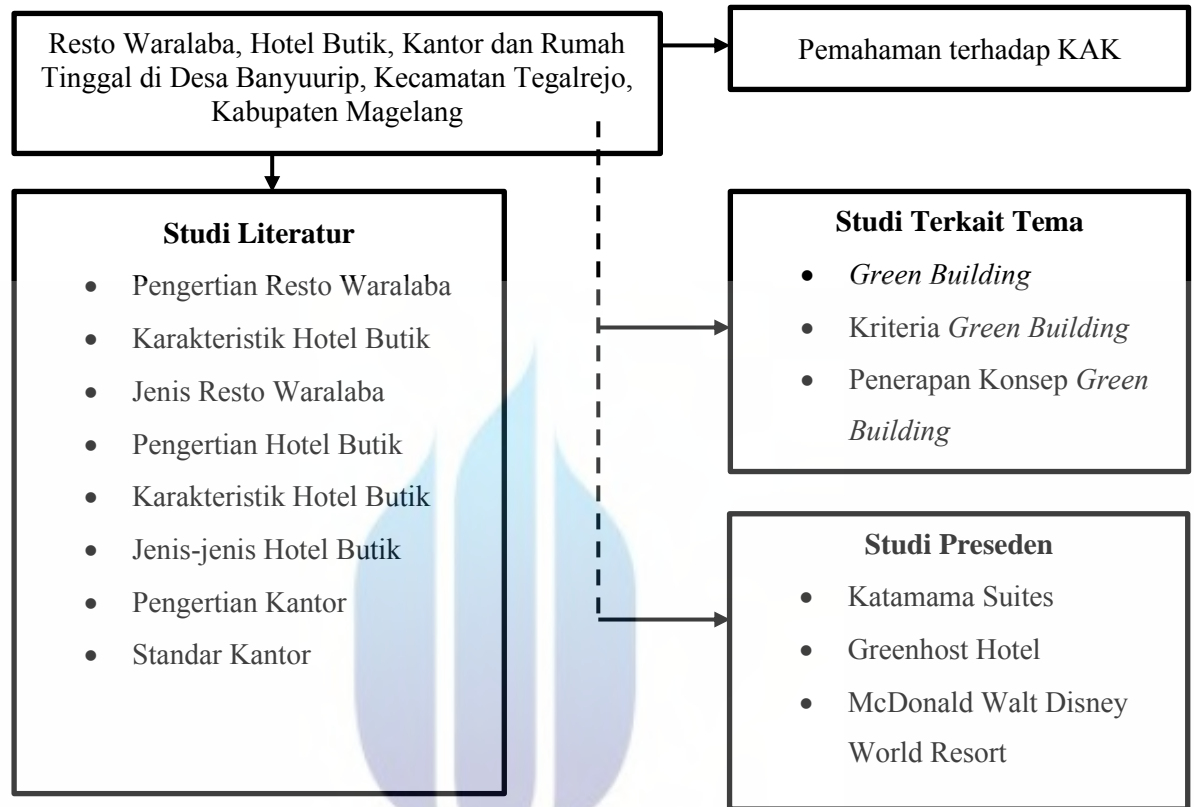


BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kerangka Tinjauan Umum



Gambar 2.1 Kerangka Tinjauan Umum

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

2.2. Pemahaman Terhadap Kerangka Acuan Kerja

Berdasarkan Kerangka Acuan Kerja (KAK) dalam perancangan akhir arsitektur tentang Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor dan Rumah Tinggal. Lokasi proyek memiliki luas 5.030 m², berupa lembah dengan kontur yang cukup dalam, hingga 10 meter di bawah jalan raya.

Perancangan bangunan meliputi 2 bangunan yang terpisah dengan fungsi bangunan A sebagai resto waralaba dengan jumlah lantai bangunan 2 lantai, dan bangunan B sebagai hotel butik, kantor dan rumah tinggal dengan jumlah lantai bangunan yaitu

5 lantai. Bangunan dirancang dengan menekankan tema *Green Building* pada rancangannya. Masing-masing bangunan memiliki ketentuan terkait kebutuhan ruang dan batas luas bangunannya, seperti :

A. Bangunan Resto Waralaba

Letak bangunan resto waralaba berada di muka lokasi site. Bangunan resto waralaba terdiri dari 2 lantai, dimana 1 lantai bangunan berada diatas ketinggian jalan raya, dan 1 lantai bangunan berada di level bawah jalan raya. Standart bangunan resto di tentukan dari jenis resto waralaba yang dipilih dengan jumlah pengunjung kurang lebih 90 orang, dan dilengkapi fasilitas sarana dan pra-sarana restoran (tempat duduk, dapur, receptionist, kasir, area bermain, toilet, dan lain-lain) berdasarkan standar restoran yang sudah dipilih sebelumnya.

Luas bangunan restoran maksimal 350 m². Bangunan restoran dilengkapi dengan ruang terbuka sebagai ruang duduk dengan luas maksimal 100 m². Ruang luar dilengkapi dengan taman dan parkir. Fasilitas parkir dapat menampung kendaraan minimal 10 mobil dan minimal 25 motor.

Bangunan restoran juga dilengkapi dengan ruang untuk tempat tinggal staff, dengan jumlah ruang minimal adalah 2 ruangan dengan luas ruang masing-masing 9 m². Selain itu yang perlu diperhatikan adalah kebutuhan ruang servis, ruang genset, ruang MEP, Gudang dan lain-lain dengan luas maksimal ruangan 75 m².

B. Bangunan Hotel Butik, Kantor dan Rumah

Letak bangunan hotel butik, kantor, dan rumah berada di area yang lebih masuk kedalam tapak. Bangunan tersebut terdiri dari 5 lantai, dimana 3 lantai bangunan berada pada level di atas ketinggian jalan raya, dan 2 lantai bangunan di level bawah jalan raya.

Hotel butik dirancang dengan tampilan dan fasilitas penginapan yang dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Hotel Butik memiliki jumlah kamar hanya 10 unit, dengan luas per-unit dibatasi tidak lebih dari 45 m². Hotel butik

dilengkapi dengan fasilitas pendukung, seperti ruang makan untuk pengunjung yang menginap berikut dengan pantry dan dapur hotelnya.

Ruang Kantor disiapkan untuk kantor konsultan dengan nama perusahaan Deeplay Energy, yang merupakan *engineering firm* untuk subsea *engineering world*. Kantor ini juga sebagai tempat training untuk pegawai baru perusahaan tersebut. Ruang Kantor memiliki luas ruang 250 m². Ruang kantor terdiri dari 2 ruang kerja tertutup namun fleksibel untuk dapat menjadi 1 ruangan. Masing-masing ruang ditempati oleh 6 orang karyawan. Luas masing-masing ruang kerja adalah maksimal 50 m². Selain itu terdapat 1 ruang rapat dengan kapasitas 12 orang, dengan luas maksimal 30 m². Kantor juga dilengkapi ruang tamu dengan kapasitas 5 orang, pantry dengan ruang makan yang dapat menampung 6 orang, toilet dan gudang servis dengan luas 20 m².

Rumah tinggal memiliki luas maksimal 300 m², yang terdiri terdiri dari 1 ruang tidur yang cukup besar dan dilengkapi dengan *extra room* (luas maksimal 100 m²), ruang keluarga untuk 6 orang, ruang makan dengan 6 kursi makan, dan pantry dengan 2 kursi bar. Ruang keluarga, ruang makan, dan pantry memiliki ketentuan khusus dengan desain ruang tanpa sekat, dan memiliki bukaan yang luas sebagai sarana untuk melihat pemandangan di luar. Selain itu rumah tinggal dilengkapi ruang cuci jemur, dapur, ruang pembantu dan garasi/ *carport* untuk 2 mobil, 3 sepeda motor dan 3 sepeda,

Bangunan B juga terdapat kolam renang dengan ukuran sedang, yang bisa digunakan oleh pemilik selaku penghuni rumah, penghuni hotel dan pegawai konsultan. Kolam renang dilengkapi dengan 3 ruang toilet, 3 ruang bilas, ruang duduk/ berjemur dengan 8 kursi panjang dan pantry. Luas area kolam renang maksimal adalah 350 m².

Selain itu bangunan B juga dilengkapi fasilitas lift utama yang hanya dapat digunakan oleh pemilik selaku penghuni rumah dan penghuni hotel. Pada area atap disediakan *roof top* sebagai tempat bersantai dan diskusi.

Pada bangunan B juga terdapat ruang tinggal karyawan yang disediakan yaitu berupa 6 kamar dan 2 toilet dengan luas masing-masing kamar adalah 8 m²,

yang diperuntukan untuk karyawan yang bekerja di rumah tinggal, di hotel. Selain itu bangunan juga di lengkapi dengan ruang servis, ruang genset, ruang MEP dan gudang dengan luas ruang maksimal adalah m².

C. Ruang Luar (*Landscape*)

Ruang luar direncanakan sebagai area penghijauan berupa taman, kebun buah-buahan dan tanaman sayur-sayuran. Selain itu jika memungkinkan ruang luar dapat dimanfaatkan sebagai area *outbond* dan acara *weeding outdoor* maupun acara lainnya.

2.3. Tinjauan Teoritis Proyek

1.3.1 Restoran Waralaba

A. Pengertian Restoran

Menurut Ivancevich (dalam Andari, 2017) Istilah restoran muncul menjadi seperti sekarang sejak Boulanger, orang Perancis, sekitar tahun 1765, menjual sup yang diberinya nama *restaurants*, yang dalam bahasa Inggris berarti *restoratives*, obat yang menyegarkan. Sehingga sampai saat ini menjadi sesuatu yang menyegarkan dan selalu dicari oleh banyak orang. Menurut (Marsum W.A., 2005) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman.

Pengertian restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran, Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

B. Klasifikasi Restoran

Menurut (Marsum W.A., 2005) Resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan, yaitu:

Tabel 2.1 Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman Serta Kegiatan yang ada di Dalamnya

Jenis Restoran	Keterangan
A'la carte restaurant	Menu lengkap dan merupakan restoran tanpa aturan mengikat atau bebas.
Table d'hotel	Restoran dengan menu yang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup. Biasanya erat hubungannya dengan hotel.
Coffe shop	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.
Cafeteria	Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.
Canteen	Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau.

Continental restaurant	Restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.
Carvery	Merupakan restoran yang biasanya terdapat di motel kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana
Discotheque	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar music sebagai daya tariknya, Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji.
Fish and chip shop	Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama
Grill room	Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
Intavern	Restoran kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi.
Pizzeria	Restoran dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
Creeperie	Restoran yang menyajikan berbagai menu kreps dan manisan.
Pub	Restoran yang menjual minuman beralkohol.
Café	Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai atau tidak resmi

Specialty restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan
Terrace restaurant	Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel.
Gourmet restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang biasanya diperuntukan bagi orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa sehingga banyak menyediakan makanan-makanan lezat dengan pelayanan yang megah dan harga yang mahal.
Family restaurant	Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.
Main dining room	Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel, penyajian makanannya secara resmi, servis yang diberikan dapat menggunakan gaya perancis, orang-orang yang datang pada umumnya menggunakan pakaian resmi formal.

Sumber: Restoran dan Segala Permasalahannya (Marsum W.A., 2005)

Sedangkan menurut (Soekresno, 2000) bila dilihat dari sistem pengelolaan dan penyajiannya, restoran dapat di klasifikasikan menjadi tiga, yaitu:

1. *Formal restaurant* (restoran formal).

Pengertian formal restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-ciri restoran formal:

- a. Penerimaan pelanggan dengan system pesan tempat terlebih dahulu.
- b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa populer.
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah Russian Service / French Service atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
- e. Disediakan ruang cocktail selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
- g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan champagne dari berbagai Negara penghasil wine di dunia.
- h. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantic dan eksklusif.
- i. Harga makanan dan minuman relative tinggi disbanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- j. Penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas untuk dapat dilewati gueridon.
- k. Tenaga relative banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

Contoh:

- Members Restaurant
- Super Club
- Gourmet

- Main Dining Room
- Grilled Restaurant
- Executive Restaurant

2. *Informal restaurant* (restoran informal)

Pengertian restoran informal adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti. Ciri-ciri restoran formal:

- a. Harga makanan dan minuman relative murah.
- b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- c. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- d. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service / ready plate* bahkan *self-service* ataupun *counter-service*.
- e. Tidak menyediakan hiburan music hidup.
- f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di counter / langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- h. Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relative cepat selesai dimasak.
- i. Jumlah tenaga servis relative sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

Contoh:

- Café
- Cafeteria
- Fast Food Restaurant

- Coffe shop
- Bistro
- Canteen
- Taverns
- Family Restaurant
- Pub
- Sandwich corner
- Burger corner
- Snack bar

3. *Specialties restaurant* (restoran spesialis)

Pengertian specialties restaurant adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri-ciri specialties restaurant:

- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- b. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- d. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam.
- e. Menu ala-carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- f. Biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal.
- g. Harga makanan relatif tinggi dibanding informal restaurant dan lebih rendah dibanding formal restaurant.
- h. Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Contoh:

- *Indonesian food restaurant*

- *Italian food restaurant*
- *Thai food restaurant*
- *Japanese food restaurant*
- *Korean food restaurant*

C. Persyaratan Restoran

Menurut (Soekresno, 2000) ruang atau area yang ada di dalam suatu restoran dibagi ke dalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda, yaitu:

1. Ruang Depan (*Front Area*)

Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan. Persyaratan ruang restoran:

- Luas area memenuhi standar
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
- Sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara
- Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat

2. Ruangan Belakang (*Back Area*)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya, seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya. Syarat-syarat *back area*:

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya

- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
- Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran

D. Pedoman Standart Ruang Restoran

1. Pedoman Luas Area Restoran

Menurut (Soekresno, 2000) Luas area yang ada pada restoran di bagi kedalam dua kelompok besar yaitu, area restoran dan area dapur yang dijelaskan sebagai berikut:

- a. Pedoman luas restoran (tidak termasuk dapur restoran)
 $= 1,6 \text{ m}^2 / \text{orang}$
- b. Pedoman luas dapur (termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan masakan dingin, tempat cuci dan chef office)
 $= 1,4 \text{ m}^2 \times \text{Jumlah Pelanggan}$

2. Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Menurut (Soekresno, 2000) Pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut:

- Jalur pelayanan
- Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji
- Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk.
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm
- Kepadatan untuk meja counter bar 625 mm per orang
- Jarak duduk pada counter bar antara 1 orang dengan orang lain 75mm

3. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

Menurut (Soekresno, 2000) Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan adalah sebagai berikut:

1. Dapur

- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan
- e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*)
- g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- i. Ruangan dapur terdiri dari:
 1. Tempat pencucian peralatan
 2. Tempat penyimpanan bahan makanan
 3. Tempat pengepakan
 4. Tempat persiapan
 5. Tempat administrasi
- j. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc)

- k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
 - l. Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - m. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
 - n. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
 - o. Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat
 - p. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
2. Ruang Makan
- a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - b. Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - c. Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
 - d. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
 - e. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
 - f. Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - g. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
 - h. Perlengkapan set kursi harus bersih

- i. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / keping
3. Gudang Bahan Makanan
 - a. Jumlah bahan makanan yang disimpan sesuaikan dengan ukuran gudang
 - b. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
 - c. Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut
 - d. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
 - e. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
 - f. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

E. *Layout / Tata Ruang Restoran*

Restoran/ kafe tidak hanya berfokus pada pelayanan yang di berikan kepada pelanggan, tetapi juga kenyamanan yang di berikan pada pelanggan melalui penentuan tata letak ruang makan pada restoran. Dalam (Halim, 2019) dalam merancang restoran/ kafe, setiap pengusaha biasanya menentukan tata letak ruangan dengan desain yang unik dan memiliki tema yang khas. Hal tersebut sebagai salah satu cara menangkap pelanggan untuk datang ke restoran. Adapun yang harus di perhatikan dalam menentukan *layout/* tata letak ruang restoran sebagai berikut :

1. *Layout/*Tataletak berdasarkan Kapasitas dan Target Penjualan

Setiap pengusaha restoran wajib memiliki perhitungan bisnis yang baik, dengan salah satu tujuan mencari tahu kapasitas dan target penjualan. Setelah mengetahui target segmen dari restoran, pengusaha menentukan lokasi usaha, konsep, menu, dan target

penjualan per-hari. Setiap restoran perlu mengetahui target penjualan per-hari, yang akan menjadi dasar perhitungan kebutuhan meja, kursi, dan ruang gerak di dining room.

Menentukan berapa kebutuhan meja dan kursi dalam *layout* restoran sangat bergantung pada target penjualan per hari yang hendak dicapai. Contohnya, suatu konsep restoran (Restoran A) mempunyai target penjualan sebesar 50 porsi per hari, dimana 1 orang tamu akan menghabiskan 1 porsi. Restoran A akan melayani makan siang hingga makan malam saja, sehingga dapat kita simpulkan akan terdapat 2 *servicing cycle* (*lunch* dan *dinner*). Jika target penjualan adalah melayani minimal 50 tamu per-hari, maka jumlah kursi yang kita butuhkan adalah:

$$\text{Jumlah Kursi} = 100 \text{ tamu} / 2 \text{ } \textit{servicing cycle} = 50 \text{ tamu} / \textit{servicing cycle}$$

$$\text{Jumlah Meja} = 50 \text{ tamu} / 4 \text{ tamu per meja} \approx 12 \text{ meja}$$

Ini menunjukkan bahwa Restoran A wajib menyediakan kursi minimal sebanyak 50 kursi untuk bisa mengakomodasi 100 tamu dalam sehari. Perhitungan selanjutnya juga menunjukkan kebutuhan meja sebanyak kurang lebih 12 meja untuk mengakomodasi 50 tamu dalam 1 *servicing cycle*.

Untuk perihal ruang gerak, beberapa firma arsitektur menghitung luas ruang yang dibutuhkan seseorang untuk makan sebesar 1,2m². Jika target kapasitas restorannya adalah 100 orang, maka dibutuhkan setidaknya 120m² luas ruangan.

Selain itu yang perlu di perhatikan bahwa, luasan ruang tidak hanya mengakomodasi luasan meja dan kursi, tetapi juga ruang untuk operasional lain (kasir, lobi dan bar), ruang sirkulasi (dibahas lebih

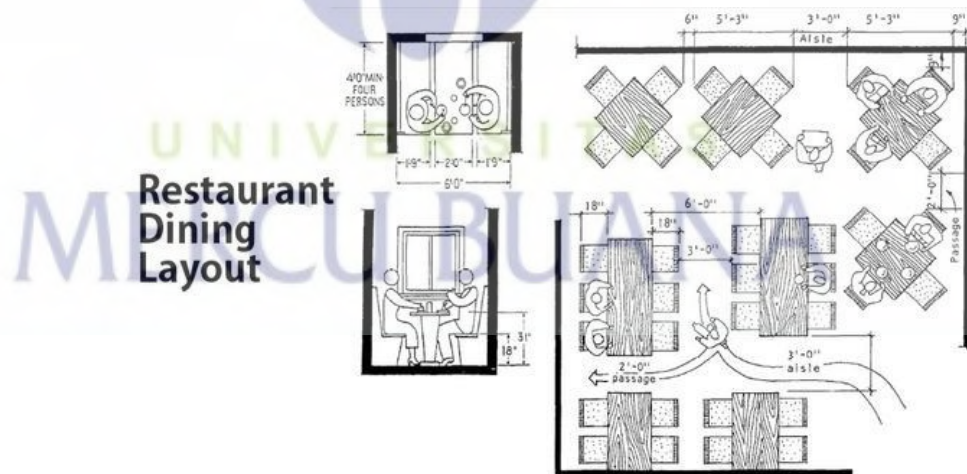
lanjut di bawah), dan ruang fasilitas khusus seperti kamar mandi, wastafel dan juga tempat ibadah.

2. Sirkulasi, Zonasi, dan Jarak Antar-Tempat Duduk

Sirkulasi yang dimaksud adalah arus datang, pergi, dan Bergeraknya pelanggan, dan juga pelayan restoran, agar tidak terjadi saling tabrak, menghalangi, atau saling mengganggu.

Aturan sirkulasi mengatur pergerakan orang dalam operasional restoran agar seluruh kegiatan pelayanan berjalan mulus dalam pola teratur dan efisien.

Dalam beberapa aturan desain teknik, ruang sirkulasi sebuah restoran tersedia setidaknya 20% dari luasan total ruangan yang terpakai untuk makan. Jika ruangan utama restoran yang terpakai untuk makan adalah 120m², maka setidaknya 24m² harus disediakan untuk pergerakan orang. Bagian ini tidak boleh dihalangi oleh perabotan atau dekorasi apapun.



Gambar 2.2 Tata Letak Ruang Restoran

(Sumber: Halim, 2019)

Sirkulasi restoran sudah dimulai sejak dari pintu masuk. Sediakan setidaknya 1,5m hingga 2m ruang bebas tanpa kursi dan meja atau perabotan lain, dari arah pintu menuju meja pemesanan. Juga, zona aman ini tidak boleh sering dilewati pelayan secara menyilang agar tidak mengganggu antrean, dan tidak berdekatan dengan garis antrean kasir. Jika keterbatasan ruang memaksa kasir berdekatan dengan meja pemesanan, maka pasanglah pita pembatas untuk memisahkan orang memesan dengan orang keluar orang setelah membayar.

Sirkulasi selanjutnya adalah luasan lorong antar-meja. Diperlukan setidaknya 1m hingga 2m jarak antar-meja untuk restoran keluarga. Untuk kafe bisa lebih kecil, namun tidak kurang dari 60cm. Dibutuhkan luasan yang cukup pula untuk pelayan agar proses pengantaran makanan ke meja berjalan lancar dan pelayan tidak harus memiringkan badannya melewati lorong. Beberapa restoran berstandar tinggi bahkan menetapkan jarak setidaknya 1,2m lorong antar-meja untuk mengakomodasi orang-orang berkursi roda.

Aturan sirkulasi lainnya bisa menyangkut arus menuju dan dari kamar mandi agar tidak terjadi tabrakan dengan baris meja yang lain. Meja makan tidak terlalu dekat dengan pintu kamar mandi, dan bahkan tidak menampakkan pintu kamar mandi langsung menghadap ke ruang makan.

Ringkasan jarak aman yang banyak dipakai:

Ruang sirkulasi = 20% dari total ruang makan (minimum)

Ruang Meja per orang = 1,2m²

Jarak meja terdekat dengan pintu masuk = 2m

Jarak antar-meja = 60cm sampai 1m (minimum)

Ruang counter pemesanan = $2 \times 1,2\text{m}^2 = 2,4\text{m}^2$

Ruang kasir = $1,2\text{m}^2$

F. Pengertian Waralaba

Waralaba (*Franchise*) berasal dari Bahasa Perancis, yaitu *franchir* yang mempunyai arti memberi kebebasan kepada para pihak (Salim, 2003) dalam (Redjeki Slamet, 2011). Dalam Pasal 1 ayat (1) Keputusan Menteri Perdagangan No. 12/M-DAG/PER/3/2006 Tentang Ketentuan dan Tata Cara Penerbitan Surat Tanda Pendaftaran Usaha Waralaba, Waralaba (*franchise*) adalah perikatan antara Pemberi Waralaba dengan Penerima Waralaba dimana Penerima Waralaba diberikan hak untuk menjalankan usaha dengan memanfaatkan dan/atau menggunakan hak kekayaan intelektual atau penemuan atau ciri khas usaha yang dimiliki Pemberi Waralaba dengan suatu imbalan berdasarkan persyaratan yang ditetapkan oleh Pemberi Waralaba dengan sejumlah kewajiban menyediakan dukungan konsultasi operasional yang berkesinambungan oleh Pemberi Waralaba kepada Penerima Waralaba.

Selanjutnya, pengertian Waralaba (*Franchise*) dari aspek bisnis sebagaimana dikemukakan oleh Bryce Webster dalam (Redjeki Slamet, 2011), adalah salah satu metode produksi dan distribusi barang dan jasa kepada konsumen dengan suatu standar dan sistem eksploitasi tertentu. Pengertian standar dan eksploitasi tersebut meliputi kesamaan dan penggunaan nama perusahaan, merek, sistem produksi, tata cara pengemasan dan penggunaan nama pencedarnya.

G. Unsur-unsur Waralaba

Dalam (Redjeki Slamet, 2011), unsur-unsur *franchise* sebagai berikut:

1. Metode produksinya
2. Adanya izin dari pemilik, yaitu *franchisor* kepada *franchisee*

3. Adanya suatu merek atau nama dagang
4. Untuk menjual produk barang atau jasa
5. Di bawah merek atau dagang dari *franchise*.

H. Karakteristik Waralaba

Menurut Simatupang (2007:58) dalam (Riadi, 2018), karakteristik waralaba sebagai berikut :

1. Harus ada suatu perjanjian (kontrak) tertulis, yang mewakili kepentingan yang seimbang antara franchisor dengan franchisee.
2. Franchisor harus memberikan pelatihan dalam segala aspek bisnis yang akan dimasukinya.
3. Franchisee diperbolehkan (dalam kendali franchisor) beroperasi dengan menggunakan nama/merek dagang, format dan atau prosedur, serta segala nama (reputasi) baik yang dimiliki franchisor.
4. Franchisee harus mengadakan investasi yang berasal dan sumber dananya sendiri atau dengan dukungan sumber dana lain (misalnya kredit perbankan).
5. Franchisee berhak secara penuh mengelola bisnisnya sendiri.
6. Franchisee membayar fee dan atau royalti kepada franchisor atas hak yang didapatnya dan atas bantuan yang terus menerus diberikan oleh franchisor.
7. Franchisee berhak memperoleh daerah pemasaran tertentu dimana ia adalah satu-satunya pihak yang berhak memasarkan barang atau jasa yang dihasilkannya.
8. Transaksi yang terjadi antara franchisor dengan franchisee bukan merupakan transaksi yang terjadi antara cabang dari perusahaan induk yang sama, atau antara individu dengan perusahaan yang dikontrolnya.

I. Jenis-jenis Waralaba

Brayce Webster dalam (Redjeki Slamet, 2011), mengemukakan ada tiga bentuk dari Waralaba (*Franchise*), yaitu :

1. *Product franchising*

Product franchising, adalah suatu *franchise*, yang *franchisor*-nya memberikan lisensi kepada *franchisee* untuk menjual barang hasil produksinya. *Franchisee* berfungsi sebagai distributor produk *franchisor*. Sering kali terjadi *franchisee* diberi hak eksklusif untuk memasarkan produk tersebut di suatu wilayah tertentu. Misalnya dealer mobil, stasiun pompa bensin.

2. *Manufacturing franchises*

Manufacturing franchise franchisor memberikan *know-how* dari suatu proses produksi. *Franchisee* memasarkan barang-barang itu dengan standar produksi dan merek yang sama dengan yang dimiliki *franchisor*. Bentuk *franchise* semacam ini banyak digunakan dalam produksi dan distribusi minuman soft drink, seperti Coca Cola dan Pepsi.

3. *Business format franchising*

Business format franchising adalah suatu bentuk *franchise* yang *franchisee*-nya mengoperasikan suatu kegiatan bisnis dengan memakai nama *franchisor*. Sebagai imbalan dari penggunaan nama *franchisor*, maka *franchisee* harus mengikuti metode-metode standar pengoperasian dan berada dibawah pengawaaan *franchisor* dalam hal bahan-bahan yang digunakan, pilihan tempat usaha, desain tempat usaha, jam penjualan, persyaratan karyawan, dan lain-lain. Sehingga *franchisor* memberikan seluruh konsep bisnis yang meliputi strategi pemasaran, pedoman dan standar pengoperasian usaha dan bantuan dalam mengoperasikan *franchise*. Sehingga *franchisee* memiliki identitas yang tidak terpisahkan dari *franchisor* (David, 1995).

Sedangkan menurut Widjaja (2004:43) dalam (Riadi, 2018), berdasarkan kegiatannya waralaba dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

a. Waralaba produk dan merek dagang

Waralaba ini adalah bentuk waralaba yang paling sederhana. Pemberi waralaba memberikan hak kepada penerima waralaba untuk menjual produk yang dikembangkan oleh pemberi waralaba yang disertai dengan pemberian izin untuk menggunakan merek dagang milik pemberi waralaba.

Atas pemberian izin penggunaan merek dagang tersebut biasanya pemberi waralaba memperoleh suatu bentuk pembayaran royalti di muka dan selanjutnya pemberi waralaba memperoleh keuntungan (yang sering juga disebut dengan royalti berjalan) melalui penjualan produk yang diwaralabakan kepada penerima waralaba. Dalam bentuknya yang sangat sederhana ini, waralaba produk dan merek dagang seringkali mengambil bentuk keagenan, distributor atau lisensi penjualan.

b. Waralaba format bisnis

Waralaba format bisnis ini terdiri dari:

1. Konsep bisnis yang menyeluruh dari pemberi waralaba.
2. Adanya proses permulaan dan pelatihan atas seluruh aspek pengelolaan bisnis, sesuai dengan konsep pemberi waralaba.
3. Proses bantuan dan bimbingan yang terus-menerus dari pihak pemberi waralaba.

J. Jenis-jenis Resto Waralaba di Indonesia

Menurut (Astuti, 2005), *franchise* dapat dibagi dalam dua kelompok, yaitu *Franchise Asing* dan *Franchise Lokal*.

Franchise asing adalah *franchisor*-nya berasal dari luar negeri. Beberapa *Franchise* Asing yang sukses di Indonesia misalnya dalam bidang

usaha makanan, minuman dan cafe yaitu Quickly, Baskin Robin, Starbucks, Mc Donalds, Pizza Hut, Wendy's, Tony Romas, Bread Story, Bread Talk, Kentucky Fried Chicken, Kafe Dome, Hard Rock Café, Planet Hollywood.

Selain itu ada *Franchise* lokal dengan *franchisor* yang berasal dari dalam negeri. Berikut beberapa *Franchise* Lokal antara lain Es Teler 77, Mr Celup, Ayam Bakar Wong Solo, *Richeese Factory* dan lain sebagainya.

K. *Richeese Factory*

Richeese Factory merupakan perusahaan rumah makan yang berasal dari dalam negeri dengan menu utama ayam goreng dan saus keju yang renyah. Awal mulanya *Richeese Factory* membuka gerai pertamanya di Bandung dan saat ini restorannya semakin berkembang hari demi hari dan tersebar di daerah Bandung, Jabodetabek, Garut, Sumedang, Cirebon, Surabaya, Tegal, Malang dan Denpasar



Gambar 2.3 Logo Richeese Factory

(Sumber: Google)

Restoran *Richeese Factory* ini memiliki desain unik dengan tampilan dinding keju yang mampu memanjakan mata bagi pengunjungnya. Sehingga restoran ini sangat cocok digunakan sebagai wahana bersantai bersama keluarga, teman dan sahabat. Restoran

Richeese ini sangat digemari oleh masyarakat sebab rasanya yang enak dan menggugah selera membuat sang pembeli ingin balik lagi untuk mencicipi ayam keju yang lezat.

Richeese Factory memiliki target mendirikan resto di seluruh Indonesia dan target pembangunan akan dilakukan secara bertahap salah satunya melalui investasi *franchise* yang mereka tawarkan. *Franchise Richeese Factory* sendiri dibanderol untuk investasi sekitaran Rp.4 miliar hingga Rp.6 miliar yang mana investasi ini sudah masuk *full equipment, interior outlet*, desain dan suport yang lain untuk menunjang bisnis mitra *Richeese Factory*. Selain dana Rp. 4 miliar hingga Rp.6 miliar investor atau mitra yang ingin bergabung mendirikan *outlet Richeese Factory* harus menyiapkan lokasi dengan ukuran luas 800m dan juga luas bangunan sebesar 150m (Gading, 2019).

1.3.2 Hotel

A. Pengertian Hotel

Akomodasi berupa penginapan yang cukup populer dan dengan mudah dapat dijumpai di berbagai destinasi wisata adalah hotel. Kata hotel berasal dari Bahasa Yunani, *Hosteis* yang berarti memberi tempat perlindungan pada pengunjung yang memberi upah atau hadiah kepada pemiliknya. Beberapa pengertian hotel, dari sudut arsitektur, menurut pendapat Prof. Fred Lawson dalam (Nur`Aini, 2014), "*hotel is defined a public establishment offering travelers, against payment, two basic services accomodation and catering*". (Hotel adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang jasa akomodasi serta pelayanan makan dan minum bagi para pelancong dengan imbalan pembayaran). Menurut SK Menparpostel no.KM37/PW.340/MPPT-86 tentang peraturan usaha dan pengelolaan hotel menyebutkan bahwa hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Berdasarkan beberapa pengertian menurut berbagai sumber yang berbeda dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa lainnya, diperuntukan bagi umum, serta dikelola secara komersial.

B. Klasifikasi Hotel

Dalam (Nur`Aini, 2014), pada golongan hotel berbintang terdapat klasifikasi pembagian kamar yang merupakan area privat dan utama bagi tamu dibedakan menjadi beberapa tipe kamar yakni:

- a. *Single room*, kamar yang memiliki satu tempat tidur untuk satu orang tamu
- b. *Twin room*, kamar yang memiliki dua tempat tidur untuk dua orang tamu
- c. *Double room*, kamar yang memiliki satu tempat tidur untuk dua orang tamu
- d. *Triple room*, kamar yang memiliki *double bed* untuk dua orang ditambah dengan extra bed
- e. *Junior room*, sebuah kamar besar yang terdiri dari ruang tidur dan ruang tamu
- f. *Suite room*, kamar yang terdoro dari dua kamar tidur untuk dua orang ditambah ruang tamu, ruang makan, dan sebuah dapur kecil.
- g. *Presiden room*, kamar yang terdiri dari tiga kamar besar, yakni kamar tidur, kamar tamu, ruang makan, dan sebuah dapur kecil.

Kamar menurut letak dan fasilitas:

- a. *Connecting room*, kamar yang terdiri dari dua buah kamar berdekatan, antara kamar yang satu dengan yang lain dan dihubungkan oleh sebuah pintu.
- b. *Adjoining room*, dua kamar yang berdekatan dan tidak mempunyai pintu penghubung.
- c. *Inside room*, kamar-kamar yang menghadap ke bagian belakang hotel (*facing the back*)

- d. *Outside room*, kamar-kamar yang menghadap ke jalan raya (*facing the street*)
- e. *Lanais*, kamar-kamar dengan teras / balkon yang berlokasi menghadap ke kolam atau kebun
- f. *Cabana*, kamar-kamar yang berlokasi di kawasan pantai atau kolam renang, kamar ini dilengkapi dengan atau tanpa tempat tidur. Lokasi kamar ini biasanya terpisah dari gedung utama
- g. *House use room*, kamar yang diperuntukan bagi staf hotel yang mempunyai otoritas dan digunakan untuk tempat tinggal dalam jangka waktu tertentu karena dinas.

Berdasarkan keputusan Dirjen Pariwisata No. 14/U/II/1988, tentang usaha dan pengelolaan hotel menjelaskan bahwa klasifikasi hotel menggunakan sistem bintang. Dari kelas yang terendah diberi bintang satu, sampai kelas tertinggi adalah hotel bintang lima. Sedangkan hotel-hotel yang tidak memenuhi standar kelima kelas tersebut atau yang berada dibawah standar minimum yang ditentukan disebut hotel non bintang. Klasifikasi hotel berbintang tersebut secara garis besar adalah sebagai berikut:

- a. Hotel bintang satu, dengan konsep sebagai berikut: jumlah kamar standar minimal 15 kamar dan semua kamar dilengkapi kamar mandi didalam, ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 20 m² untuk kamar double dan 18 m² untuk kamar single, ruang public luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (> 30m²) dan bar dan pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga.
- b. Hotel bintang dua, dengan konsep sebagai berikut: jumlah kamar standar minimal 20 kamar (termasuk minimal 1 suite room, 44 m²), ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 20m² untuk kamar double dan 18 m² untuk kamar single, ruang public luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>75m²) dan bar dan pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan

barang berharga, penukaran uang asing, postal service, dan antar jemput.

- c. Hotel bintang tiga, dengan konsep sebagai berikut: jumlah kamar minimal 30 kamar (termasuk minimal 2 suite room, 48m²), ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 22m² untuk kamar single dan 26m² untuk kamar double, ruang publik luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>75m²) dan bar dan pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput.
- d. Hotel bintang empat, dengan konsep sebagai berikut: jumlah kamar minimal 50 kamar (termasuk minimal 3 suite room, 48 m²), ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 24 m² untuk kamar single dan 28 m² untuk kamar double, Ruang public luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari kamar mandi, ruang makan (>100 m²) dan bar (>45m²), pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput, fasilitas penunjang berupa ruang linen (>0,5m² x jumlah kamar), ruang laundry (>40m²), dry cleaning (>20m²), dapur (>60% dari seluruh luas lantai ruang makan) dan fasilitas tambahan: pertokoan, kantor biro perjalanan, maskapai perjalanan, drugstore, salon, function room, banquet hall, serta fasilitas olahraga dan sauna.
- e. Hotel bintang lima, dengan konsep sebagai berikut: jumlah kamar minimal 100 kamar (termasuk minimal 4 suite room, 58m²), ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 26 m² untuk kamar single dan 52m² untuk kamar double, ruang public luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>135m²) dan bar (>75m²), pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput, fasilitas penunjang berupa ruang linen (>0,5m² x jumlah kamar), ruang laundry (>40m²), dry cleaning (>30m²),

dapur (>60% dari seluruh luas lantai ruang makan), fasilitas tambahan: pertokoan, kantor biro perjalanan, maskapai perjalanan, drugstore, salon, function room, banquet hall, serta fasilitas olahraga dan sauna. Dengan adanya klasifikasi hotel tersebut dapat melindungi konsumen dalam memperoleh fasilitas yang sesuai dengan keinginan. Memberikan bimbingan pada pengusaha hotel serta tercapainya mutu pelayanan yang baik.

C. Jenis Hotel

Dalam (Nur`Aini, 2014), pengelompokan hotel berdasarkan target pemasaran, yaitu:

a. *Commercial Hotels*

Ditujukan pada orang yang pekerjaannya berhubungan dengan bepergian seperti bisnis manajes, kelompok *meeting* dan seminar. Tipe hotel komersial merupakan tipe hotel terbesar dan fungsi utamanya adalah untuk melayani klien bisnis.

b. *Airport Hotels*

Menurut Sugiarto (1996) “Hotel Bandara adalah hotel yang terletak satu kompleks bangunan dengan lapangan udara atau berada di sekitar bandara. Hotel bandara merupakan hotel yang memiliki ukuran pelataran yang luas. Ditujukan kepada klien bisnis, penumpang pesawat dengan penerbangan malam atau pembatalan penerbangan dan pegawai perusahaan penerbangan. Hotel ini memiliki *limousine* dan *van* yang banyak dimanfaatkan untuk mengantar dan menjemput tamu antara hotel dengan bandara. Beberapa hotel bandara menyediakan fasilitas ruang pertemuan bagi tamu yang datang dengan pesawat terbang dan hendak melakukan sebuah pertemuan. Target market dari jenis tamu hotel ini adalah para usahawan atau penumpang pesawat yang pesawatnya mengalami penundaan penerbangan, juga para kru pesawat.”

c. *Suite Hotels*

Hotel ini ditujukan untuk keluarga yang berlibur dan seseorang yang ingin menikmati kenyamanan saat bepergian jauh dari rumah. Hotel ini dimanfaatkan pula oleh para profesional seperti akuntan, pengacara, para *executive* karena salah satu keistimewaan yang dimiliki oleh kamar mandi yang terpisah. Adanya ruang kerja yang terpisah dengan kamar memberikan kenyamanan bagi para profesional ini dalam bekerja.

d. *Extended Stay Hotels*

Hotel ini didirikan untuk menyediakan layanan bagi tamu yang datang dengan tujuan untuk tinggal selama lima hari atau waktu yang lebih lama. Tamu yang menginap di hotel ini biasanya tidak terlalu membutuhkan layanan dari hotel. Tidak seperti tipe hotel lainnya, tarif kamar ditentukan dari lamanya tamu tinggal di hotel tersebut. Jenis hotel ini memiliki kesamaan dengan *suite hotels*, hotel ini menyediakan kebutuhan dapur dalam kamar di mana *suite hotels* tidak menyediakan.

e. *Residential Hotels*

Ditujukan pada tamu yang ingin tinggal di hotel dalam jangka waktu yang panjang dengan melakukan kontrak tinggal terlebih dahulu. Kamar akomodasi dengan kamar mandi dan ruang tamu terpisah, tipe kamarnya seperti kamar suite. Jenis akomodasi ini disediakan untuk orang yang berada di pinggiran kota, bersifat permanen atau jangka panjang.

f. *Leisure Market (Resort Hotels)*

Hotel ini ditujukan untuk orang yang bepergian, rekreasi, olahraga, atau untuk hiburan. Hotel ini bersifat musiman pada saat *high season* aktivitas hotel tinggi dan sebaliknya.

g. *Bed and Breakfast Hotels*

Sebuah hotel yang terdiri dari 20-30 kamar. Dengan memberikan penawaran kamar dan makan pagi. Pemilik hotel ini biasanya

tinggal didalam hotel ini dan bertanggung jawab kepada penyediaan makan pagi tamu.

h. *Casino Hotels*

Sebuah hotel yang fungsi utamanya adalah sebagai pendamping dari sebuah *casino*. Layanan didalam kamar, makanan, dan minuman bukanlah merupakan tujuan utama untuk memperoleh keuntungan. Tamu yang ingin mencari kesenangan dan melakukan perjalanan berlibur untuk menggunakan fasilitas kasino menginap di hotel ini.

i. *Coference Hotels*

Didesain untuk kelompok meeting dan hampir keseluruhan pelayanan hotel ini menawarkan akomodasi bermalam selama meeting diadakan. Hotel ini menekankan pada penyediaan layanan dan peralatan yang dibutuhkan untuk kelancaran jalanya meeting.

j. *Convention Hotels*

Menawarkan lebih dari dua ribu kamar. Fasilitas hotel ini di didesain untuk mengakomodasi rapat besar.

Selanjutnya dijelaskan oleh United State Lodging Industry bahwa, yang utama hotel terbagi menjadi tiga jenis yaitu :

- a. *Transient Hotel*, adalah hotel yang letak / lokasinya di tengah kota dengan jenis tamu yang menginap sebagian besar adalah untuk urusan bisnis dan turis.
- b. *Residential Hotel*, adalah hotel yang pada dasarnya merupakan rumah-rumah berbentuk apartemen dengan kamar-kamarnya, dan disewakan secara bulanan atau tahunan. Residential Hotel juga menyediakan kemudahan-kemudahan sepertilyaknya hotel, seperti restoran, pelayanan makanan yang diantar ke kamar, dan pelayanan kebersihan kamar.

- c. *Resort Hotel*, adalah hotel yang pada umumnya berlokasi di tempat-tempat wisata, dan menyediakan tempat-tempat rekreasi dan juga ruang serta fasilitas konferensi untuk tamu – tamunya.

Pengelompokan hotel berdasarkan lamanya hotel beroperasi, yaitu:

1. *Full Length Operation Hotel* adalah hotel yang beroperasi 365 hari dalam setahun, 30 hari dalam sebulan, tujuh hari dalam seminggu, dan 24 jam dalam sehari. Tidak pernah tutup atau libur.
2. *Seasonal hotel* beroperasi hanya pada saat tertentu saja. Kadang buka penuh dan berfungsi sebagai sarana akomodasi yang juga menyediakan makanan serta minuman, tetapi sekali waktu juga tutup.

Pengelompokan Hotel berdasarkan Kemewahan, yaitu:

1. *Luxurious hotel* adalah hotel mewah. Dilihat dari arsitek bangunannya, fasilitas dan kelengkapannya yang ada di dalamnya, semuanya serba mewah dan besar. Ukuran kamar, lobby dan kualitas restoran serta gedung atau ruang pertemuan, semua luas dan mewah.
2. *Boutique hotel* adalah hotel yang mewah, walaupun belum tentu memiliki kamar yang banyak. Hotel ini bisa berbintang 3, 4 atau 5. Mewah dalam hal fasilitas dan kelengkapan hotel, baik di lobby, kamar, restoran maupun gedung pertemuan. Dapat juga berupa hotel dengan tipe gedung antik, bersejarah dengan peralatan yang serba mewah.
2. *Normal Hotel* merupakan tipe hotel kebanyakan, baik di kota maupun di daerah tujuan wisata. Kemewahan dan kelengkapan fasilitasnya didasarkan atas bintang yang disandang hotel tersebut. Hotel bintang empat logikanya lebih lengkap dan mewah dari hotel bintang tiga, dan hotel berbintang lima lebih mewah dari hotel bintang empat.

D. Prinsip Fungsional dan Area Hotel

Secara prinsip, hotel dapat dibagi menjadi 4 area aktivitas, antara lain:

1. Private area Area ini merupakan area untuk kegiatan pribadi pengunjung, seperti kamar pada hotel.
2. Public area Area ini merupakan area pertemuan antara yang melayani, yaitu karyawan dengan yang dilayani, yaitu tamu dan juga tamu dengan tamu lainnya.
3. Semi Public area Area ini merupakan area untuk kegiatan para karyawan terutama karyawan administrasi, ruang rapat, zona di mana hanya orang-orang tertentu yang dapat memasukinya.
4. Service area Area ini merupakan area khusus untuk karyawan, di sini segala macam pelayanan disiapkan untuk kebutuhan pengunjung.

Secara fungsional, hotel mempunyai 2 bagian utama, antara lain:

1. Front of the house (sektor depan hotel)
Terdiri dari private area dan public area. Yang termasuk dalam area front of the house yaitu:
 - a. Guest Room Kamar tamu, ruang tempat tamu menginap.
 - b. Public Space Area Merupakan tempat dimana suatu hotel dapat memperlihatkan isi dan tema yang ingin disampaikan kepada tamunya. Daerah ini menjadi pusat kegiatan utama dari aktivitas yang terjadi pada hotel, dalam hal ini menjadi jelas bahwa wajah sebuah hotel dapat terwakili olehnya.
 - Lobby Tempat penerima pengunjung untuk mendapatkan informasi, menyelesaikan masalah administrasi dan keuangan yang bertalian dengan penyewaan kamar. Ruang-ruang yang termasuk dalam lobby:
 - Entrance hall
Ruang penerima utama yang menghubungkan ruang luar atau main entrance dengan ruang-ruang dalam hotel. Bersifat terbuka dengan besaran ruang yang cukup luas.
 - Front desk / Reception desk

Terdiri atas ruang-ruang personil front desk yang berfungsi untuk memproses dan mengelola administrasi pengunjung.

- Guest elevator

Sebagai sarana sirkulasi vertikal untuk para tamu dari lobby atau publik area menuju guest room atau fungsi lainnya di atas.

- Sirkulasi

Merupakan hal penting dalam publik area yang berfungsi sebagai sarana untuk menghubungkan fungsi-fungsi di dalamnya untuk kegunaan pengunjung.

- Seating Area

Menyediakan wadah bagi tamu untuk beristirahat atau sekedar berbincangbincang. Sarana ini sangat berguna untuk terjadinya kontak sosial di antara pengunjung.

- Retail Area

Berfungsi untuk menyediakan kebutuhan pengunjung sehari-hari.

- Bell man

Sebagai sarana pelayanan kepada tamu yang baru datang atau hendak meninggalkan hotel dengan pelayanan berupa membawakan koper-koper pengunjung.

- Support function

Sebagai sarana penunjang untuk tamu yang berada di publik area, antara lain seperti toilet, telepon umum, mesin ATM, dan lain-lain.

- Consession space

Pada dasarnya ruang-ruang ini termasuk retail area, tetapi untuk hotel berbintang, ruang-ruang konsesi ini terpisah sendiri dan merupakan bagian dari publik area, yang antara lain terdiri dari:

- Travel agent room
 - Perawatan kecantikan / salon
 - Toko buku dan majalah
 - Money changer
 - Souvenir shop
 - Toko-toko khusus
- Food and Beverages outlets
Yaitu area yang digunakan untuk menikmati makanan dan minuman berupa :
 - Restoran
 - Coffee shop
 - Lounge
 - Bar
 - Ruang Serbaguna
Yaitu ruangan yang disediakan untuk berbagai macam penemuan antara lain:
 - Pameran
 - Seminar
 - Pertemuan / pernikahan
 - Area rekreasi
Daerah yang dipergunakan oleh para pengunjung untuk berekreasi, berolah raga, santai dan lain-lain, yang antara lain:
 1. Swimming pool
 2. Food court
 3. Retail area
 4. Kolam dan kanal buatan , Amphitheatre & Dancing Fountain
 5. Taman
 6. Sarana olahraga
 7. Fitness

8. Spa dan Sauna

2. Back of the house (sektor belakang hotel)

Terdiri dari area servis. Yang termasuk back of the house yaitu:

a. Daerah dapur dan gudang (food and storages area)

Area ini merupakan gudang penyimpanan makanan dan minuman. Terdapat gudang kering dan gudang basah, disesuaikan dengan kebutuhan makanan dan minuman yang dimasukkan.

b. Daerah bongkar muat, sampah dari gudang umum (receiving, trash and general storage area)

Area ini merupakan tempat turun naiknya barang dari dan ke dalam mobil pengangkut.

c. Daerah pegawai / staff hotel (employees area)

Area ini merupakan ruang karyawan yang berisi loker untuk karyawan, gudang, dll.

d. Daerah pencucian dan pemeliharaan (laundry and housekeeping)

Untuk hotel berbintang, laundry berukuran cukup luas dan berfungsi sebagai tempat mencuci, mengeringkan, setrika, dan mesin press yang digunakan untuk melayani tamu dan juga karyawan. Pada area housekeeping, terdapat ruang kepala dan asisten departemen, gudang, tempat menjahit kain, sarung bantal, gorden, dll. yang disiapkan untuk melayani tamu hotel.

e. Daerah mekanikal dan elektrikal (Mechanical and Engineering Area)

Ruang ini berisi peralatan untuk heating dan cooling yang berupa tangki dan pompa untuk menjaga sistem operasi mekanikal secara keseluruhan.

E. Kebutuhan Ruangan Hotel

1. *Entrance*

Entrance atau pintu utama pada sebuah hotel merupakan hal yang sangat penting karena area ini biasanya dijadikan sebagai salah satu

patokan bagi para pengunjung untuk memilih sebuah hotel. Desain entrance harus dapat menarik pengunjung untuk masuk ke dalam hotel. Pada entrance harus disediakan area untuk menerima pengunjung bagi pengunjung yang datang. Selain itu terdapat area bagi pejalan kaki dan pengguna kursi roda. Pada area entrance sebuah hotel harus tersedia area untuk menunggu dan parkir sementara untuk menurunkan dan menaikkan pengunjung (drop off). Standar yang dapat digunakan untuk area parkir kendaraan adalah minimal 5,5 meter dengan ketinggian minimal 5 meter. Standar ketinggian ramp untuk pengunjung yang menggunakan kursi roda adalah 1:10 atau 1:12. Pintu masuk ke dalam hotel harus cukup untuk dilewati pengunjung yang membawa tas atau troli barang (lebar minimal 0,9 m).

2. Lobi

Lobi merupakan pusat sirkulasi pada sebuah hotel. Kegiatan yang berlangsung pada area lobi adalah mendaftar di receptionist, menanyakan informasi, dan/atau menunggu.

Pada area lobi terdapat juga retail shop yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan pengunjung seperti, agen perjalanan, toko cinderamata, salon, lounge, dan coffee shop. Standar yang digunakan untuk mendesain sebuah lobi hotel dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 2.2 Standart Dimension Lobby Hotel

<i>Typical space requirements</i>	<i>Per room in hotel (m²)</i>
<i>Main lobby including front desk</i>	0.8 – 1.0
<i>Combined lobby/lounge area</i>	0.9 – 1.2

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

Beberapa fasilitas lain yang tersedia pada area lobi sebuah hotel adalah rest room dan toilet, dan lain-lain. Standar dimensi fasilitas yang disediakan pada sebuah lobby adalah sebagai berikut :

Tabel 2.3 Standart Dimension Lobby Hotel

<i>Facilities</i>	<i>Dimension Area (m²)</i>	
<i>Front Desk</i>		
<i>50 guestrooms</i>	5.5	
<i>100 guestrooms</i>	9.5	
<i>200 guestrooms</i>	18.5	
<i>400 guestrooms</i>	30.0	
<i>Counter space for writing</i>	0.75 x 0.6 (lxd)	
<i>Space in front of desk for guest standing with luggage</i>	0.9 x 0.9 (lxd)	
<i>Additional circulation space for person passing (with luggage)</i>	1.8	
<i>Counter space for clerk with allowance for equipment and files</i>	1.5x0.6 (lxd)	
<i>Space behind desk allowing for working at counter and circulation</i>	1.05	
<i>Rest room and toilets</i>		
Numbers of fixtures	For male	For female
• <i>Water closets (min)</i>	1 per 10	1 per 50
• <i>Wash basin</i>	1 per 1-15 2 per 16-35 3 per 36-65 4 per 65-200 3 per 100 above	
<i>Fixtures</i>	Dimension (m²)	
• <i>Water closet</i>	3.0	
• <i>Urinal</i>	1.3	
• <i>Wash basin</i>	1.5	
• <i>Towel holder</i>	1.1	

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

3. Kamar Hotel

Sistem kamar tidur pada sebuah hotel dapat ditentukan berdasarkan dimensi tempat tidur dan beberapa perabot yang digunakan pada sebuah kamar hotel. Beberapa dimensi kamar yang dapat digunakan sebagai acuan dalam mendesain sebuah kamar hotel adalah sebagai berikut :

Tabel 2.4, *Standart Room For Hotel*

<i>Guestroom</i>	<i>Standard dimension (m)</i>
<i>One bed units</i>	3.7 x 4.3
<i>Standard twin</i>	3.8 x 4.9
<i>Twin double and suites</i>	3.8 x 5.5 4.5 x 5.5

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

Perabot yang terdapat dalam kamar hotel adalah meja nakas, meja tulis, dan lampu meja. Sebuah kamar hotel dapat didesain sesuai dengan kebijakan pemilik hotel dengan pedoman standar sebagai berikut:

Tabel 2.5, *Standart Dimensi Perabot Hotel*

<i>Furniture</i>	<i>Standard Dimension (m)</i>		
	<i>Length</i>	<i>Width</i>	<i>Hight</i>
<i>Bed</i>			
• <i>Single bed</i>	2	1	0.4 - 0.7
• <i>Double bed</i>	2	1.5	0.4 - 0.7
• <i>Twin beds</i>	2	1	0.4 - 0.7
<i>Hanging</i>			
• <i>Single</i>	0.5	*	0.9
• <i>Double</i>	0.9	*	1.2

• <i>Hanging for dress</i>	0.6	*	1.75
<i>Bedside table</i> • <i>for individual</i> • <i>between bed</i>	0.37-0.45 0.6	0.37-0.45 0.6	0.6 – 0.75 0.6 – 0.75
<i>Luggage rack</i>	0.75-0.9	0.75-0.9	0.45
<i>Writing desk</i>	0.4-0.55	0.4-0.55	0.7-0.75
<i>Mirror</i>	*	*	*

* disesuaikan

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

4. Ruang Service

Ruang service digunakan untuk mewadahi kegiatan servis yang merupakan bagian dari pelayanan kegiatan pada hotel. Beberapa ruang yang dibutuhkan untuk menampung kegiatan servis adalah sebagai berikut.

Tabel 2.6, Kebutuhan Ruang Fasilitas Service

Area	Kebutuhan
<i>Servis lobby</i>	Terdapat sirkulasi yang cukup dan area tunggu kereta dorong
<i>Linen store</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Ruang penyimpanan kereta – 1 kereta untuk 12 hingga 18 kamar. ➢ Rak penyimpanan kain dengan standar ukuran 0.6 x 0.2 x 1.5 meter. ➢ Area penyimpanan vacuum cleaner.

	<p>➤ Ruang untuk petugas, minimal terdapat kursi dan papan informasi.</p>
<i>Soiled linen area</i>	<p>Biasanya berupa lubang yang di dalamnya terdapat papan seluncur (minimal berukuran 0.45 x 0.45 meter) menuju shaft untuk mengumpulkan kain-kain bekas untuk dicuci.</p>
<i>Porter's or cleaner's store</i>	<p>Ruang penyimpanan berbagai macam alat/cairan untuk membersihkan ruang-ruang yang ada (biasanya pada kamar mandi). Misalnya : material pembersih, kain, sabun, deterjen, ember, peralatan kebersihan, maupun penggosok.</p>
<i>Trash chute</i>	<p>Untuk mengumpulkan sampah dari tiap ruangan, baik sampah plastic maupun kertas. Biasanya melalui sebuah shaft yang terhubung dari lantai, paling atas hingga menuju incinerator untuk mengolah sampah yang ada sebelum dikeluarkan dari bangunan.</p>

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

Kamar mandi pada kamar hotel sangat penting. Standar yang dapat digunakan untuk mendesain sebuah kamar mandi adalah sebagai berikut:

Tabel 2.7, Standart Dimensi Kamar Mandi

<i>Area</i>	<i>Minimum Areas (m²)</i>		
<i>Shower, wc basin</i>	2.6 – 2.8		
<i>Bath basin wc</i>	2.8 – 3.3		
<i>For economy class</i>	3.7 – 4.2		
<i>Average</i>			
<i>Area</i>	<i>Standard Dimension (m)</i>		
	<i>Length</i>	<i>Width</i>	<i>Hight</i>
<i>Water closet</i>	*	*	*
<i>Baths</i>	1.5-1.7	0.7	-
<i>Drying line</i>	*	*	*
<i>Lavatory basin</i>	0.55	0.4	0.8
<i>Showers</i>	0.8-0.9	0.8-0.9	

* disesuaikan

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

5. Ruang Makan (Dining Areas, Lounges, Bars)

A. Restaurant

Restoran harus dapat menyediakan makanan dengan cepat dan mudah dibersihkan. Kapasitas yang harus disediakan adalah 1.5 hingga 1.7 kursi tiap kamar hotel, dengan dimensi area tiap kursi antara 1.3 hingga 1.5 m². Selain meja dan kursi, disediakan juga bar untuk menyediakan minuman. Sirkulasi pada restoran harus memudahkan bagi karyawan saat melayani pengunjung.

B. Lounges

Biasanya lounge didesain dengan menarik dan memiliki kesan santai.

C. Bar

Desain sebuah bar disesuaikan dengan jenis minuman yang akan disajikan. Peletakan tempat duduk biasanya di sekeliling meja bar

dengan menggunakan kursi tanpa sandaran. Dimensi bar biasanya dipengaruhi oleh 2 hal, yaitu area kerja bartender dan ketinggian counter yang mampu dicapai oleh pengunjung saat menggunakan fasilitas bar.

6. Ruang Makan (Dining Areas, Lounges, Bars)

A. Staffing

Banyak sedikitnya jumlah karyawan ditentukan oleh jenis pekerjaannya. Selain itu biasanya karyawan hotel akan menggunakan seragam sehingga memerlukan sebuah ruang untuk ganti pakaian dan menyimpan barang-barang pribadi. Standar kebutuhan jumlah karyawan adalah sebagai berikut.

Tabel 2.8, Standart Kebutuhan Jumlah Karyawan

Fittings	For residential staff and hotels	For non-residential staff	
		Males	Females
Wcs	1 per 9 persons omitting occupants of rooms with wcs en suites	1 for 1-15 2 for 16-35 3 for 36-65 4 for 66-100	1 for 1-12 2 for 13-25 3 for 26-40 4 for 41-57 5 for 58-77 6 for 78-100
Urinals	Nil up to 6 1 for 7-20 2 for 21-45 3 for 46-70 4 for 71-100		
Lavatory basins	1 per bedroom and 1 per bathroom	As for wcs	As for wcs
Bathrooms	As for wcs		
Cleaner s sinks	Minimum 1 per floor		
Locker, toilet and washing room			
Toilet and washing room		0.4 m ² per employee	
Toilet and washing room		0.7 m ² per employee	
Restroom and canteen			
Restroom		0.9 m ² per employee	
Canteen		0.6 m ² per employee	

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

B. Food and Beverage Service

Desain sebuah dapur didasarkan pada jumlah makanan yang harus disediakan pada suatu periode. Berikut adalah standar dimensi sebuah dapur.

Tabel 2.9, Standart Dimensi Dapur

<i>Total Area (m²)</i>	Number of meals at peak period
85	100
116	200
117	400

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

C. Laundry

Laundry dapat dioperasikan oleh pihak hotel atau memperbolehkan pengunjung untuk menggunakan fasilitas laundry sebagai salah satu fasilitas pendukung. Standar dimensi ruang laundry adalah sebagai berikut.

Tabel 2.10, Standart Dimensi Area Laundry

<i>Typical quantities of linen per occupied room</i>	Kg	lb
<i>Average hotels</i>	3.6 – 4.0	8 – 9
<i>Low tariff hotels, hostels</i>	2.7	
<i>Restaurant or other services</i>	0.5-0.9	1-2
<i>Average hotel or motel</i>	4.5	10
<i>High class hotel</i>	2-9	13

(Sumber: Fred Lawson, Hotel, Motels and Condominiums : Design, Planning and Maintenance dalam Wibawa, 2019)

7. Kolam Renang

Rasio kebutuhan ruang kolam renang per-penghuni bervariasi antara 0.15m² dalam area berpopulasi rendah sampai 0.05m² pada area dengan populasi yang padat. Setiap 1000m² area air, 200m² dialokasikan untuk area entry dengan atap. Atau sekitar 1m² setiap 200m² area air. Dan sekitar 10m² digunakan untuk ruang staff dengan

area air sampai dengan 1000m². Kolam renang dapat dibagi menjadi tiga tergantung luas area air, yaitu:

1. *Paddling Pools*, kolam renang dengan luasan area air dari 100 - 400m². Kedalaman air dari 0.00 – 0.50 m. Dengan luasan lebih dari 200m² kolam dibagi menjadi beberapa bagian dengan tingkat kedalaman yang berbeda.
2. *Teaching Pools*. Kolam renang dengan luasan area air sebesar 500 – 1200m² dengan kedalaman air sekitar 0.50/0.60 – 1.35 m. Dan bisa dibagi menjadi beberapa kolam dengan tingkat kedalaman yang berbedabeda.
3. *Swimming Pool*. Kolam renang dengan area air sebesar 417 – 1250 m². Kedalaman air mencapai 1.80 m. Dan luasan kolam tergantung dari banyaknya lajur renang.
4. *Wave Pool*. Lebar sebesar 16.66m, 21.00m, 25.00m dengan panjang pada umumnya sekitar 50.00, namun minimal sebesar 33.00m. Kedalaman air pada awal panjang kolam renang adalah 0.00m dan kedalaman pada akhir panjang kolam tergantung kebutuhan kolam dan tipe mesin ombak yang dipakai.

2.3.3 Hotel Butik

A. Pengertian Hotel Butik

Dalam (Nur`Aini, 2014) hotel butik merupakan hotel yang memberikan konsep penginapan yang berbeda dari hotel biasanya, dengan keunikan dan kemewahan ini menjadikan hotel butik sebagai hotel non bintang dengan kualitas hotel bintang.

Menurut Lucienne Anhar dalam (Nur`Aini, 2014) Boutique hotel memiliki pengertian yakni:

- a. Kecil: memiliki kapasitas 50 kamar (didaerah pinggiran) atau 150 kamar (didaerah perkotaan)
- b. Orisinalitas: kebanyakan butik hotel memiliki konsep yang jauh berbeda dari hotel-hotel bintang lima, sehingga sebuah butik hotel memiliki identitas yang kuat, misalnya hotel tersebut memiliki dekorasi layaknya galeri, barang antik bahkan ada juga yang mendekorasi layaknya tempat-tempat tinggal di perkampungan yang sangat sederhana.
- c. Karya arsitektur yang sustainable: material yang digunakan bervariasi dan kebanyakan konsep dasarnya selaras dengan alam dan perkembangan budaya di sekitar site. Juga memperhatikan manajemen pembuangan atau sisa dan keefisienan penggunaan energi.
- d. Mewah: sebuah butik hotel mempunyai pedoman utama yang berbunyi “Kualitas, Berapapun Harganya” namun hal ini tidak diterapkan dalam pemilihan material, akan tetapi dalam segi pelayanan dan keramahan yaitu menempatkan keinginan individu di atas segalanya.
- e. *Low profile*: butik hotel tidak mengiklankan diri sendiri, mereka berkeyakinan bahwa para turis akan mencari keberadaan mereka.

Selain itu Lucienne Anhar juga menyampaikan pengertian lain butik hotel adalah:

- a. Butik hotel bukanlah hotel yang berskala besar
- b. Butik hotel bukanlah bagian dari hotel lainnya
Hotel butik didesain dengan penekanan pada tema yang berbeda dari hotel lainnya yakni dengan tema yang unik, tidak biasa, dan suasana yang spesial.
- c. Butik hotel tidak berkesan kuno
Hotel bertema tradisional lebih mengambil pendekatan pada buku bacaan mengenai branding, akan tetapi hotel memiliki definisi yang berbeda. Modernis, dan interpretasi dari abad ke 21 banyak dijumpai pada hotel butik yang terdapat di kota. Dalam hotel butik, konsep ran tidak hanya terbatas pada acara-acara seperti pertunjukan live musik,

konsep dari hiburan pada hotel butik lebih pada hotel tersebut, dengan menggunakan yang tidak umum dan dekorasi yang berbeda.

d. Hotel butik terkesan stylish

Gaya, perbedaan, kehangatan, dan keintiman merupakan kunci utama dari hotel butik, dimana menarik tamu hotel yang mencari keunikan dan perbedaan dari segi arsitekturalnya.

e. Lokasi dari hotel butik yang dipilih berperan penting Apabila berada di area perkotaan lokasi menjadi prioritas utama yang dipertimbangkan oleh tamu hotel.

f. Hotel butik menawarkan suasana kosmopolitan dengan sentuhan local

B. Komponen Hotel Butik

Menurut (Nur`Aini, 2014) hotel butik memiliki komponen-komponen sebagai berikut :

1. Arsitektur dan desain

Tema keunikan, dan keramahan serta keakraban merupakan peran utama di dalam mendesain suatu hotel butik, yang mana pada akhirnya dapat menarik perhatian turis wisman maupun wisnis yang berkunjung ke suatu daerah. Hotel butik tidak memiliki standar tertentu. Konsep dan tema yang digunakan diterapkan pada keseluruhan bangunan hal ini yang membuat tamu hotel tertarik untuk datang.

2. Pelayanan (*service*)

Perbedaan mendasar antara hotel butik dengan hotel standar adalah tamu-tamu hotel yang memiliki hubungan baik dengan anggota staf hotel. Para staf hotel butik mengenal dengan baik tamu yang pernah menginap. Kebanyakan hotel butik memiliki kamar yang relatif sedikit. Hal ini disepakati agar pelayanan yang diberikan oleh para staf hotel dapat maksimal.

3. Target pemasaran

Target konsumen hotel butik umumnya adalah konsumen yang berpenghasilan menengah ke atas. Keberhasilan hotel butik didasari oleh pemilihan lokasi. Kualitas yang diberikan permintaan pasar, pendekatan pemasaran dan penanganan distribusi dan reservasi yang efektif.

C. Prinsip Hotel Butik

Boutique hotel pada dasarnya tidak mempunyai standarisasi minimum jumlah dan ukuran kamarnya. Desainnya dibuat lekat dengan unsure budaya masyarakat setempat (Fivanda, 2017). Menurut (Lawson : 1999) dalam (Fivanda, 2017), prinsip-prinsip hotel butik pada umumnya sebagai berikut:

- Penggunaan elemen-elemen perancangan yang tidak biasa seperti garis, warna, bentuk, tekstur, pola, ruang dan cahaya.
- Langgam arsitektur yang berbeda dari lingkungan di sekitarnya.
- Hotel berskala kecil yang memiliki gaya dan ciri khas tersendiri.
- Fokus terhadap gaya yang eksotis, keramahan dari keakraban serta pelayanan yang memuaskan.
- Unsur Teknologi pembangunan seperti konsep ecodesign juga sudah berkembang pada pembangunan hotel boutique sekarang ini.

D. Karakteristik Hotel Butik

Menurut (Tina Harrison, 2019), hotel butik memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Hotel butik adalah hotel dengan kapasitas kamar yang sedikit dengan jumlah kamar tidak boleh lebih dari 100 kamar, namun tidak juga lebih sedikit dari 10 kamar, karena itu bukan sebuah hotel butik tapi penginapan.
- b. Hotel butik memiliki karakter yang kuat, dengan keintiman dan pelayanan yang ramah seperti hotel bintang 5. Selain itu hotel butik

berkarakter *independent* dengan karakter dan syle hotel yang tidak sama dengan hotel yang lainnya.

- c. Hotel butik memiliki gaya/ *style* kotemporer, modern dan unik. Ruangan didekor dengan oramen-ornamen yang bergaya modern, mencolok dan dengan warna yang menarik serta dilengkapi dengan perabotan yang mewah. Tamu yang berkunjung ke hotel butik dibuat terkejut oleh sambutan permadani halus dengan suguhan coklat yang bersifat eksklusif.
- d. Hotel butik, memiliki cita rasa local. Walaupun hotel butik memiliki kapasitas yang sedikit, tetapi memiliki gaya hotel yang mencolok tanpa meninggalkan ciri khas lokal.
- e. Hotel butik juga berfokus pada makanan dan minuman. Makanan dan minuman di hotel butik dapat diandalkan, karena memiliki restoran dan bar yang menarik. Biasanya restoran pada hotel butik dijalankan oleh koki terkenal. Hotel butik juga menawarkan bar dan lounge yang bergaya dengan menu koktail modern dan anggur.
- f. Hotel butik cenderung memiliki aturan dan batasan yang lebih sedikit dari pada hotel-hotel pada umumnya, contohnya memperolehkan tamu hotel membawa hewan peliharaan.

E. Jenis Hotel Butik

Menurut (Dian, 2010), berdasarkan lokasi hotel butik dibagi menjadi dua yaitu:

1. Boutique hotel yang berada di tengah kota

Boutique hotel yang berlokasi pada daerah ini menjadi tujuan wisatawan. Kawasan kota yang dipilih diusahakan adalah kawasan yang unik (memiliki ciri-ciri khusus). Selain itu, teknologi juga sangat mempengaruhi, baik teknologi yang meningkatkan ambisi maupun emosional tamu, dapat berupa pencahayaan, fasilitas hiburan, akses internet, dll yang membuat tamu-tamu nyaman. Interior hotel yang menerapkan konsep tertentu juga menjadi keunikan boutique hotel.

2. Boutique hotel resort

Boutique hotel resort lebih bersifat eksotis, kecil dan pribadi. Boutique Hotel ini memberikan kesempatan bagi tamu-tamu untuk menjelajahi perasaan lokal tanpa meninggalkan kemewahan yang ada. Kriteria lokasi hotel ini terkesan bersembunyi, jauh di sudut-sudut pulau atau gunung. Lokasi berperan penting untuk hotel ini, karena setiap ruang harus memiliki view yang bagus. Keberhasilan boutique hotel resort ini terletak pada perpaduan antara alam dengan buatan sehingga mempertimbangkan faktor kenyamanan dan kemewahan tanpa menghilangkan kepribadian komunitas setempat.

2.3.4 Kantor

A. Pengertian Kantor

Dikemukakan oleh Ernest Neufert (1993) dalam (Setianingsih, 2016) bahwa kantor selain dibangun untuk kebutuhan maupun tuntutan yang berlaku umum, yang dimaksudkan untuk menarik sebanyak mungkin peminat dari segala lapisan yang membutuhkan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2012), kantor adalah balai (gedung, rumah, ruang) tempat mengurus suatu pekerjaan (perusahaan) tempat bekerja. Menurut Nuraida (2008) mendefinisikan kantor adalah unit organisasi yang terdiri atas, tempat, staff, personel, dan operasi ketatausahaan, guna membantu pimpinan. Tempat adalah ruangan, gedung, kompleks, serta perabot dan perlengkapannya, seperti mesin-mesin kantor dan perlengkapan lainnya.

B. Jenis-jenis Kantor

Secara garis besar jenis kantor dapat dibedakan menjadi empat macam menurut L. Manaseh dan R. Cunliffe dalam (A. Simanjuntak & Dhira, 2012), yaitu sebagai berikut:

1. Kantor Komersial

Jenis perkantoran yang termasuk di dalam golongan komersial adalah toko, kantor sewa, perusahaan trading, asuransi dan transportasi.

2. Kantor Industri

Jenis perkantoran ini berada dalam satu kesatuan dengan pabriknya.

3. Kantor Profesional

Jenis perkantoran ini tidak dipakai dalam rentang waktu yang panjang dan merupakan perkantoran yang menggunakan modal relatif sedikit.

4. Kantor Pemerintahan

Jenis perkantoran ini bersifat usaha yang teratur dalam bentuk lembaga yang berpedoman pokok untuk hidup lama dan kokoh. Pada umumnya digunakan dalam waktu yang lama.

C. Tata Ruang Kantor

Menurut Moekijat (2008) tata ruang kantor menunjukkan penentuan syarat-syarat ruang dan penggunaannya secara terinci daripada ruang untuk memberikan susunan perabot dan perlengkapan yang paling praktis yang diperlukan untuk melaksanakan pekerjaan kantor. Menurut Sedarmayanti (2009) tata ruang kantor adalah pengaturan dan penyusunan seluruh mesin kantor, alat perlengkapan kantor serta perabot kantor pada tempat yang tepat, sehingga pegawai dapat bekerja dengan baik, nyaman, leluasa, dan bebas untuk bergerak, sehingga tercapai efisiensi kerja. Menurut Terry (dalam Sedarmayanti, 2009) tata ruang kantor adalah penentuan mengenai kebutuhankebutuhan ruang dan tentang penggunaannya secara terinci dari ruangan tersebut untuk menyiapkan suatu susunan praktis dari faktor-faktor fisik yang dianggap perlu bagi pelaksanaan kerja perkantoran dengan biaya yang layak. Pentingnya tata ruang kantor yang direncanakan dengan baik adalah:

1. Menambah efisiensi

2. Menghemat penggunaan ruang lantai
3. Mempengaruhi semangat kerja pegawai
4. Ada penghematan karena pengawasan yang lebih baik, komunikasi yang lebih sempurna, dan arus pekerjaan yang lebih lancar.

D. Macam-macam Tata Ruang Kantor

Menurut Sedarmayanti (2009) dalam (Setianingsih, 2016) macam-macam tata ruang kantor dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

1. Konsep Kantor Berkamar (Cubicle Type Office)

Tata ruang kantor berkamar adalah ruangan untuk bekerja yang dipisah atau dibagi dalam kamar atau ruang kerja.

2. Tata Ruang Kantor Terbuka (Open Plan Office)

Adalah ruangan besar untuk bekerja yang ditempati oleh beberapa pegawai yang bekerja bersama-sama diruangan termaksud tanpa dipisah oleh penyekat.

3. Tata Ruang Kantor Berhias/Bertaman/Berpanorama (Landscape Office)

Tata ruang kantor berhias adalah ruang kerja yang dihiasi oleh taman, dekorasi, dan lainnya. Bentuk ruang kantor berhias ini mengupayakan agar lingkungan ruang kantor nampak seperti pemandangan alam terbuka dan merupakan lingkungan yang nyaman, menyenangkan serta ekonomis dalam pemanfaatan ruangan.

4. Tata Ruang Kantor Gabungan.

Tata ruang kantor gabungan adalah ruang kantor yang merupakan gabungan antara bentuk ruang kantor berkamar kerja, terbuka, dan bertaman hias. Karena ketiga bentuk ruang masing-masing mempunyai kerugian, maka untuk mencegah atau mengurangi kerugian yang ada, dapat diciptakan tata ruang kantor gabungan.

E. Lingkup Ruang Kantor

Tata ruang kantor dapat dibedakan dalam beberapa bagian (Nuraida, 2008) dalam (Setianingsih, 2016) sebagai berikut:

1. Tata Ruang Pribadi (Private Office)

Tata ruang pribadi digunakan untuk berbagai alasan seperti prestis dan status. Misalnya ruangan bagi atasan. Selain itu, pegawai memerlukan private office apabila membutuhkan ruangan yang sepi untuk berkonsentrasi dalam pekerja, atau pegawai yang bekerja dengan ruangan yang sepi untuk berkonsentrasi dalam pekerjaan, atau pegawai yang bekerja dengan menggunakan alat material yang mahal sehingga memerlukan ruangan tersendiri.

2. Tata Ruang Antar bagian

a. General Office Area

General office area lebih banyak disukai daripada private office area. Hal tersebut dilakukan jika:

1. Biaya membuat private area dirasakan lebih mahal
2. Membutuhkan kemudahan dalam pengawasan secara langsung terhadap bawahan
3. Suatu saat dimungkinkan adanya perubahan layout
4. Tidak ingin disulitkan oleh pengaturan penerangan, sirkulasi udara, alat komunikasi, mebel, furniture, dan lain-lain
5. Keterkaitan pekerjaan pelayanan terhadap administrasi tinggi, seperti ruangan untuk para staf tata usaha,
6. Adanya asas kebersamaan yang cukup tinggi dan memudahkan bottom up decision making.

b. Private Office Area

Misalnya ruangan rapat atau ruang konferensi, ruang tamu, dan ruang pelatihan.

c. Service Area

Biasanya merupakan tempat yang kotor atau berisik. Misalnya ruang dapur, cafe, ruang foto copy, ruang percetakan, dan toilet.

d. Storage Area

Storage area digunakan untuk menyimpan barang. Misalnya ruang penyimpanan bahan mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi serta ruang arsip.

F. Faktor Tata Ruang Kantor

Menurut (Kristianto, Budianto, & Ardianto, 2016), faktor-faktor yang mempengaruhi tata ruang kerja, diantaranya adalah:

1. Cahaya, penerangan yang cukup dan memancar dengan tepat akan menambah efisiensi kerja para pegawai. Karena mereka dapat bekerja dengan lebih cepat, lebih sedikit membuat kesalahan, dan matanya tidak lekas menjadi lelah. Banyak ketidakberesan pekerjaan tatusaha disebabkan oleh penerangan yang buruk, misalnya ruangan terlampau gelap atau pegawai-pegawai harus bekerja dibawah penerangan yang menyilaukan.
2. Warna, bersama-sama dengan cahaya, warna merupakan faktor yang penting untuk memperbesar efisiensi kerja para pegawai. Khususnya warna akan mempengaruhi keadaan jiwa mereka. Dengan memakai warna yang tepat pada dinding ruangan dan alat-alat lainnya, kegembiraan dan ketenangan bekerja para pegawai akan terpelihara. Selain itu warna yang tepat juga akan mencegah kesilauan yang mungkin timbul karena cahaya yang berlebihan.
3. Udara, mengenai faktor udara ini, yang terpenting adalah suhu udara dan banyaknya uap air pada udara itu sendiri (kelembapan)
4. Suara, ruangan kantor sejauh mungkin dijauhkan dari sumber kebisingan. Jika perlu digunakan bahan peredam suaru pada langit atau dinding ruangan.

G. Prinsip Tata Ruang Kantor

Dalam merancang tata ruang kerja yang efektif ada beberapa prinsip yang harus diperhatikan (Martinez, 1990 dan Quible, 2001) dalam (Kristianto, Budianto, & Ardianto, 2016) :

1. Menganalisis hubungan antara peralatan, informasi, dan pegawai dalam alus kerja.
2. Mengondisikan arus kerja agar bergerak dalam bentuk garis lurus dan meminimalisir kemungkinan terjadinya crisscrossing dan backtracking.
3. Pegawai maupun tim kerja yang melakukan pekerjaan serupa harus ditempatkan dalam area yang berdekatan.
4. Pegawai maupun divisi yang berhubungan dengan publik harus ditempatkan berdekatan dengan pintu masuk kantor.
5. Pegawai maupun tim kerja yang membutuhkan konsentersasi harus ditempatkan di ruang kerja yang suasananya lebih tenang.
6. Alokasi ruang harus berdasarkan posisi, pekerjaan yang dilakukan, dan peralatan khusus yang diperlukan masing-masing individu.
7. Furnitur dan peralatan harus sesuai dengan kebutuhan.
8. Lorong ahrus nyaman dan lebaruntuk mengantisipasi pergerakan yang efisien dari pekerja.
9. Pertimbangan keamanan harus diberikan prioritas tinggi.
10. Area terbuka yang besar lebih efisien dibandingkan ruangan kecil yang tertutup.
11. Provisi yang tepat bagi pencahayaan, dekorasi, AC, kelembaban dan kontrol suara.
12. Memperhatikan kebutuhan perluasan kantor di masa datang.
13. Pekerjaan harus datang pada pegawai, bukan sebaliknya.

2.3.5 Rumah Tinggal

A. Pengertian Rumah Tinggal

Menurut (Riany, Rachmadi, Sambira, Muharam, & Taufik, 2014) rumah tinggal adalah bangunan yang dijadikan tempat tinggal selama jangka waktu tertentu. Rumah bisa menjadi tempat tinggal manusia maupun hewan, namun tempat tinggal yang khusus bagi hewan biasa disebut sangkar, sarang, atau kandang. Dalam arti khusus, rumah mengacu pada konsep-konsep sosial - kemasyarakatan yang terjalin di dalam bangunan tempat tinggal, seperti keluarga, tempat bertumbuh, makan, tidur, beraktivitas, dan lain-lain.

Sedangkan menurut (Widjayant, 2007), rumah adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk berlempat tinggal dan melindungi seseorang dari pengaruh lingkungan fisik yang berhubungan secara langsung, misalnya hujan, panas matahari, angin, dan lain-lain.

Menurut (Frick dan Muliani, 2006) dalam (Ningrum, 2018), dalam pengertian yang luas, rumah tinggal bukan hanya sebuah bangunan (struktural), melainkan juga tempat kediaman yang memenuhi syarat-syarat kehidupan yang layak, dipandang dari berbagai segi kehidupan masyarakat.

B. Fungsi Rumah Tinggal

Menurut Turner dalam (Rully, 2014) mendefinisikan tiga fungsi utama yang terkandung dalam sebuah rumah tempat bermukim, yaitu :

- a. Rumah sebagai penunjang identitas keluarga (*identity*) yang diwujudkan pada kualitas hunian atau perlindungan yang diberikan oleh rumah. Kebutuhan akan tempat tinggal dimaksudkan agar penghuni dapat memiliki tempat berteduh guna melindungi diri dari iklim setempat.

- b. Rumah sebagai penunjang kesempatan (*opportunity*) keluarga untuk berkembang dalam kehidupan sosial budaya dan ekonomi atau fungsi pengemban keluarga. Kebutuhan berupa akses ini diterjemahkan dalam pemenuhan kebutuhansosial dan kemudahan ke tempat kerja guna men dapatkan sumber penghasilan.
- c. Rumah sebagai penunjang rasa aman (*security*) dalam arti terjaminnya. Keadaan keluarga di masa depan setelah mendapatkan rumah. Jaminan keamanan atas lingkungan perumahan yang ditempati serta jaminan keamanan berupa kepemilikan rumah dan lahan (*the form of tenure*).

Secara garis besar menurut (Doxiadis dalam Dian, 2009) dalam (Rully, 2014) rumah memiliki fungsi , yaitu:

- a. Rumah harus memenuhi kebutuhan pokok jasmani manusia.
- b. Rumah harus memenuhi kebutuhan pokok rohani manusia.
- c. Rumah harus melindungi manusia dari penularan penyakit.
- d. Rumah harus melindungi manusia dari gangguan luar.
- e. Rumah menunjukkan tempat tinggal.
- f. Rumah merupakan mediasi antara manusia dan dunia.
- g. Rumah merupakan *arsenal*, yaitu tempat manusia mendapatkan kekuatan kembali.

C. Elemen Rumah Tinggal

Menurut Suparno (2006) dalam (Ningrum, 2018), ada beberapa elemen yang mempengaruhi kelayakan rumah tinggal, yaitu :

- a. Privasi yang memadai
- b. Keamanan yang memadai, meliputi keamanan kepemilikan dan ketahanan struktural
- c. Pencahayaan yang memadai

- d. Infrastruktur dasar yang memadai, meliputi sistem sanitasi air bersih dan air kotor atau limbah
- e. Kualitas lingkungan yang cocok, terkait faktor

D. Klasifikasi Rumah Tinggal

Menurut Suparno (2006) dalam (Ningrum, 2018), dalam perumahan, jenis rumah diklasifikasikan sebagai berikut :

- a. Rumah Sederhana

Rumah sederhana merupakan rumah bertipe kecil, yang mempunyai keterbatasan dalam perencanaan ruangnya. Rumah tipe ini sangat cocok untuk keluarga kecil dan masyarakat yang berdaya beli rendah. Pada umumnya, rumah sederhana mempunyai luas rumah 22 m² s/d 36 m².

- b. Rumah Menengah

Rumah menengah merupakan rumah bertipe sedang. Pada tipe ini, cukup banyak kebutuhan ruang yang dapat direncanakan dan perencanaan ruangnya lebih leluasa dibandingkan pada rumah sederhana. Pada umumnya, rumah menengah ini mempunyai luas rumah 45 m² s/d 120 m², dengan luas tanah 80 m² s/d 200 m².

- c. Rumah Mewah

Rumah mewah merupakan rumah bertipe besar, biasanya dimiliki oleh masyarakat berpenghasilan dan berdaya beli tinggi. Perencanaan ruang pada rumah tipe ini lebih kompleks, karena kebutuhan ruang yang dapat direncanakan dalam rumah ini banyak dan disesuaikan dengan kebutuhan pemiliknya. Rumah tipe besar ini umumnya tidak hanya sekedar digunakan untuk tempat tinggal, tetapi juga sebagai symbol status, symbol kepribadian, dan karakter pemilik rumah, ataupun symbol *prestise* (kebanggaan). Pada umumnya, rumah mewah ini mempunyai luas rumah lebih dari 120 m² dengan luasan tanah lebih dari 200 m².

2.3.6 Arsitektur Jawa

A. Arsitektur Rumah Jawa

Dalam (Prihantoro, 2005), arsitektur tradisional Jawa merupakan salah satu langgam arsitektural yang kaya akan makna, baik dari sisi *history*, keagamaan, kemasyarakatan, estetika, simbolik dan lain-lain. Hal tersebut menggambarkan arsitektur Jawa merupakan langgam arsitektur yang kompleks.

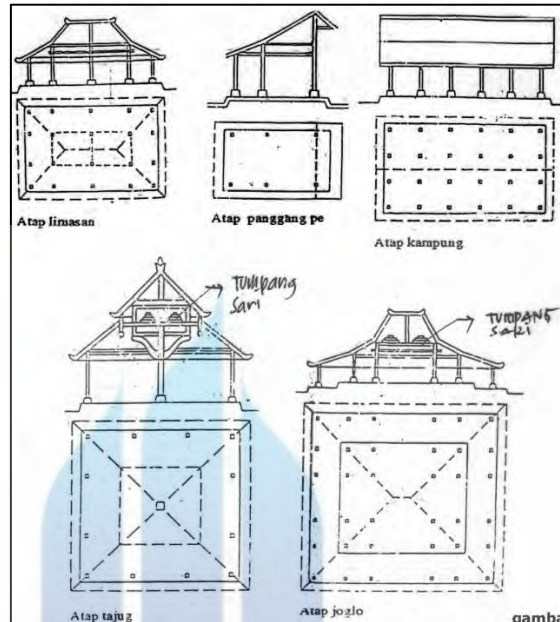
Arsitektur Jawa berupa rumah tinggal sebagai mikrokosmos dalam masyarakat Jawa yang merupakan bentuk dari realisasi masyarakat Jawa pada pemahaman dan sikapnya terhadap alamnya sebagai makrokosmosnya. Dalam (Prihantoro, 2005), masyarakat Jawa menyebut tempat tinggalnya dengan istilah *omah*. Kata *omah* merupakan bentuk dari dua kata, *om* yang diartikan sebagai angkasa dan bersifat laki-laki (kebakakan), dan *mah* yang diartikan *lemah* (tanah) dan bersifat perempuan (keibuan). Sehingga *omah* (rumah) dimaknai sebagai miniatur dari jagad manusia yang terdiri *Bapa Angkasa* dan *Ibu Pertiwi*.

Kesungguhan manusia Jawa dalam menjaga keseimbangan dan keselarasan antara mikrokosmos dan makrokosmos dalam penentuan ruang hidup materialnya tidak hanya diwujudkan dalam pemakaian istilah *omah* untuk rumah, tetapi lebih pada pemakaian simbol pada hampir seluruh bagian yang berkaitan dengan rumah itu sendiri, baik pada simbol materinya. Simbol materi yang dimaksud di sini adalah untuk hal-hal yang bersifat fisik diantaranya adalah: pola tata ruang dan tata massa bangunan, pola perwujudan bentuk bangunan, penggunaan material bangunan, dan desain ornamen-ornamen yang melekat.

B. Bentuk Rumah Jawa

Bagian fisik dari perwujudan rumah tradisional Jawa yang paling mudah diidentifikasi adalah perwujudan bentuk atap yang dapat diklasifikasikan dalam 5 (lima) bentuk dasar, yaitu Panggang-Pe, Kampung, Tajug

(masjid), Limasan dan Joglo (tikelan). Bentuk-bentuk dasar ini kemudian berkembang menjadi beraneka jenis dan variasi, bukan hanya berkaitan dengan perbedaan ukurannya saja melainkan juga berbeda satu dengan yang lainnya.



Gambar 2.4 Bentuk Rumah Jawa
(Sumber: Trisulowati, 2003)

1. Rumah bentuk Panggang-Pe

Panggang berarti dipanaskan di atas bara api, Pe berarti dijemur di bawah sinar matahari. Bentuk rumah ini merupakan bentuk rumah paling sederhana. Pada mulanya merupakan bangunan kecil yang terdiri dari sebuah atap (empyak) dengan empat buah tiang atau lebih dimana di atasnya digunakan untuk menjemur barang-barang seperti daun teh, singkong/ketela pohon, jagung dll.

Bentuk rumah ini adalah bentuk yang paling tua, hal ini terlihat dari bentuknya yang sangat sederhana, juga dilihat pada lukisan-lukisan/relief candi maupun tempat-tempat pemujaan yang lain.

Selain bentuknya yang sederhana bentuk ini mudah dibuat, murah biayanya, resiko rusak tidak besar.

Dalam perkembangannya dari bentukbentuk yang sederhana itu diberi penambahan-penambahan sesuai dengan kebutuhan. Perkembangan selanjutnya banyak diberi variasi bahkan banyak penggabungan dari bentuk Panggang-Pe yang lain. Variasi dan penggabungan tidak merubah bentuk dasarnya sehingga masih terlihat jelas bentuk aslinya.

2. Rumah bentuk Kampung

Berasal dari Bahasa Jawa yang berarti desa atau dusun. Merupakan ragam arsitektur yang setingkat lebih sempurna dari pada Panggang-Pe, dengan denah persegi panjang bertiang empat, dua bidang atap lereng yang dipertemukan pada sisi atasnya dan ditutup dengan tutup keong. Menurut keadaannya rumah bentuk ini sangat umum dipakai oleh orang desa (orang kebanyakan) daripada orang ningrat atau orang mampu.

Pada jaman lampau masyarakat berpandangan bahwa seseorang yang memiliki rumah bentuk kampung sebagai tempat tinggalnya berarti orang yang kurang mampu ekonominya. Dari pandangan yang demikian maka timbul semacam pandangan umum tentang tingkat-tingkat penghargaan terhadap jenis-jenis bentuk rumah tingkat terbawah yang dimiliki oleh orang desa adalah rumah bentuk Panggang-Pe dan rumah bentuk Kampung.

3. Rumah bentuk Tajug

Masjid adalah tempat beribadat bagi orang beragama Islam. Tajug atau Tajub berfungsi sama dengan masjid dan untuk mengajarkan ajaran agama Islam. Bentuk Masjid yang terdapat di berbeda dengan

bentuk masjid di negara lain. Hal ini disebabkan oleh pengaruh lingkungan terutama tradisi dalam kehidupan masyarakat.

Rumah bentuk masjid dan Tajug atau Tajub mempunyai denah bujur sangkar, dan bentuk inilah yang masih mempertahankan bentuk denah aslinya sampai sekarang. Jika terdapat variasi, maka variasi tadi tidak akan mengubah bentuk denah bujur sangkar tersebut.

4. Rumah bentuk Limasan

Rumah bentuk limasan mempunyai bentuk denah persegi panjang, dengan empat buah bidang atap, yang dua bidang berbentuk segitiga sama kaki disebut kejen atau cocor, sedang yang dua lainnya berbentuk jajaran genjang disebut Brunjung. Dalam perkembangannya, bentuk limasan tersebut diberi penambahan pada sisi-sisinya yang disebut empyak/emper. Ragam ini banyak digunakan baik untuk rumah rakyat, rumah bangsawan, regol, bangsal.

5. Rumah bentuk Joglo

Rumah bentuk ini biasanya hanya dimiliki oleh mereka yang cukup mampu. Masyarakat pada masa lampau menganggap bahwa rumah bentuk joglo tidak boleh dimiliki oleh orang kebanyakan, tetapi hanya orang-orang yang terpandang dan terhormat seperti kaum bangsawan, istana raja atau pangeran.

Bahan yang dibutuhkan selain banyak, juga membutuhkan pembiayaan yang lebih besar terlebih jika ada kerusakan dan perlu perbaikan. Ada pula suatu kepercayaan bahwa perubahan bentuk joglo ini merupakan suatu pantangan sebab akan menyebabkan suatu pengaruh yang tidak baik, dapat mendatangkan musibah dan lain sebagainya.

Bentuk ini merupakan bentuk ragam arsitektur tradisional yang paling sempurna dan canggih dengan ukuran-ukuran yang lebih besar dibandingkan ragam-ragam yang lain. Ciri umum bangunan ini adalah adanya empat tiang pokok ditengah yang disebut soko guru dan digunakan balandar bersusun yang disebut Tumpang sari. Blandar Tumpang sari ini tersusun ke atas, makin keatas makin melebar. Bentuk dasar joglo berkembang keempat arah , ada yang sekedar penambahan saja akan tetapi ada juga yang mengakibatkan perubahan struktur secara keseluruhan.

C. Bahan Bangunan Rumah Jawa

Bahan bangunan sebagian besar terdiri dari :

1. Kayu, untuk rangka bangunan, atap dan dinding. Beberapa jenis kayu yang sering dipakai untuk bangunan tradisional:
 - a. Kayu jati Keadaan kayu yang dipakai sebagai bahan material bangunan oleh masyarakat tradisional dipandang mempunyai pengaruh dalam kehidupan penghuni bangunan tersebut.
 - b. Kayu Nangka Kayu nangka kurang populer diluar masyarakat , tetapi didalam masyarakat kayu nangka salah satu jenis kayu yang dapat digunakan sebagai bahan bangunan. Penggunaan kayu nangka oleh masyarakat lebih banyak digunakan untuk tiang/soko.
 - c. Kayu Tahun Kayu tahun adalah kayu yang berasal dari pohon yang berumur tidak terlalu panjang hingga masa penebangan atau kayu yang cepat sekali pertumbuhannya menjadi besar, yang termasuk dalam jenis kayu tahun ini adalah kayu dari pohon Johar, Sengon, Meranti, Albasih dan lain-lain.
 - d. Kayu Glugu Kayu dari pohon kelapa yang sudah ditebang dan dibelah menjadi balok. Biasanya digunakan masyarakat untuk rangka atap (kuda-kuda, usuk atau reng)

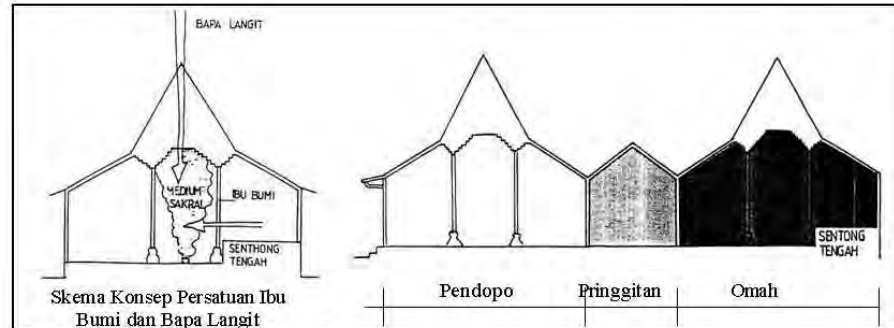
- e. Bambu Penggunaan bahan ini biasanya pada konstruksi atap yaitu usuk dan reng, juga dapat digunakan sebagai bahan pembuat dinding (Gedheg) yang sebelumnya diolah dengan cara menganyam terlebih dahulu.
2. Batu alam, oleh masyarakat tradisional dipergunakan untuk umpak rumah sebagai alas kolom kayu yang berfungsi sama sebagai pondasi, yaitu menyalurkan beban dari atap melalui kayu (kolom) ke lantai/tanah.
3. Batu bata, bahan bangunan ini terbuat dari tanah liat yang dicetak persegi panjang yang setelah dijemur kemudian dibakar. Bahan bangunan ini biasanya digunakan untuk dinding rumah tetapi masih terhitung jarang dipergunakan masyarakat tradisional

D. Konsep Ruang

Menurut (Tjahjono,1989, Setiawan,1991) dalam (Kartono, 2005) Tidak ada sinonim kata ruang dalam bahasa Jawa, yang mendekati adalah *Nggon*, kata kerjanya menjadi *Manggon* dan *Panggonan* berarti tempat atau *Place*. Jadi bagi orang Jawa lebih tepat pengertian tempat dari pada ruang.

Rumah tinggal bagi orang Jawa dengan demikian adalah tempat atau tatanan tempat, konsep ruang geometris tidak relevan dalam pengertian rumah tinggal Jawa. Pengertian tempat lebih lanjut dapat dilihat pada bagian-bagian rumah tinggal orang Jawa. Pada rumah induk (omah) istilah *dalem* dapat diartikan sebagai keakuan orang Jawa karena kata *dalem* adalah kata ganti orang pertama (aku) dalam bahasa Jawa halus. Dasar keakuan dalam pandangan dunia Jawa terletak pada kesatuan dengan Illahi yang diupayakan sepanjang hidupnya dalam mencari *sangkan paraning dumadi* dengan selalu memperdalam rasa yaitu suatu pengertian tentang asal dan tujuan sebagai makhluk (Magnis Suseno,1984). Sentong tengah yang terletak dibagian *Omah* merupakan tempat bagi pemilik rumah untuk berhubungan dan menyatu dengan

Illahi sedangkan *Pendopo* merupakan sarana untuk berkomunikasi dengan sesama manusianya (Priyotomo, 1984 dalam (Kartono, 2005)).

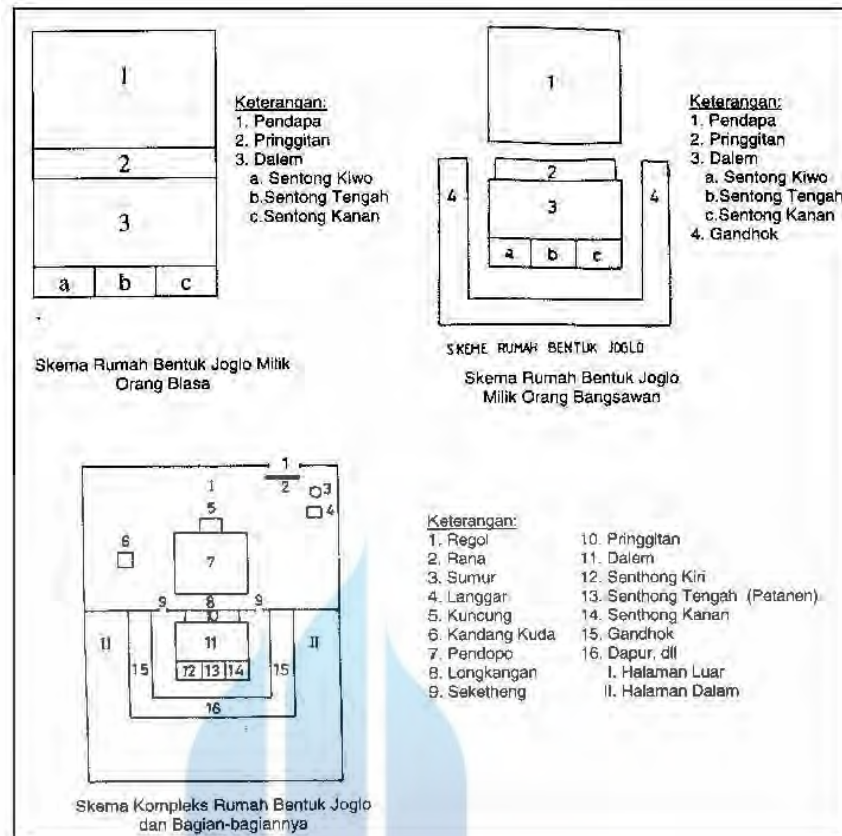


Gambar 2.5 Urutan Ruang Dalam Rumah Jawa

(Sumber: Kartono, 2005)

E. Konfigurasi Ruang

Menurut (Kartono, 2005) konfigurasi ruang atau bagian-bagian rumah orang Jawa di desa membentuk tatanan tiga bagian linier belakang. Bagian depan *pendopo*, di tengah *pringgitan* dan yang paling belakang dan terdalam adalah *dalem*. Konfigurasi linier ini memungkinkan membuat rumah secara bertahap dengan bagian dalem dibangun terlebih dahulu. Luas *pendopo* pada rumah tinggal orang Jawa kenyataannya cukup luas. Pada konfigurasi ruang rumah Jawa dikenal adanya dualisme (oposisi binair), antara luar dan dalam, antara kiri dan kanan, antara daerah istirahat dan daerah aktivitas, antara spirit laki-laki (tempat placenta yang biasanya diletakkan sebelah kanan) dan spirit wanita (tempat placenta yang biasanya diletakkan pada bagian kiri), *sentong* kanan dan *sentong* kiri.



Gambar 2.7 Konfigurasi Ruang Pada Rumah Tradisional Jawa

(Sumber: Kartono, 2005)

F. Elemen Arsitektural

Ragam hias bangunan tradisional Jawa meliputi ragam hias flora, fauna, alam, dan religi. Ragam hias flora tidak dapat dilepaskan dari pengaruh jaman pra-Islam (jaman Hindu). Flora yang dipergunakan sebagai ragam hias pada bangunan tradisional Jawa memiliki makna suci. Ragam hias flora lebih banyak jenisnya. Arti ragam hias ini adalah keindahan dan kebaikan berwarna merah, hijau, dan kuning (emas).

Tabel 2.11 Ragam Hias Flora (Arti dan Penempatan)






Nama	Wujud	Letak	Arti/maksud
<i>Lung-lungan</i> 	Tumbuhan menjalar dibuat stilisasi seperti tanaman surga, dengan daun, bunga, dan buah (merah, hijau, kuning, biru, ungu)	Umumnya terdapat di bagian balok rangka atap, <i>pamidangan</i> (bawah <i>brunjung</i>), <i>tebeng</i> pintu, jendela, dan <i>patang aring</i> .	Estetika dan <i>wingit</i>
<i>Saton</i> 	Bentuk persegi dengan hiasan daun dan bunga. Warna hijau, merah, <i>saton</i> emas.	Ragam hias terletak di balok rangka atap, tiang bangunan atas bawah, <i>tebeng</i> pintu	Keindahan
<i>Wajikan</i> 	Berbentuk belah ketupat. Berisi daun atau bunga. Warna yang kontras.	Ragam hias terletak di tengah tiang atau pada persilangan balok pagar bangunan.	Lung-lungan di samping sebagai estetika juga <i>wingit</i>
<i>Nanasan</i> 	Mirip nanas, <i>omah tawon</i> , atau <i>prit gantil</i> . Warna sesuai dengan bangunan.		Keindahan dan usaha keras untuk mendapatkan kebahagiaan.
<i>Tlacapan</i> 	Deretan segitiga sama tinggi. Polos atau berisi lung-lungan. Warna emas dengan dasar hijau atau merah tua.	Pangkal dan ujung balok kerangka bangunan.	Sinar matahari atau sorotan berarti kecerahan dan keagungan.
<i>Kebenan</i> 	Mirip buah keben, persegi meruncing seperti mahkota.	<i>Blandar tumpang</i> ujung bawah <i>joglo</i> dan ujung bawah <i>saka benthung</i> lambang gantung.	Keindahan dan proses dari yang tidak sempurna menuju sempurna.
<i>Patran</i> 	Dari kata patra berarti daun. Berbentuk daun berderet.	Tepian atau hiasan pada bidang datar kecil dan memanjang di bagian balok rangka bangunan.	Keindahan dan kesempurnaan.
<i>Padma</i> 	Bunga teratai berwarna merah.	Terletak di alas tiang (<i>umpak</i>).	Estetika dan kesucian (<i>padma</i>), kokoh, kuat

(Sumber: Cahyandari, 2012)

Ragam hias fauna menekankan pada makna mencegah bencana dan kejahatan, biasanya pada elemen struktur atau non struktur yang ada di

atas bangunan, dan pintu serta kekuatan dan keberanian. Letaknya masuk ruang utama atau ruang sakral.








Tabel 2.12 Ragam Hias Fauna (Arti dan Penempatan)

Nama	Wujud	Letak	Arti/maksud
 <i>Kemamang</i>	Kala (raksasa, hantu). Selalu diberi warna.	Di bagian depan pintu gerbang, benteng atau pintu lingkungan Kraton.	Menelan segala sesuatu yang jahat yang berkehendak masuk.
 Peksi garuda	Burung garuda. Dengan warna emas.	Bubungan, <i>tebeng</i> (papan datar di atas pintu, jendela) <i>senthong tengah</i> dan <i>patang aring</i> , dan gerbang.	Pemberantas kejahatan
 Ular naga	Warna emas, putih, atau tembaga. Berhadapan, tolak belakang, berjajar, atau berbelitan.	Di pintu gerbang dan bubungan rumah.	Menghilangkan penyebab bencana.
 Jago	Ayam jantan	Di atas bangunan, di ujung bubungan	Kejantanan, keberanian, kekuatan batin dan fisik
 <i>Mirong</i>	Sikap malu atau susah sekali, kemudian meninggalkan tempat itu. <i>Putri mungkur</i> (dari belakang). <i>putri mirong</i> .	Di tiang-tiang bangunan <i>saka guru</i> , <i>saka penang-gap</i> , <i>penitih</i>	Kepercayaan perwujudan Kanjeng Ratu Kidul.

(Sumber: Cahyandari, 2012)

Ragam hias alam menekankan peran semesta dan Tuhan. Kosmologi dualisme (laki-laki, perempuan, siang-malam), orientasi, dan topografi ditransformasikan dalam wujud simbol air, sinar, gunung, awan, dan matahari.

Tabel 2.13 Ragam Hias Alam (Arti dan Penempatan)

Nama	Wujud	Letak	Arti/maksud
Gunungan 	Bentuk gunung secara sederhana atau bentuk pohon.	Bubungan rumah di tengah.	Lambang alam semesta dengan puncak keagungan. <i>Kayon</i> atau pohon untuk berlandung.
<i>Makutha</i> 	Mahkota	Bubungan atap di tengah atau bagian tepi kanan kiri	Raja wakil dari Tuhan memberkahi seisi rumah agar selamat.
Praba 	Ukiran berbentuk melengkung meninggi dengan berujung di tengah. Mirip daun-daunan atau ekor merak.	Di tiang-tiang (<i>saka</i>) sebelah atas dan bawah pada keempat sisi tiang.	Sinar atau memberikan cahaya pada tiang-tiang, sehingga menambah keindahan.
Panah 	Anak panah yang menuju ke satu titik dalam bidang segiempat	<i>Tebeng</i> pintu (sebelah atas pintu), sembarang pintu	Sebagai ventilasi, depan senjata dari 8 arah mata angin dapat sebagai penolak bala.
<i>Kepetan</i> 	Bentuk ¼ lingkaran, sisi lengkung berombak	Di <i>patang aring</i> <i>senhong</i> , daun pintu, dinding <i>gehyok</i> .	Sumber penerangan bagi seisi rumah (lambang matahari jaman Hindu).
Mega mendung 	Awan putih dan awan hitam.	Tepi <i>blandar</i> , pintu, <i>tebeng</i> jendela, <i>tebeng</i> sekat.	Sifat mendua: laki-laki perempuan, hitam putih, siang malam, baik buruk.
Banyu tetes 	Tetes air yang terkena sinar matahari	Bersamaan dengan patran, pada rangka	Tiada kehidupan tanpa air, keindahan

(Sumber: Cahyandari, 2012)

Ragam hias agama mewujudkan hubungan dengan Tuhan melalui symbol-simbol yang bernuansa keagungan atau "ke atas" dengan makna perlindungan. Letaknya disesuaikan dengan fungsi bangunan. Ruang merupakan bagian yang penting, sehingga usaha untuk mengartikulasikan fungsi dan simbol. Fungsi ruang, pengguna, dan ornamen menjadi satu kesatuan. Pengguna dilihat dalam kajian domestik dan sosial, maupun status dan gender.

Tabel 2.14 Ragam Hias Agama dan Kepercayaan (Arti dan Penempatan)

Nama	Wujud	Letak	Art/maksud
<i>Mustaka</i> 	Kepala	Di atap <i>tajug</i> , untuk mesjid atau makam	Mahkota atau topong wayang tokoh raja
Semacam kaligrafi	Huruf arab, distilisasi, dirangkum, atau kata Jawa	Rangka, <i>dadapeksi</i> , <i>patang aring</i> , <i>tebeng</i> pintu, tiang	Nabi Muhammad S.A.W., Tuhan YME, mohon berkat

(Sumber: Cahyandari, 2012)

2.4. Tinjauan Teoritis Tema

Tema yang akan diangkat pada perancangan dan perencanaan resto waralaba, hotel butik, kantor dan rumah tinggal di Magelang ini adalah *green building* atau bangunan hijau, dengan kajian teoritis sebagai berikut :

2.4.1 Pengertian *Green Building*

Menurut (Sudarwani, 2012) *green building* adalah konsep untuk ‘bangunan berkelanjutan’ dan mempunyai syarat tertentu, yaitu lokasi, sistim perencanaan dan perancangan, renovasi dan pengoperasian, yang menganut prinsip hemat enrgi serta harus berdampak positif bagi lingkungan, ekonomi dan social. Sedangkan menurut (Amputra, 2015), *green building* adalah bangunan yang sejak dimulai dalam tahap perencanaan, pembangunan, pengoprasian hingga dalam operasional pemeliharannya memperhatikan aspek-aspek dalam melindungi, menghemat, mengurangi penggunaan sumber daya alam, menjaga mutu dari kualitas udara di dalam ruangan, dan memperhatikan kesehatan penghuninya yang semua berpegang pada kaidah bersinambungan.

2.4.2 Aspek *Green Building*

Menurut (Amputra, 2015) ada beberapa aspek utama green building:

1. Material

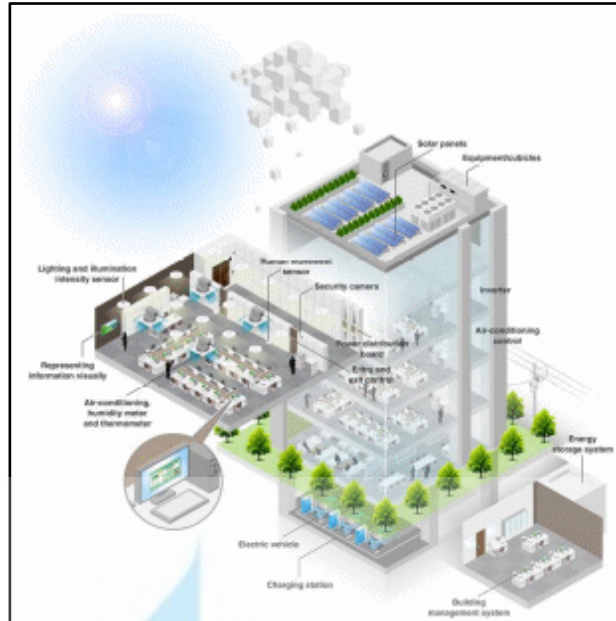
Material yang digunakan untuk membangun harus diperoleh dari alam, dan merupakan sumber energi terbarukan yang dikelola secara berkelanjutan. Daya tahan material bangunan yang layak sebaiknya teruji, namun tetap mengandung unsur bahan daur ulang, mengurangi produksi sampah, dan dapat digunakan kembali dan didaur ulang.



Gambar 2.8 Material Bata Rendah Emisi Semen
(Sumber: Google)

2. Energi

Penerapan panel surya diyakini dapat mengurangi biaya listrik bangunan. Selain itu, bangunan juga selayaknya dilengkapi jendela untuk menghemat penggunaan energi, terutama lampu dan AC. Untuk siang hari, jendela sebaiknya dibuka agar mengurangi pemakaian listrik. Jendela tentunya juga dapat meningkatkan kesehatan dan produktivitas penghuninya. Green Building juga harus menggunakan lampu hemat energi, peralatan listrik hemat energi, serta teknologi energi terbarukan, seperti turbin angin dan panel surya.



Gambar 2.9 Penerapan Panel Surya
(Sumber: Google)

3. Air

Penggunaan air dapat dihemat dengan memasang sistem tangkapan air hujan. Cara ini akan mendaur ulang air yang dapat digunakan untuk menyiram tanaman atau menyiram toilet. Penggunaan peralatan hemat air, seperti semprotan air beraliran rendah, tidak menggunakan bathtub di kamar mandi,

menggunakan toilet hemat air, dan memasang sistem pemanas air tanpa listrik.

4. Kesehatan

Penggunaan bahan-bahan bangunan dan furniture tidak beracun, bebas emisi beremisi rendah atau non-VOC (senyawa organik yang mudah menguap), dan tahan air untuk mencegah datangnya kuman dan mikroba lainnya. Kualitas udara dalam ruangan juga dapat ditingkatkan melalui sistem ventilasi dan alat-alat pengatur kelembaban udara.

2.4.3 Komponen Penilaian *Green Building*

Dalam (Amputra, 2015), *greenship* adalah nama perangkat untuk menilai kinerja bangunan dalam hal penerapan konsep green building yang mencerminkan kaidah ekologi, sosial, dan industri khas Indonesia. GBC Indonesia menyelenggarakan sertifikasi bangunan berdasarkan *Greenship*. Perangkat penilaian yang telah dihasilkan dan siap diterapkan oleh GBC Indonesia adalah *Greenship* untuk gedung baru (*New Building*) dan *Greenship* untuk gedung terbangun (*Existing Building*) di semua sektor bangunan komersial (perkantoran, pertokoan, rumah sakit, hotel, dan apartemen). Komponen-komponen penilaian GBC meliputi:

1. Tepat guna lahan/Appropriate Site Development (ASD)
 - a. Luasan area hijau, sekurangnya 10% dari luas total lahan harus berupa area berisi tanaman.
 - b. Tanam, sebanyak mungkin tanaman di area bangunan seperti di atas lantai basement, roof garden, terrace garden, dan wall garden.
 - c. Kendaraan umum dan sepeda, tersedia shuttle bus, jalur pejalan kaki, parkir sepeda.
2. Efisiensi Energi dan refringeran/Energy Efficiency & Refrigerant (EEC)

- b. Desain pasif, desain arsitektur yang dapat diperlukan untuk mencapai kinerja bangunan yang tinggi dalam hal penghematan energi karena mengurangi konsumsi energi oleh perangkat mekanikal dan elektrikal.
 - c. Pencahayaan alami, harus diperbanyak semaksimal mungkin di siang hari, untuk menerangi lebih banyak ruangan dalam bangunan.
 - d. Energy modeling software adalah perangkat untuk menghitung tingkat penghematan konsumsi energi di suatu bangunan.
3. Konservasi Air/Water Conservation (WAC)
- a. Hemat air, dilakukan dengan menekan serendah mungkin penggunaan air dari sumber primer (air tanah dan PAM)
 - b. Daur ulang, adalah penggunaan kembali air bekas pakai (dari wastafel dan air mandi) melalui pengolahan untuk menghilangkan pencemar.
 - c. Panen air hujan, dilakukan melalui penampungan air hujan yang jatuh dari atap.
4. Sumber dan Siklus Material / Material Resource & Cycle (MRC)
- a. Desain modular adalah komponen bangunan yang dirakit di pabrik, bukan di lapangan, sehingga meningkatkan efisiensi penggunaan material dasar dan mengurangi limbah di proyek.
 - b. Material setempat, harus menjadi pilihan utama dalam pendirian bangunan baru. Material berasal dari pabrik berjarak kurang dari 1000 km dan produk dalam negeri.
 - c. Produk ramah lingkungan, seperti material bersertifikat ISO 14001, material hasil daur ulang, dan material-material yang berasal dari sumberdaya terbarukan.
5. Kualitas udara dan kenyamanan ruang/Indoor Air Health & Confort (IHC)

- a. Introduksi udara luar, masuknya udara luar ke dalam ruangan dalam jumlah dan kalitas yang memadai.
 - b. Bebas asap rokok, memberlakukan aturan larangan merokok di seluruh bangunan.
 - c. Bebas polutan kimiawi, penggunaan cat dan coating dengan kandungan VOC rendah, kadar emisi formaldehyde dalam batas aman serta ketiadaan material berkandungan asbestos, merkuri, dan styrofoam.
6. Manajemen lingkungan bangunan/Building & Environment Management (BEM)
- a. Olah limbah, untuk kurangi beban sistem persampahan kota. Pembangunan instalasi pengomposan limbah organik dan kerjasama dengan pihak ke tiga yaitu pengelola limbah anorganik.
 - b. Komisioning yang memadai adalah penyelarasan khususnya pada saat awal berfungsinya sistem tata ruang, juga sistem tata cahaya, untuk optimalkan kinerja guna mencapai efisiensi tertinggi.

2.5. Studi Preseden

2.5.1 Katamama Hotel



Gambar 2.10 Katamama Butik Hotel

(Sumber: Google)

Katamama merupakan hotel butik yang mewujudkan filosofi 'handcrafted hospitality', dengan semua aspek desain dan pengalaman para tamu dibangun berdasarkan konsep tersebut. Setiap aspek dari hotel telah dirancang secara pribadi dan dibuat oleh pengrajin terbaik di Indonesia, memanfaatkan kesenian unggul dan praktek para pengrajin yang menghubungkan tamu dengan budaya dan warisan Indonesia.

Katamama menawarkan para tamu kesempatan untuk merasakan kemewahan yang sesungguhnya dan juga budaya Indonesia melalui konteks kontemporer. Arsitektur menawan, desain yang terdepan dan kolaborasi dengan berbagai nama internasional dari disiplin ilmu desain, fashion, musik, seni, mixology dan kuliner memperkuat pengalaman di Katamama.





Gambar 2.11 Interior Kamar Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

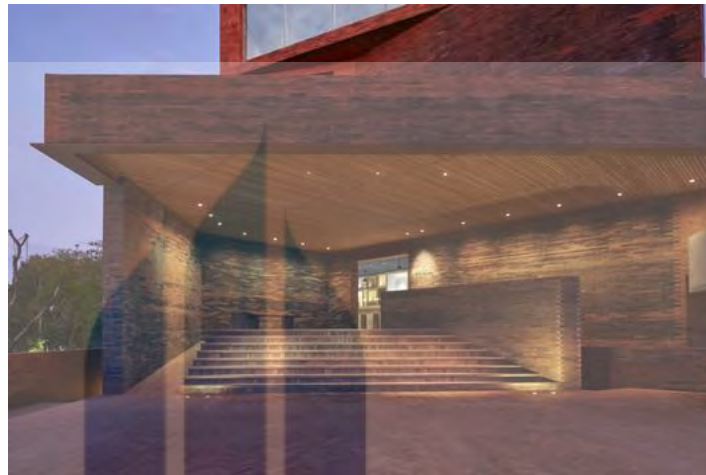
Elemen desain kontemporer mengacu pada gaya hidup Bali dan taman yang hijau yang rimbun mencerminkan keindahan alam pulau Bali. Eksterior Katamama mengambil konsep bangunan Bali tri angga, sebuah konsep dimana struktur sebagai ruang yang mencerminkan harmoni antara bangunan dan penghuninya.



Gambar 2.12 Taman dan Kolam Renang Katamama Hotel

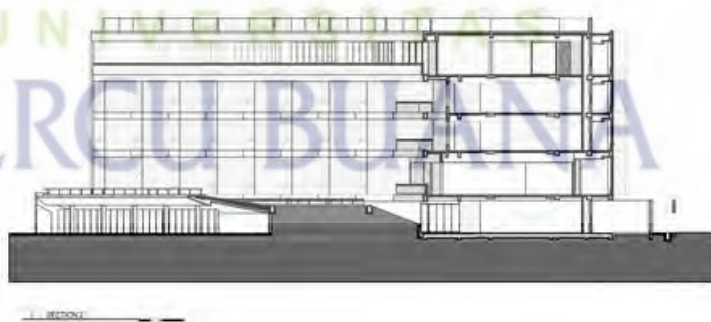
(Sumber: Archdaily)

Katamama memiliki lobi yang berada pada level lebih tinggi sehingga memungkinkan bagi para tamu untuk melihat kolam renang dan lanskap sekitarnya. Kamar-kamar yang berada di lantai bawah digambarkan dengan konsep "tertutup" oleh Matin, dengan pemandangan taman melalui bukaan pada dinding kamar. Visinya untuk bangunan ini adalah memungkinkan para tamu untuk melihat sudut lanskap yang berbeda dari setiap tingkat hotel.



Gambar 2.13 Lobby Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)



Gambar 2.14 Potongan Bangunan Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

Dengan 58 suite, Katamama bersuasana intim dan tenang, menawarkan salah satu ruangan terbesar dari setiap hotel di Bali, di masing-masing kategorinya. Semua suite diisi dengan karya seni yang telah dikurasi, furnitur telah dipilih dan merupakan koleksi yang dihargai, banyak dari barang tersebut awalnya merupakan bagian dari koleksi pribadi owner. Semua suite akan menampilkan ruang luar yang luas, dari balkon, taman atau kolam berenang.



Gambar 2.15 View dari Balkon Kamar Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

Rooftop Suites mewujudkan kemewahan premium dan memberikan pengalaman yang tak terlupakan. Suite dua-lantai seluas 268m² ini menawarkan akses internal ke rooftop garden lengkap dengan pemandangan laut yang memukau, spa bath dan rain shower beserta dining area dan lounge area, dilengkapi dengan bar yang tersendiri. Menjadi kebanggaan dari Katamama adalah Katamama Suite, yang dilengkapi dua kamar tidur dan area rooftop garden yang benar-benar intim dengan pemandangan laut yang sempurna.



Gambar 2.16 Roof Top Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

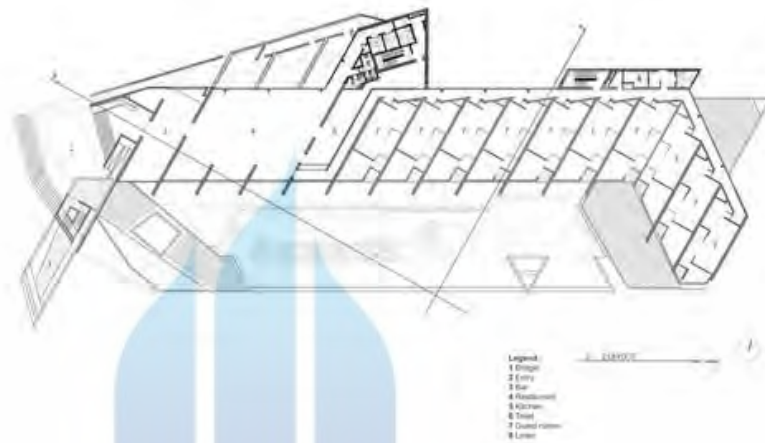
“Ide di balik Katamama adalah representasi dari Bali. Dengan nuansa Bali, tetapi pada saat yang sama terasa modern. Konsep utamanya adalah arsitektur 'modern' tahun 60-an dan 70-an..



Gambar 2.17 Interior Restoran Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

Ketika hampir setiap bangunan hotel di Bali dirancang dengan garis lengkung, sedangkan bangunan ini memiliki bentuk yang sangat geometris, sehingga bangunan ini menjadi sangat tidak biasa,"kata Matin.



Gambar 2.18 Denah Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

Sebagai salah satu wirausahawan terkemuka di Indonesia, Akili dikenal karena kecintaannya pada tampilan abad pertengahan dengan interior, perlengkapan, dan perabotan Katamama mencerminkan karya yang berfokus pada keramahtamahan. Batu bata mentah pada dinding disorot di suite dan papan jati lebar digunakan untuk lantainya. Pelapis dinding lainnya termasuk bilah kayu solid dan plester kasar berwarna pucat. Ruang utama suite dirancang seterbuka mungkin dengan kamar mandi dipisahkan oleh satu set panel geser dekoratif yang dapat dibuka untuk menjadikan kamar mandi bagian dari ruang utama. Setiap kamar tidur menghadap ke teras balkon dengan sofa daybed, meja dan kursi dan

menjadi perpanjangan dari ruangan, dengan bahan bata buatan
tangan yang sama menjulur keluar dari dinding kamar.



Gambar 2.19 Interior Restoran Katamama Hotel

(Sumber: Archdaily)

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

2.5.2 Greenhost Hotel



Gambar 2.20 Tampak Muka Greenhost Boutique Hotel

(Sumber: Pinterest)

Greenhost Boutique Hotel adalah salah satu contoh hotel yang ramah lingkungan. Hotel yang beralamat di Jalan Prawirotaman II, No. 629 Yogyakarta. Hotel ini didesain oleh Paulus Mintarga, dengan konsep *sustainable design*.

Dimulai dari fasad hotel berupa barisan balkon kamar yang penuh dengan tanaman lee kwan yew yang menurut teori iklim makro dan mikro akan memberi pengaruh terhadap suhu ruangan didalamnya, lalu lobby hotel yang didesain semi outdoor dengan tidak menggunakan penghawaan buatan dan hanya menggunakan sedikit pencahayaan buatan di malam hari.



Gambar 2.21 Fasad Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

Untuk dinding lobby ini sendiri digunakan tumpukan kayu potong sisa industri yang dikombinasikan dengan lantai papan kayu. Keunikan arsitektur ini terus berlanjut ke lantai-lantai atasnya seperti Lift yang didesain dengan finishing kayu pada dinding dan lantainya kemudian tangga dengan lantai floor hardener yang di finish halus dan besi sebagai railingnya.



Gambar 2.22 Lobby Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

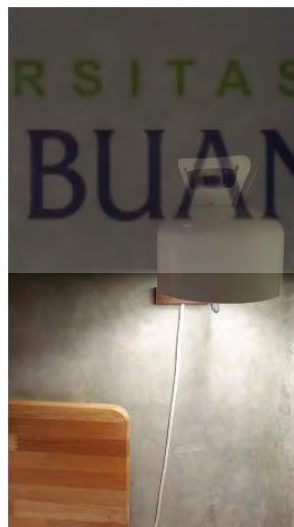
Pada area koridor kamar, terdapat susunan pipa paralon yang dilubangi untuk tanaman hidroponik yang berkonsep agriculture yaitu kombinasi antara agrikultur dan craftman (seniman pipa ini sendiri). Pipa ini selain menjadi tempat tanaman juga berfungsi sebagai railing antara koridor dengan void.



Gambar 2.23 Koridor Kamar Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

Hotel ini memiliki 96 kamar dengan 7 desain kamar yang berbeda karya Ivan Christianto. Setiap kamar memiliki nuansa industrialis dengan penggunaan kombinasi material kayu, bata ekspos dan semen ekspos juga furnitur yang menggunakan barang bekas atau hasil daur ulang.



Gambar 2.24 Furniture Kamar Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

Selain konsep hijau dalam arsitekturnya, hotel ini juga mengajak pengunjungnya untuk memahami konsep city farming dengan cara menanam dan mengurangi sampah makanan untuk mengurangi konsumsi energi sebagai gerakan untuk menghadapi perubahan sosial dan lingkungan seperti perubahan iklim dan kerusakan lingkungan.



Gambar 2.25 Hidroponik Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

Hotel ini juga membuktikan bahwa sustainable design does exist. Nuansa sejuk terasa didalam lingkungan hotel ini karena bentukan-bentukan desain yang saling mendukung satu sama lain sehingga penghawaan dan pencahayaan alami dapat terjadi.



Gambar 2.26 Kolam Renang Greenhost Butique Hotel

(Sumber: Google)

2.5.3 McDonald`s Walt Disney World Resort



Gambar 2.27 McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)

Restoran cepat saji McDonalds yang berlokasi di Walt Disney World Resort ini merupakan bangunan cepat saji yang dirancang oleh Roos Barney. Bangunan ini berdiri di atas lahan seluas 5.493,7 m². The Flagship McDonald's - Orlando bertujuan untuk menjadi restoran cepat saji *Net Zero Energy* pertama dan dengan melakukan itu mewakili komitmen McDonald's untuk membangun masa depan

Saeful Mahfud Permana (41216310007) Program Studi Arsitektur - Universitas Mercu Buana | 91

yang lebih baik melalui "*Scale for Good*". Memasukkan simbol perubahan yang terlihat dan berdampak, restoran mengatur arsitektur dan teknologi untuk menempatkan dirinya secara kokoh di masa depan. Di bawah kanopi yang dibalut panel surya, restoran ini merupakan respons yang berkelanjutan dan sehat terhadap iklim Florida.



Gambar 2.28 Denah McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)

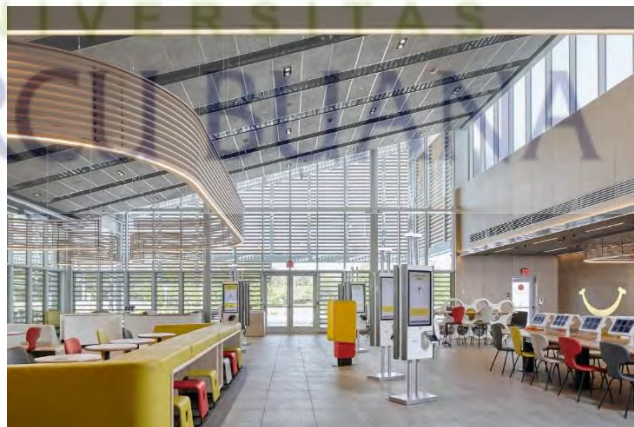
Konsumsi energi dikurangi dengan mengoptimalkan sistem bangunan dan dapur. Dengan menggunakan panel fotovoltaik yang terpasang pada atap dan lampu tempat parkir dapat menghasilkan energi lebih banyak daripada energi yang digunakan restoran.



Gambar 2.29 Tampak Barat-Selatan McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)

Memanfaatkan iklim subtropis lembab, bangunan berventilasi alami sekitar 65% dari waktu operasional. Jendela Nako yang dioperasikan oleh sensor kelembaban dan suhu luar ruangan menutup secara otomatis saat AC diperlukan. Sebuah "teras" luar ruangan memiliki dinding kayu louver dan kipas untuk menciptakan perpanjangan dari ruang makan dalam ruangan.



Gambar 2.30 Interior McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)



Gambar 2.31 Kaca Nako McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)



Gambar 2.32 Sistem Ventilasi McDonalds Walt Disney World
Resort

(Sumber: Archdaily)



Gambar 2.33 Teras McDonalds Walt Disney World Resort

(Sumber: Archdaily)

Strategi selanjutnya seperti, penggunaan bahan paving untuk mengurangi suhu panas dan garis antar sambungan dapat mengarahkan air hujan, terdapat dinding hijau hidup yang meningkatkan keanekaragaman hayati dan menjadi elemen hijau, pencahayaan LED dengan teknologi baru, dan perlengkapan pipa aliran rendah. Strategi pendidikan yang kuat adalah tujuan proyek ini. Arsitektur itu sendiri menjadi alat naratif selain grafik interior, konten video interaktif, dan permainan yang unik di lokasi ini. Restoran ini mengajari pengunjung dari segala usia untuk menjadi penjaga lingkungan yang lebih berdedikasi.



Gambar 2.34 Tampak Barat-Utara McDonalds Walt Disney World
Resort

(Sumber: Archdaily)

UNIVERSITAS
MERCU BUANA