3.29 Data Analisa View ke Site	85
Gambar 3.30 Hasil Analisa View ke Site.....	86
Gambar 3.31 Data Analisa View ke Lingkungan	87
Gambar 3.32 Hasil Analisa View ke Lingkungan	87
Gambar 3.33 Data Analisa Kebisingan.....	88
Gambar 3.34 Hasil Analisa Kebisingan.....	89
Gambar 3.35 Zoning Horisontal	90
Gambar 3.36 Zoning Vertikal	90
Gambar 3.37 Zoning Aksonometri	90
Gambar 4.1 Konsep Dasar	91
Gambar 4.2 Aspek Green.....	92
Gambar 4.3 Aspek Budaya	92
Gambar 4.4 Aspek Synergy	93
Gambar 4.5 Gubahan Massa 1	94
Gambar 4.6 Gubahan Massa 2	94
Gambar 4.7 Gubahan Massa 3	95
Gambar 4.8 Gubahan Massa 4	95
Gambar 4.9 Orientasi Bangunan.....	96
Gambar 4.10 Konsep Sirkulasi	96
Gambar 4.11 Konsep Fasade Jendela Louvre	97
Gambar 4.12 Konsep Fasade Motif Batik Kawung	97
Gambar 4.13 Konsep Ruang Dalam.....	99
Gambar 4.14 Konsep Ruang Luar.....	99

Gambar 4.15 Bore Pile	100
Gambar 4.16 Retaining Wall	100
Gambar 4.17 Balok dan Kolom	101
Gambar 4.18 Atap Baja Ringan	101
Gambar 4.19 Sistem Penghawaan.....	102
Gambar 4.20 Sistem Pencahayaan	102
Gambar 4.21 Sistem Air Bersih PDAM.....	103
Gambar 4.22 Sistem Air Hujan.....	103
Gambar 4.23 Sistem Air Limbah	103
Gambar 4.24 Sistem Proteksi Kebakaran 1.....	104
Gambar 4.25 Sistem Proteksi Kebaran 2	105
Gambar 4.26 Sistem Panel Surya.....	105



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Hasil Sidang PAA

Lampiran 2. Kartu Asistensi Kuning

Lampiran 3. Form Jadwal dan Ceklis Produk PAA

Lampiran 4. Gambar Hasil Rancangan

1. Daftar Gambar
2. Site Plan
3. Blok Plan
4. Ground Plan
5. Tampak Utara & Tampak Timur
6. Tampak Selatan & Tampak Barat
7. Potongan A & Potongan B
8. Potongan C & Potongan D
9. Denah Restoran Lantai 1
10. Denah Restoran Lantai 2
11. Denah Atap Restoran
12. Tampak Depan & Tampak Kanan
13. Tampak Belakang & Tampak Kiri
14. Potongan A & Potongan B
15. Denah Kantor Lantai 1
16. Denah Atap Kantor
17. Tampak Depan & Tampak Kanan

18. Tampak Belakang & Tampak Kiri
19. Potongan A & Potongan B
20. Denah Hotel Butik Lantai 1
21. Denah Hotel Butik Lantai 2
22. Denah Hotel Butik Lantai 3 & Lantai 4
23. Denah Hotel Butik Lantai 5 & Atap
24. Tampak Depan & Tampak Kanan
25. Tampak Belakang & Tampak Kiri
26. Potongan A & Potongan B
27. Denah Rumah Tinggal Lantai 1 & Lantai 2
28. Denah Atap Rumah Tinggal
29. Tampak Depan & Tampak Kanan
30. Tampak Belakang & Tampak Kiri
31. Potongan A & Potongan B
32. Aksonometri Arsitektur
33. Aksonometri Struktur
34. Aksonometri Air Bersih
35. Aksonometri Air Kotor
36. Aksonometri Elektrikal
37. Detail Arsitektur Koridor Hotel
38. Detail Arsitektur Balkon Hotel
39. Detail Arsitektur Kisi-kisi Tangga Hotel
40. Detail Arsitektur Railing Pagar Restoran
41. Detail Arsitektur Ramp Pejalan Kaki
42. Detail Unit – Denah

43. Detail Unit – Potongan A & Potongan B
44. Detail Unit – Potongan C & Potongan D
45. Detail Unit – Material
46. Perspektif Interior Restoran Waralaba
47. Perspektif Interior Kantor Konsultan
48. Perspektif Interior Hotel Butik
49. Perspektif Interior Rumah Tinggal
50. Perspektif Siang
51. Perspektif Malam
52. Sequence 1
53. Sequence 2



UNIVERSITAS
MERCU BUANA