

BAB III

DATA DAN ANALISA

3.1 Data Tapak

Lokasi proyek Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor dan Rumah Tinggal terletak di Jalan Magelang Salatiga, Desa Banyuurip, Kecamatan Tegalrejo, Kabupaten Magelang. Tapak berupa lembah dengan kontur yang cukup dalam yang berbatasan langsung dengan permukiman penduduk, sungai dan kebun warga.

1. Nama Proyek : Banyuurip Resort
2. Lokasi Proyek : Tegalrejo, Magelang
3. Pemilik : Milik Pribadi
2. Batasan-batasan perancangan proyek
 - a. Luasan Tapak : 5.030 m²
 - b. KDB : 60%
 - c. KLB : 120 %
 - d. KDH : 30%
 - e. GSB : 8 meter
 - f. TLB : 5 lantai (3 lantai diatas jalan & 2 lantai di bawah Jalan
3. Batas-batas Tapak
 - a. Selatan : Lembah Berkontur
 - b. Utara : Permukiman Penduduk
 - c. Timur : Sungai dan Kebun
 - d. Barat : Kebun
4. Peta Lokasi



Gambar 3.1 Peta Lokasi Site
(Sumber: KAK)



Gambar 3.2 Gambaran Kondisi Tapak
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2020)

3.2 Analisa Non Fisik

Analisa non-fisik berisi program ruang, Analisa pelaku kegiatan, Analisa Alur kegiatan, Analisa hubungan ruang dan lain-lain.

3.2.1. Analisa Pelaku Kegiatan

Analisa pelaku kegiatan diperlukan untuk mengetahui kebutuhan ruang setiap subjek yang beraktifitas dalam suatu bangunan. Analisa dilakukan terhadap pelaku yang berkegiatan dalam Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor Konsultan dan Rumah Tinggal.

1. Resto Waralaba

Restoran waralaba pada perancangan arsitektur akhir ini di tentukan dengan jenis restoran cepat saji yang memiliki kebutuhan ruang, pengelolaan serta sistem pelayanan yang berbeda dibanding restoran premium maupun *full dining restaurant*. Restoran cepat saji memiliki ciri-ciri pada kecepatan pelayanan dengan sistem pelayanan *self-service*, yaitu sistem

pelayanan yang membiarkan pengunjung untuk mendatangi *service counter* untuk memesan makanan sesuai menu yang ditawarkan. Adapun pelaku kegiatan di restoran waralaba sebagai berikut :

A. Manajer

Manajer merupakan orang yang mengorganisir operasional produksi dan sistem pelayanan restoran. Manajer memiliki tugas sebagai berikut:

1. Bertugas mengorganisasikan stok makanan dan peralatan, memesan persediaan, dan mengawasi pekerjaan maintenance, kebersihan dan keamanan.
2. Merencanakan biaya, memaksimalkan laba dan mencapai target yang ditentukan oleh kantor pusat.
3. Membayar karyawan.
4. Menjamin standar kebersihan dan kesehatan.
5. Menjamin pelayanan terhadap pelanggan.
6. Menerima komplain dan pertanyaan dari pelanggan.
7. Menyiapkan laporan dan analisa performa restoran.

B. Karyawan Restoran

Karyawan restoran cepat saji pada umumnya tidak memiliki bagianbagian khusus dalam organisasi strukturnya. Semua tergantung dari kebutuhan restoran itu sendiri. Adapun tugas karyawan restoran cepat saji sebagai berikut :

1. Menyiapkan bahan makanan dan memasak bahan makanan.
2. Menerima pemesanan makanan dan minuman.
3. Melayani pelanggan
4. Mengoperasikan mesin kasir dan menerima pembayaran dari berbagai sumber.

5. Merawat area makan dan area dapur, seperti membersihkan meja, membuang sampah, membersihkan lantai, dan lain-lain.

C. Pelanggan

Pelayanan restoran cepat saji mengalami perkembangan, berupa jenis pelayanan yang beradaptasi dengan kesibukan kegiatan setiap pelanggan yaitu layanan *drive-thru*. Layanan tersebut guna menangkap pelanggan dengan berbagai jenis pelanggan. Pelanggan restoran cepat saji dapat dibedakan menjadi dua. Pelanggan *dine-in* dan pelanggan *drive-thru*. Pelanggan *dine-in* adalah pelanggan yang melakukan pemesanan dan menunggu pesannya datang di meja pelayanan dan makan di area makan restoran. Sedangkan pelanggan *drive-thru* hanya melakukan pemesanan dari kendaraan melalui interkom yang dipasang di akses masuk, kemudian pelanggan menerima pesanan dan membayar makanan pesannya di jendela khusus *drive-thru* restoran dengan jalan yang mengarah ke akses keluar area restoran.

2. Hotel Butik

Hotel butik pada dasarnya memiliki struktur organisasi dan sistem pelayanan yang sama pada hotel pada umumnya. Yang berbeda hanyalah cara pelayanan yang seringkali disesuaikan dengan tema dan pelayanan khusus dari suatu hotel butik. Selain itu pelayanan untuk para tamu di lakukan oleh pelayan dengan klasifikasi sebagai pelayan dengan keterampilan lebih baik dari pelayan hotel pada umumnya. Adapun pelaku kegiatan di hotel butik sebagai berikut :

A. Pengelola

Pengelola adalah orang yang mengkoordinir segala kegiatan yang berlangsung di hotel dan bertanggung jawab atas

kenyamanan aktifitas bagi pengunjung. Pengelola dibagi menjadi beberapa bagian menurut kegiatan dan tugasnya, yaitu:

➤ Pimpinan

Jabatan pimpinan dipegang oleh direktur yang memegang tanggung jawab utama atas pengelolaan dan keberlangsungan hotel.

➤ Front Office

Peran dan fungsinya adalah menyewakan kamar pada tamu. Oleh karena fungsinya maka letak front office berada di bagian yang paling mudah terlihat orang. Untuk membantu pelaksanaan fungsi bagian front office tersebut, maka bagian front office terbagi menjadi beberapa sub bagian yang mana masing-masing bagian memiliki fungsi pelayanan yang berbeda, antara lain sebagai berikut:

- Pelayanan dan pemesanan kamar.
- Melayani pemesanan kamar dari berbagai sumber dan cara pemesanan.
- Mengarsipkan pemesanan kamar.
- Melakukan pengecekan kamar yang terpakai atau belum.

➤ Pelayanan informasi

Bertugas memberikan penjelasan-penjelasan informasi yang diperlukan tamu yang menginap maupun yang tidak menginap.

➤ Pelayanan check-in dan check-out

Merupakan bagian resepsionis, yaitu bagian yang melakukan pendaftaran semua tamu yang datang untuk menginap.

➤ Staff housekeeping

Bagian housekeeping merupakan salah satu bagian yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup vital dalam memberi pelayanan pada tamu, yang menyangkut pelayanan keamanan dan kebersihan kamar.

- Staff food and beverage
Bagian yang bertugas melayani makanan dan minuman pada hotel.
- Staff accounting department
Bertugas mengatur keuangan hotel baik pemasukan dan pengeluaran.
- Staff security department
Bertugas dan bertanggung jawab dalam keamanan hotel, yang dibagi menjadi beberapa bagian:
 - Kelompok keamanan luar
 - Kelompok keamanan dalam
 - Kelompok keamanan khusus

B. Tamu

Tamu adalah faktor utama keberlangsungan kegiatan yang terdapat dalam hotel. Tamu adalah orang-orang yang datang berkunjung untuk keperluan menginap, rekreasi, dan menikmati fasilitas-fasilitas yang disediakan hotel. Tamu dibedakan menjadi dua bagian, yaitu:

1. Tamu yang menginap. Tamu ini berhak menikmati dan mengakses fasilitas-fasilitas yang disediakan oleh hotel.
2. Tamu yang tidak menginap. Tamu ini dapat menikmati fasilitas-fasilitas publik yang ditawarkan seperti ruang serbaguna untuk rapat, seminar, fasilitas rekreasi, restoran dan sebagainya.

3.2.2. Analisa Kegiatan

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor dan Rumah Tinggal secara garis besar dapat dibagi berdasarkan pelaku kegiatan sebagai berikut :

A. Hotel Butik

Tabel 3.1, Analisa Kegiatan Hotel Butik

No	Pelaku	Kegiatan
1.	Pengunjung yang tidak menginap	<ul style="list-style-type: none"> - Datang. - Parkir. - Membeli tiket. - Bersantai, makan, rekreasi. - Menggunakan toilet. - Pulang.
2	Pengunjung yang menginap	<ul style="list-style-type: none"> - Datang. - Parkir. - Check-in - Menginap. - Makan, bersantai, rekreasi. - Menggunakan kamar mandi. - Check-out - Pulang
3	Manajer	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Mengatur dan bertanggungjawab terhadap keseluruhan operasional hotel. - Mengadakan rapat. - Menggunakan toilet. - Istirahat - Pulang

4	Bagian Front Office	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Melayani pemesanan kamar hotel. - Melayani penanganan barang-barang tamu hotel. - Melayani informasi hotel. - Melayani check-in dan check-out tamu hotel. - Melayani pembayaran kamar. - Menggunakan toilet. - Istirahat - Pulang
5	Bagian Housekeeping	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Membersihkan kamar tamu hotel. - Membersihkan ruang publik hotel. - Menyediakan linen untuk operasional hotel. - Melayani pemeliharaan linen. - Menggunakan toilet. - Istirahat. - Pulang
6	Bagian Food and Beverage	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Melayani pemesanan makanan dan minuman. - Menyediakan makanan dan minuman hotel. - Menggunakan toilet.

		<ul style="list-style-type: none"> - Istirahat. - Pulang
7	Bagian Engineering	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Memeriksa Mechanical Electrical Hotel. - Memelihara fasilitas hotel. - Memperbaiki fasilitas hotel yang rusak. - Menggunakan toilet. - Istirahat. - Pulang
8	Bagian Accounting	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Membuat laporan pembukuan hotel. - Memeriksa pembukuan hotel. - Menggunakan toilet. - Pulang
9	Bagian Human Resource Department	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Mengelola dan mengatur kepegawaian hotel. - Melatih karyawan hotel. - Menggunakan toilet. - Istirahat. - Pulang

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

B. Resto Waralaba

Tabel 3.2, Analisa Kegiatan Resto Waralaba

No	Pelaku	Kegiatan
1.	Pelanggan <i>Dine-In</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Datang. - Parkir. - Memesan makanan. - Bersantai, makan, berbincang. - Menggunakan toilet. - Pulang.
2	Pelanggan <i>Drive-Thru</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Datang. - Memesan makanan. - Pulang.
3	Manajer	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Mengatur dan bertanggungjawab terhadap keseluruhan operasional resto. - Mengadakan rapat. - Menggunakan toilet. - Istirahat - Pulang
4	Karyawan	<ul style="list-style-type: none"> - Datang - Parkir. - Mengelola dan memasak bahan makanan. - Melayani pesanan pelanggan. - Menggunakan toilet. - Istirahat - Pulang

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

3.2.3. Program Ruang

Selanjutnya menganalisa program ruang pada hotel, resto waralaba, kantor dan rumah tinggal, sebagai berikut:

A. Resto Waralaba

Tabel 3.3, Program Ruang Resto Waralaba

No	Kebutuhan Program Ruang	Kapasitas Orang (Sat.Orang)	Koefisien Standar Ruang (m2 / Orang)	Sumber	Jumlah Ruang	Luas Ruang (m2)	Total (m2)	
A	RESTO							
1	Kasir Dine-In	4	2	DA	1	8	8	
2	Kasir Drive-Thru	2	3	CCE	1	6	6	
3	Toilet Umum	Toilet Pria						
		Urinal	1	1.5	FL	1	1.5	1.5
		Toilet	1	3	FL	1	3	3
		Washtafel	2	1.1	FL	2	2.2	4.4
		Toilet Wanita						
		Toilet	2	3	FL	1	6	6
		Washtafel	2	1.1	FL	4	2.2	8.8
4	R.Makan	50	1.6	SB	1	80	80	
5	Manager	1	19	FL	1	19	19	
6	Loker OS	20	0.6	SB	2	12	24	
7	Musholla	4	1.6	SB	1	6.4	6.4	
8	Toilet Karyawan	Toilet dan R.Ganti Pria						
		Urinal	1	1.5	FL	1	1.5	1.5
		Toilet	1	3	FL	1	3	3
		Washtafel	1	1.1	FL	1	1.1	1.1
		R.Ganti	1	3	FL	1	3	3
		Toilet dan R.Ganti Wanita						
		Toilet	1	3	FL	1	3	3
		Washtafel	1	1.1	FL	1	1.1	1.1
		R.Ganti	1	3	FL	1	3	3
9	R. Penerimaan Barang	1	6	SB	1	6	6	
10	Dapur	Dishwashing Area						
		Frezer Chiller						
		Meat Preparation						
		F & V Preparation						
		R. Platting						
		Bakery	1	40% R.Makan	SB	1	32	32
		Cold Kitchen						
		Beverage						
		Dry Storage						
		Dapur Utama						
		Chef office						
11	R.Sampah	2	3.5	SB	1	7	7	
12	R.Tabung Gas	2	3.5	SB	1	7	7	
B	PARKIR							
1	Parkir Mobil	10	15	DA	1	150	150	
2	Parkir Motor	25	2	DA	1	50	50	
3	Loading Dock	1	17.5	DA	1	17.5	17.5	
TOTAL							452.3	
SIRKULASI 20%							90.46	
GRAND TOTAL							542.76	

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

B. Hotel Butik

Tabel 3.4, Program Ruang Hotel Butik

No	Kebutuhan Program Ruang	Kapasitas Orang (Sat.Orang atau kamar)	Koefisien Standar Ruang (m2 / Orang atau per kamar)	Sumber	Jumlah Ruang	Luas Ruang (m2)	Total (m2)	
HOTEL BUTIK								
A HUNIAN HOTEL								
1	Lobby	50	1.5	DA	1	75	75	
2	Receptionist	2	9	CCE	1	18	18	
4	Toilet Umum	Toilet Pria						
		Urinal	3	1.5	FL	1	3	3
		Toilet	2	3	FL	1	6	6
		Washtafel	3	1.1	FL	4	3.3	13.2
		Toilet Wanita						
		Toilet	4	3	FL	1	12	12
5	Unit Hotel	Washtafel	3	1.1	FL	4	3.3	13.2
		Standart Room	2	12	SB	3	24	72
		Deluxe Room	2	15	SB	2	30	60
		Suite Room	2	24	RFLPH	2	48	96
		Family Room	4	24	RFLPH	2	96	192
6	House Keeping	Gudang	4	0.994	TS	1	3.976	3.976
		Toilet	1	3	FL	1	3	3
		Janitor	1	3	FL	1	3	3
7	R,ME	1	12	SB	1	12	12	
8	R,Sampah	1	5	SB	1	5	5	
9	Fasilitas Gym	8	11	SB	1	88	88	
10	Fasilitas Swimming Pool	1	120	SB	1	120	120	
B PENGELOLA								
1	Manager	1	19	FL	1	19	19	
2	Staff	10	4.46	MH	1	44.6	44.6	
3	R. Rapat	10	1.6	FL	1	16	16	
4	R. Arsip	1	20	SB	1	20	20	
5	R. Pemasaran	2	4.46	MH	1	8.92	8.92	
6	R. Keamanan	2	4.46	MH	1	8.92	8.92	
7	Monitoring CCTV	2	4.46	MH	1	8.92	8.92	
8	Loker OS	20	0.6	SB	2	12	24	
9	Musholla	30	1.6	SB	1	32	32	
10	Toilet karyawan	Toilet dan R.Ganti Pria						
		Urinal	1	1.5	FL	2	1.5	3
		Toilet	1	3	FL	3	3	9
		Washtafel	1	1.1	FL	3	1.1	3.3
		R.Ganti	1	3	FL	2	3	6
		Toilet dan R.Ganti Wanita						
		Toilet	1	3	FL	3	3	9
		Washtafel	1	1.1	FL	4	1.1	4.4
		R.Ganti	1	3	FL	2	3	6
		11	R.Server	2	4.46	MH	1	8.92
12	R.Kontrol	2	4.46	MH	1	8.92	8.92	
13	Pantry	2	1.6	FL	1	3.2	3.2	
14	Linen	R.Cuci	4	3.5	DA	1	14	14
		R.Simpan Henduk, Bantal dan Selimut	1	3.5	DA	1	3.5	3.5
		Lost &Found	2	3.5	DA	1	7	7

No	Kebutuhan Program Ruang	Kapasitas Orang (Sat.Orang atau kamar)	Koefisien Standar Ruang (m2 / Orang atau per kamar)	Sumber	Jumlah Ruang	Luas Ruang (m2)	Total (m2)	
	R.Simpan Pakaian Pengunjung	2	3.5	DA	1	7	7	
	R.Clean Linen	3	3.5	DA	1	10.5	10.5	
15	R. Penerimaan Barang	1	6	SB	1	6	6	
16	Gudang	1	6	SB	1	6	6	
C SARANA PENUNJANG								
1	Restaurant	30	2	SB	1	60	60	
2	Main Kitchen	Dishwashing Area	1	20	SB	1	20	20
		Frezer Chiller	1	20	SB	1	20	20
		Meat Preparation	1	10	SB	1	10	10
		F & V Preparation	1	10	SB	1	10	10
		R. Platting	1	10	SB	1	10	10
		Bakery	1	20	SB	1	20	20
		Cold kitchen	1	15	SB	1	15	15
		Beverage	1	15	SB	1	15	15
		Dry Storage	1	25	SB	1	25	25
		Dapur Utama	1	100	SB	1	100	100
	Chef office	1	6	SB	1	6	6	
3	Loading Area		42	SB	1	42	42	
4	R.Sampah	2	3.5	SB	1	7	7	
5	R.Tabung Gas	2	3.5	SB	1	7	7	
F PARKIR								
1	Parkir Mobil	20	15	DA	1	300	300	
2	Parkir Motor	30	2	DA	1	60	60	
3	Parkir Bis	1	48	DA	1	48	48	
4	Loading Dock		2 box	DA		40	40	
TOTAL							1908.48	
SIRKULASI 20%							381.693	
GRAND TOTAL							2290.17	

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

C. Kantor Konsultan

Tabel 3.5, Program Ruang Kantor Konsultan

No	Kebutuhan Program Ruang	Kapasitas Orang (Sat.Orang)	Koefisien Standar Ruang (m2 / Orang)	Sumber	Jumlah Ruang	Luas Ruang (m2)	Total (m2)	
1	R.Meeting	15	3	DA	1	45	45	
2	Manager	1	19	FL	1	19	19	
3	R. Kerja Staff	12	4,46	MH	1	53.52	53.52	
4	R. Penerimaan	1	9	CCE	1	9	9	
5	R. Tamu	5	4	SB	1	20	20	
6	R. Arsip	1	20	SB	1	20	20	
7	Loker	15	0.6	SB	2	9	18	
8	Musholla	4	1.6	SB	1	6.4	6.4	
9	Pantry	2	1.6	NF	1	3.2	3.2	
10	Toilet	Toilet Pria						
		Urinal	3	1.5	FL	1	4.5	4.5
		Toilet	3	3	FL	1	9	9
		Washtafel	3	1.1	FL	2	3.3	6.6
		Toilet Wanita						
		Toilet	3	3	FL	1	9	9
	Washtafel	3	1.1	FL	4	3.3	13.2	
B PARKIR								
1	Parkir Mobil	6	15	DA	1	90	90	
2	Parkir Motor	10	2	DA	1	20	20	
TOTAL							346.42	
SIRKULASI 20%							69.284	
GRAND TOTAL							415.7	

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

D. Rumah Tinggal

Tabel 3.6, Program Ruang Rumah Tinggal

No	Kebutuhan Program Ruang	Kapasitas Orang (Sat.Orang)	Koefisien Standar Ruang (m2 / Orang)	Sumber	Jumlah Ruang	Luas Ruang (m2)	Total (m2)
A	RUMAH TINGGAL						
1	R.Tamu	6	2	SB	1	12	12
2	R.Keluarga	6	1,6	SB	1	9,6	9,6
3	K.Tidur	2	8	SB	1	16	16
4	R.Makan	6	1,6	SB	1	9,6	9,6
5	Pantry	2	1,6	SB	1	3,2	3,2
6	R.Cuci & Jemur	1	6	SB	1	6	6
7	Dapur	1	9	SB	1	9	9
8	R.Pembantu	1	9	SB	2	9	18
9	K.Mandi	4	3	SB	1	12	12
10	Parkir Mobil	2	15	DA	1	30	30
11	Parkir Motor	3	2	DA	1	6	6
12	Parkir Sepeda	3	1	DA	1	3	3
B	RUMAH TINGGAL KARYAWAN						
1	K.Tidur	1	8	KAK	6	8	48
	K.Mandi	1	3	SB	2	3	6
	Parkir Mobil	2	15	DA	1	30	30
	Parkir Motor	5	2	DA	1	10	10
TOTAL							228,4
SIRKULASI 20%							45,68
GRAND TOTAL							274,1

(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

Tabel 3.7, Legenda Sumber Program Ruang

Keterangan	
Data Arsitek	DA
Matriks Handbook, Matric Planning & Design Data	MH
Studi Banding, Survey Data	SB
Perencanaan Bangunan Komersial	PBK
Hotel Planing and Design	HPD
Hotel Motel Condominium	HMC

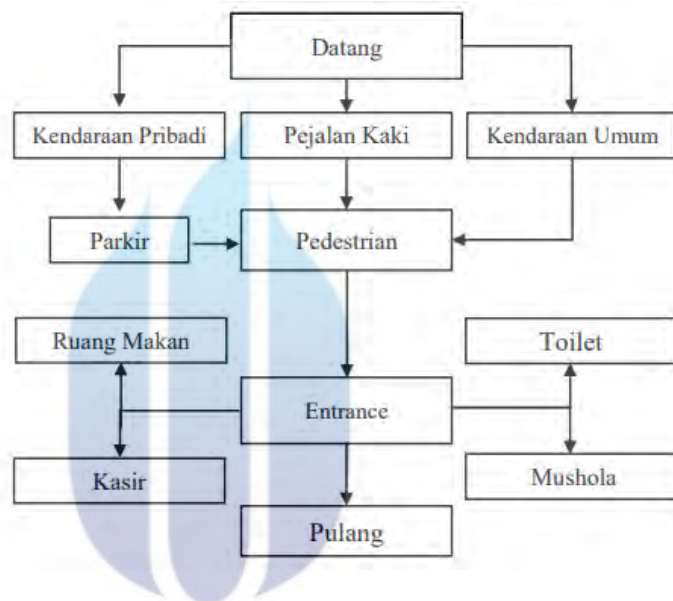
(Sumber: Analisa Pribadi, 2020)

3.2.4. Analisa Hubungan Antar Ruang

Ruang-ruang pada bangunan resto waralaba, hotel butik, kantor konsultan dan rumah tinggal memiliki hubungan yang saling berkaitan, yang terbentuk dari alur kegiatan pelaku kegiatan saling berhubungan satu sama lain. Adapun alur kegiatan dan hubungan antar ruang tersebut sebagai berikut:

A. Resto Waralaba

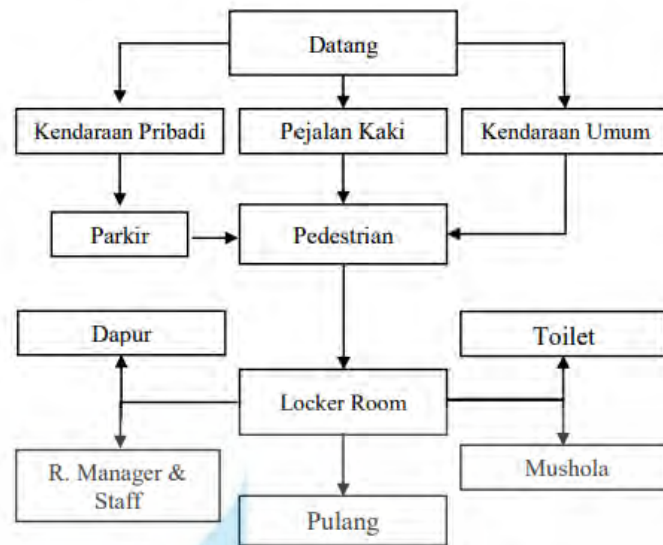
1. Pengunjung Resto



Gambar 3.3 Diagram Alur Kegiatan Pengunjung Resto

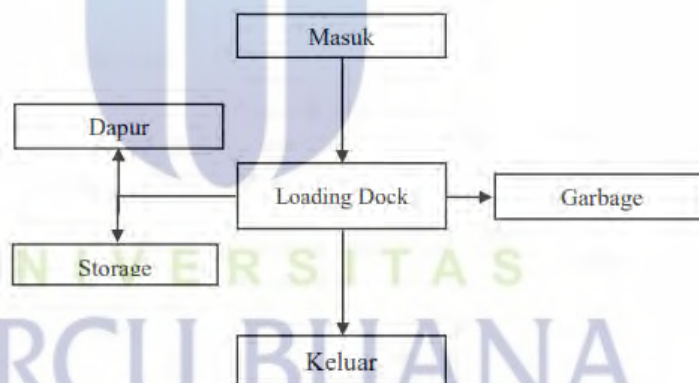
(Sumber: Dokumen Pribadi)

2. Pengelola Resto



Gambar 3.4 Diagram Alur Kegiatan Pengelola Resto
(Sumber: Dokumen Pribadi)

3. Service dan Loading Resto



Gambar 3.5 Diagram Alur Kegiatan Service dan Loading Resto
(Sumber: Dokumen Pribadi)

4. Hubungan Ruang Resto

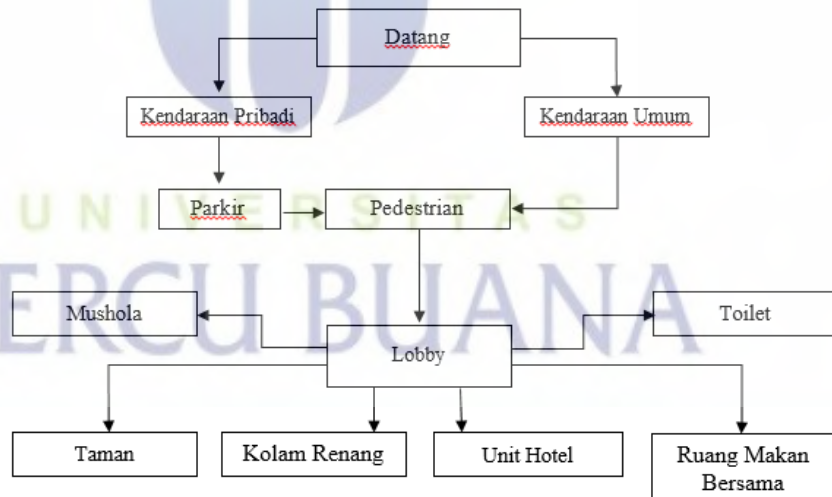


⑧ Diagram operasi bagi sebuah restoran kecil

Gambar 3.6 Diagram Hubungan Ruang Restoran
 (Sumber: Neuvert, Data Arsitek)

B. Hotel Butik

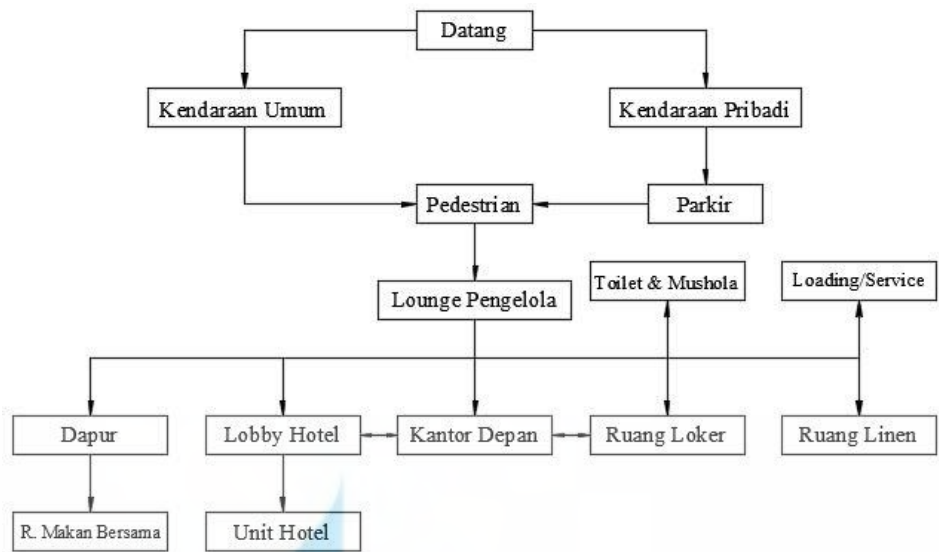
1. Pengunjung Hotel



Gambar 3.7 Diagram Alur Kegiatan Pengunjung Hotel

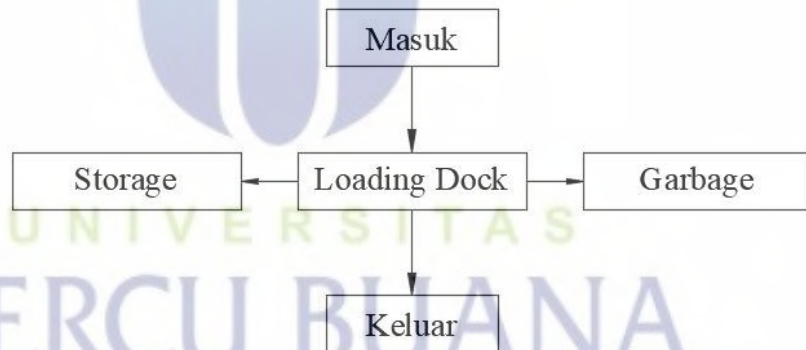
Sumber: Dokumen Pribadi

2. Pengelola Hotel



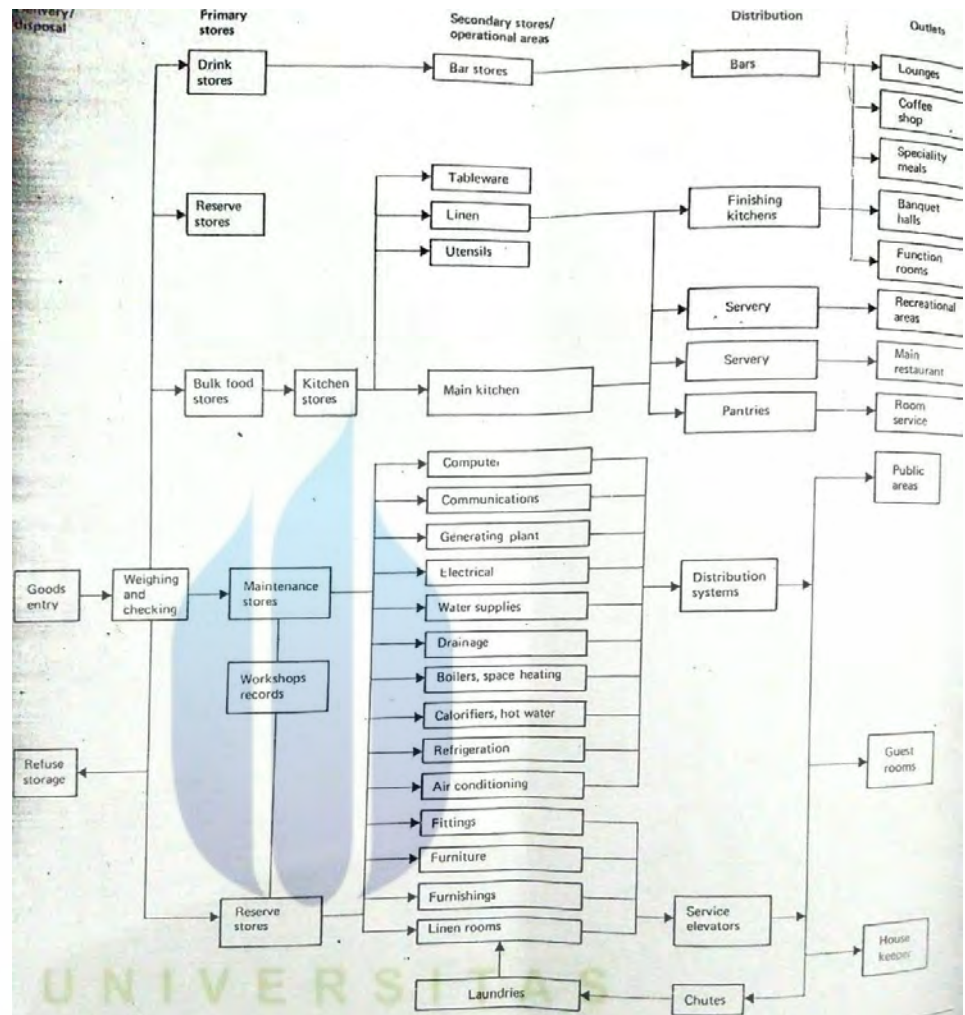
Gambar 3.8 Diagram Alur Kegiatan Pengelola Hotel
 (Sumber: Dokumen Pribadi)

3. Service & Loading Hotel



Gambar 3.9 Diagram Alur Kegiatan Service dan Loading Hotel
 (Sumber: Dokumen Pribadi)

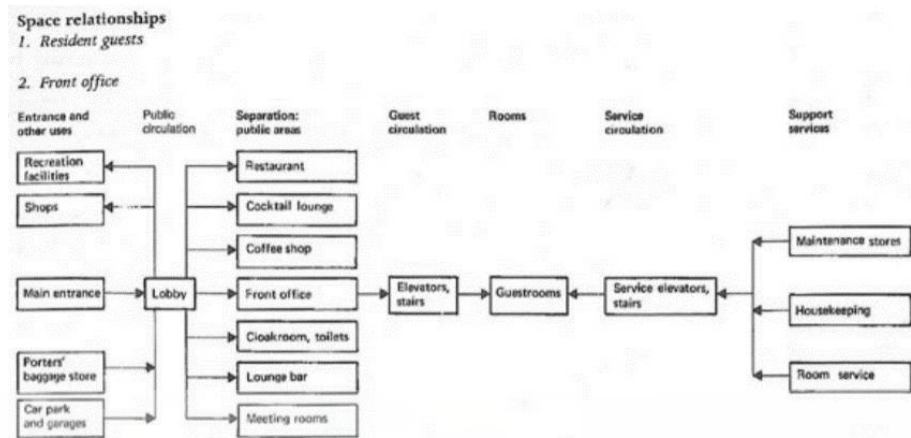
4. Skematik Alur Operasional Hotel Menurut Lawson



Gambar 3.10 Diagram Skematik Alur Operasional Hotel Menurut
Lawson

(Sumber : Lawson, 1985)

5. Hubungan Antar Ruang Bangunan Hotel



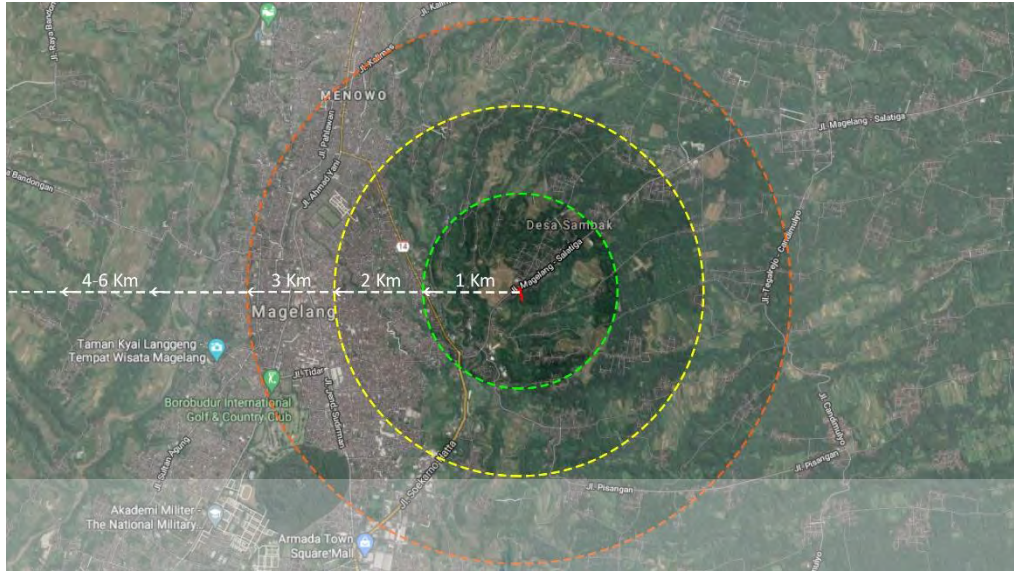
Gambar 3.11 Diagram Hubungan Antar Ruang Bangunan Hotel
(Sumber : *Hotel & Resort Planning, Design & Refurbishment*)

3.3 Analisis Fisik

3.3.1. Analisis Makro

Kriteria pemilihan tapak untuk bangunan dengan fungsi Resto, Hotel Butik, Kantor dan Rumah Tinggal diantaranya sebagai berikut:

1. Lokasi site terletak di Kabupaten Magelang merupakan kawasan pedesaan yang asri dan memiliki udara yang sejuk
2. Berjarak tidak jauh dari pusat Kota Magelang ± 2.5 Km
3. Lokasi site dapat dicapai dengan kendaraan umum seperti Bus antar kota, Angkot serta Taxi dan Ojeg Online
4. Berada di dekat jalur utama antara kota Semarang & Yogyakarta

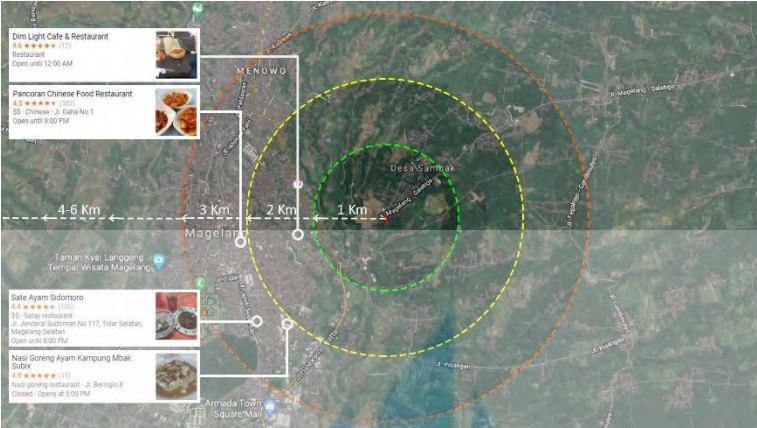
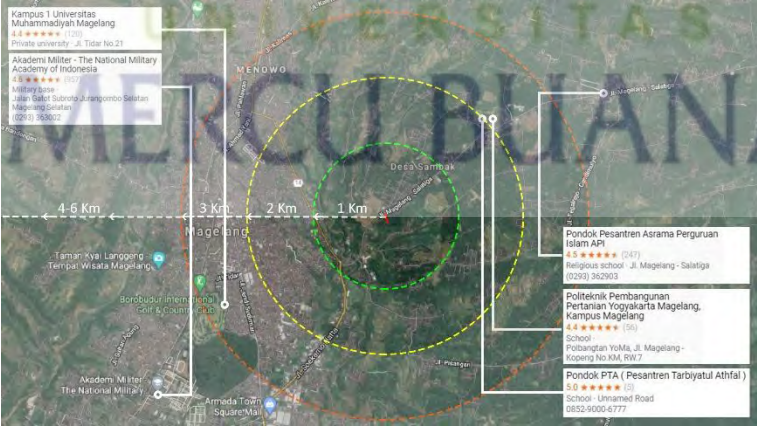


Gambar 3.12 Lokasi Tapak
 (Sumber : Google Maps)

Tabel 3.8. Tabel Analisa Makro

Data Tapak	Deksripsi
	<p>Dalam radius 3 kilometer sampai 6 kilometer dari tapak terdapat beberapa hotel bintang 2 - 4. Sedangkan dalam radius 1 kilometer sampai 2 kilometer tidak terdapat hotel.</p>

Laporan Perancangan
 Resto Waralaba, Hotel Butik, Kantor dan Rumah Tinggal
 di Desa Banyuurip, Kecamatan Tegalrejo
 Kabupaten Magelang

	<p>Dalam radius 2 kilometer sampai 3 kilometer terdapat beberapa restoran yang cukup besar dan ramai. Sedangkan dalam radius 1 kilometer tidak terdapat restoran yang cukup besar</p>
	<p>Dalam radius 3 kilometer sampai 5 kilometer terdapat beberapa tempat pendidikan seperti pesantren, universitas dan akademi militer. Sedangkan</p>

	dalam radius 1 kilometer tidak terdapat tempat pendidikan yang cukup besar
--	--

Analisa
<p>Dari data di atas, dapat analisa bahwa sebagian besar hotel berada di daerah Kota Magelang dan berjarak 2 – 3 km dari lokasi site. Pada radius 1 km Sebagian besar lahan digunakan untuk rumah tinggal serta usaha kecil dan menengah. Dalam radius 1 km pun tidak terdapat restoran yang cukup besar karena sebagian besar resto berada di daerah Kota Magelang yang berjarak 2 – 3 Km dari site. Dalam radius 3-5 km terdapat beberapa tempat pendidikan tinggi yang memiliki banyak pelajar baik dari dalam maupun luar daerah. Bila dilihat dari kondisi tersebut, Hotel Butik & Resto dapat didesain dengan desain bangunan yang ikonik karena di daerah tersebut belum terdapat hotel & resto yang cukup besar.</p>

(Sumber: Dokumen Pribadi)

3.3.2. Analisis Mikro



Gambar 3.13 Batas Tapak

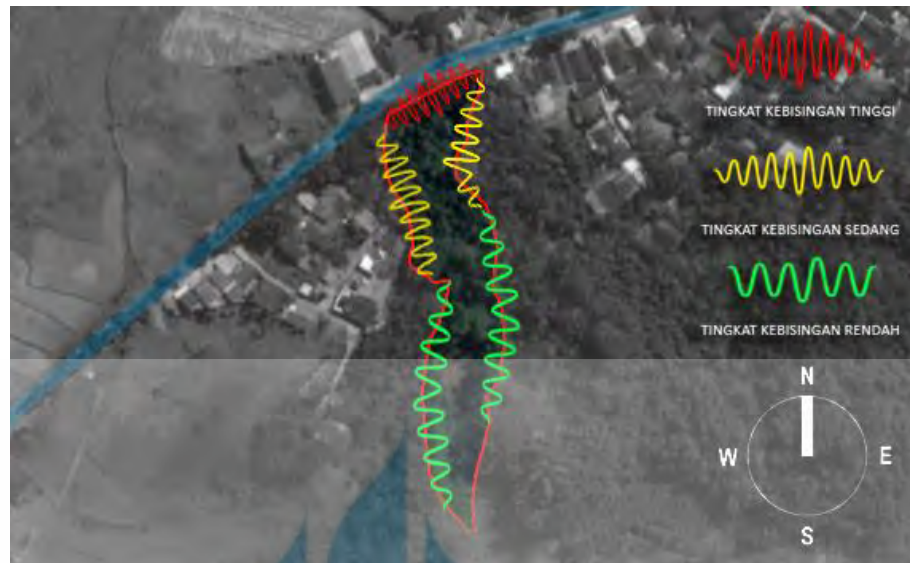
(Sumber: Data Pribadi)

Kondisi existing tapak berada di Kabupaten Magelang berupa lembah dan hutan bambu dengan kontur cukup dalam, hingga 10 meter dibawah jalan raya. Suhu pada tapak berkisar 21-25 derajat Celcius dengan kondisi sosial ekonomi dengan kriteria menengah. Selain itu terdapat sungai kecil pada area tepi sisi timur site, sungai tersebut difungsikan sebagai saluran.

Batasan-batasan Tapak:

- a. Batas Utara Tapak : Jl. Magelang Salatiga (permukiman & warung)
- b. Batas Selatan Tapak : Lembah dengan kontur cukup tajam
- c. Batas Timur Tapak : Sungai kecil & lembah
- d. Batas Barat Tapak : Lembah & permukiman

3.3.3. Analisa Kebisingan



Gambar 3.14 Analisa Kebisingan

(Sumber : Data Pribadi)

Respon terhadap analisa kebisingan:

1. Daerah Kebisingan Tinggi

Daerah ini memiliki intensitas kebisingan yang tinggi karena berdekatan dengan jalan utama, yaitu Jl. Magelang Salatiga yang berada di sisi utara site. Jalur tersebut merupakan jalur yang cukup ramai di lalui oleh kendaraan, baik kendaraan maupun angkutan perkotaan karena jalur tersebut merupakan jalur penghubung antara Kota Magelang dan Kota Salatiga.

Respon terhadap intensitas kebisingan ini, bangunan pada area ini akan di tempatkan resto waralaba dengan posisi agak masuk kedalam site lalu pada area yang berbatasan dengan jalan akan dibuat taman kecil sebagai area hijau dengan pohon-pohon yang bertujuan untuk meredam kebisingan. Intensitas kebisingan pada area ini masih dapat ditoleransi, dengan letak berdekatan dengan area resto yang sifatnya adalah area semi publik.

2. Daerah Kebisingan Sedang

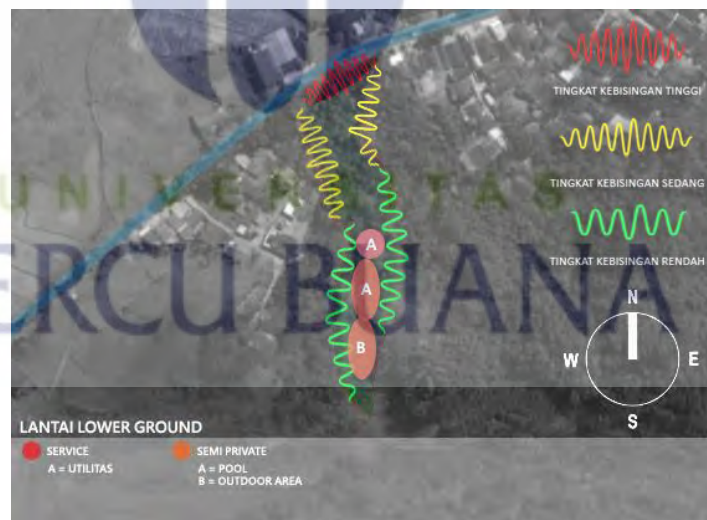
Daerah ini memiliki intensitas kebisingan sedang karena berdekatan dengan dengan kawasan permukiman serta berada tidak jauh dari jalan utama.

Intensitas kebisingan sedang dapat direspon dengan memproyeksikan area ini sebagai area public atau semi publik seperti ruang makan resto, area taman atau lobby depan hotel.

3. Daerah Kebisingan Rendah

Daerah ini memiliki intensitas kebisingan yang rendah karena areanya berada di dalam site yang jauh dari jalan utama dan permukiman. Area ini berbatasan dengan area persawahan di luar site.

Respon terhadap daerah kebisingan rendah adalah dengan memproyeksikan area ini sebagai area private hotel, rumah tinggal ataupun kantor yang memerlukan ketenangan. Area ini dapat juga di proyeksikan sebagai area taman private untuk berbagai acara tamu hotel.



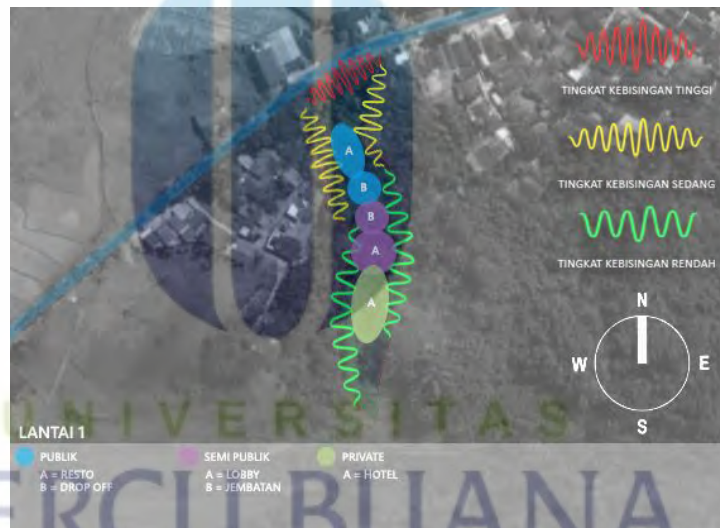
Gambar 3.15 Respon Analisa Kebisingan Lt. Lower Ground

(Sumber : Data Pribadi)



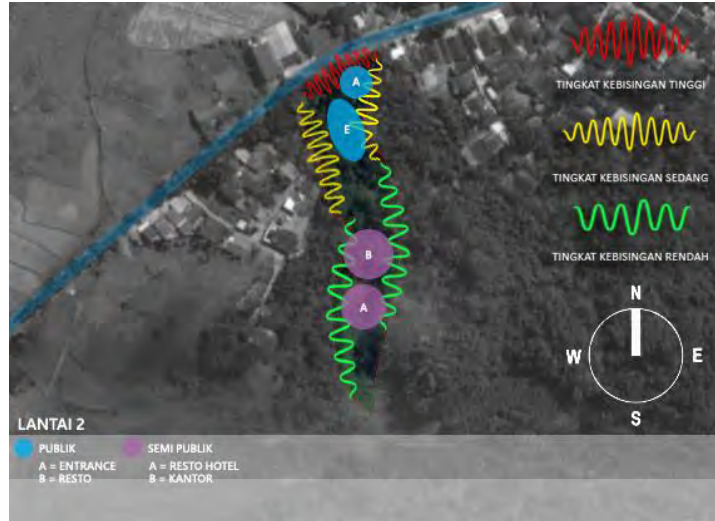
Gambar 3.16 Respon Analisa Kebisingan Lt. Ground

(Sumber : Data Pribadi)



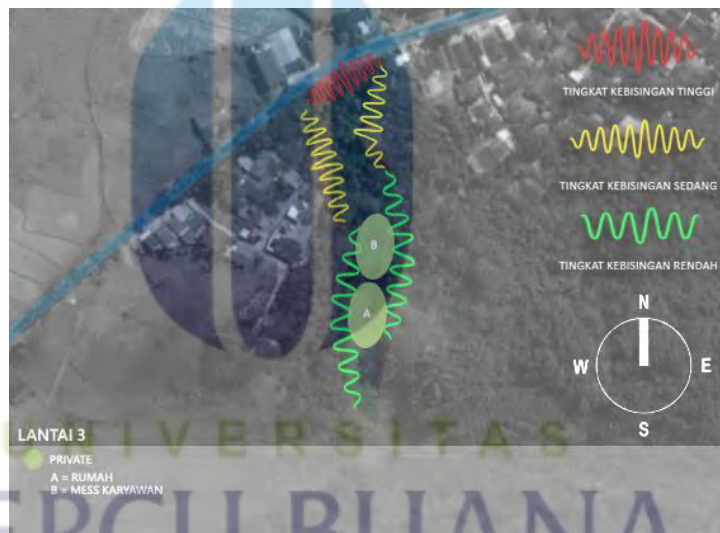
Gambar 3.17 Respon Analisa Kebisingan Lt. 1

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.18 Respon Analisa Kebisingan Lt. 2

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.19 Respon Analisa Kebisingan Lt. 3

(Sumber : Data Pribadi)

3.3.4. Analisa Orientasi Matahari



Gambar 3.20. Orientasi Matahari

Sumber : Data Pribadi

1. Daerah A

Daerah ini merupakan sisi timur, yang merupakan arah matahari terbit. Daerah ini terpapar sinar matahari yang cukup banyak, dimulai saat matahari terbit pukul 06.00 sampai dengan tengah hari pukul 12.00

2. Daerah B dan D

Daerah ini merupakan sisi utara dan selatan. Bila dilihat dari arah mata anginnya, paparan sinar matahari pada daerah ini cenderung rendah.

3. Daerah C

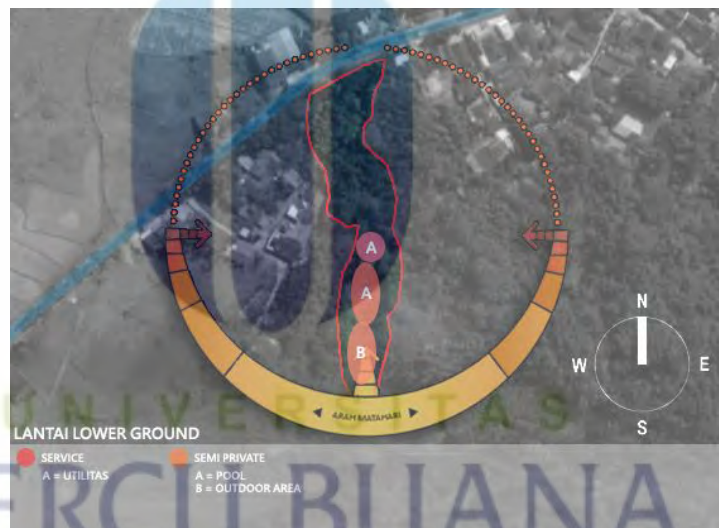
Daerah ini merupakan sisi barat, yang merupakan arah matahari terbenam. Daerah ini terpapar sinar matahari yang cukup banyak, dimulai saat tengah hari saat matahari berada di atas kepala pada pukul 12.00 sampai dengan pukul 18.00 saat matahari tenggelam

Respon terhadap analisa orientasi matahari:

Bangunan di arahkan memanjang dari utara ke selatan, hal tersebut dipengaruhi bentuk site yang ramping dan memanjang. Berdasarkan hal tersebut penampang yang lebih luas menghadap sisi timur dan barat, sehingga menjadi sisi yang mendapatkan paparan sinar matahari yang cukup banyak. Pada sisi timur dapat digunakan sebagai bukaan sehingga

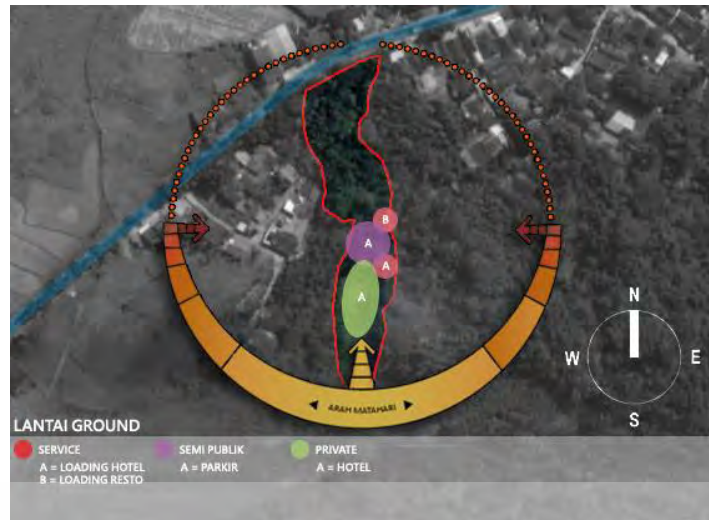
cahaya matahari pagi yang memiliki kualitas cukup baik dapat masuk kedalam ruangan untuk menghangatkan ruangan yang dingin akibat suhu dimalam hari. Sedangkan pada sisi barat merupakan sisi yang terpapar sinar matahari sore dan memberikan efek suhu yang cukup panas terhadap bangunan, maka dari itu area sisi barat pada bangunan hotel difungsikan sebagai koridor dengan dinding rooster atau jendela dengan bukaan tidak terlalu besar yang dapat menahan paparan sinar matahari, sehingga sinar yang menyorot langsung ke dinding hunian hotel tidak terlalu banyak.

1. Pada Area yang terpapar sinar matahari dengan intensitas yang tinggi dapat diminimalisir dengan penggunaan facade serta material yang dapat menahan panas matahari masuk kedalam bangunan
2. Pengoptimalan ruang terbuka hijau disekitar bangunan sehingga dapat meminimalisir paparan sinar matahari yang tinggi.



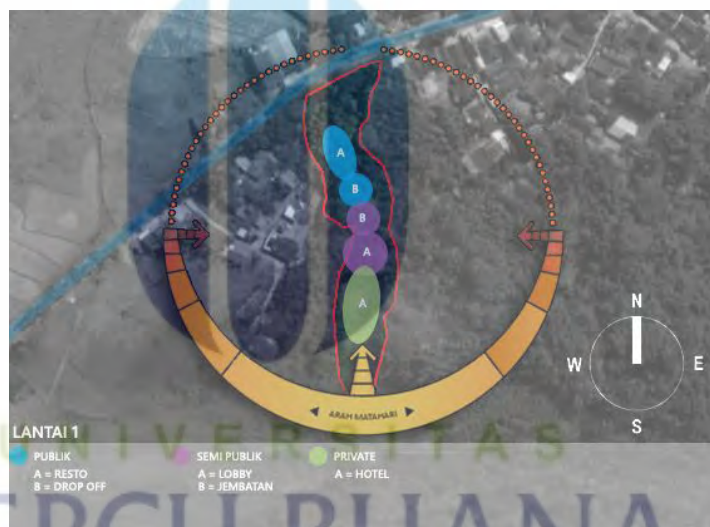
Gambar 3.21 Respon Analisa Matahari Lt. Lower Ground

(Sumber : Data Pribadi)



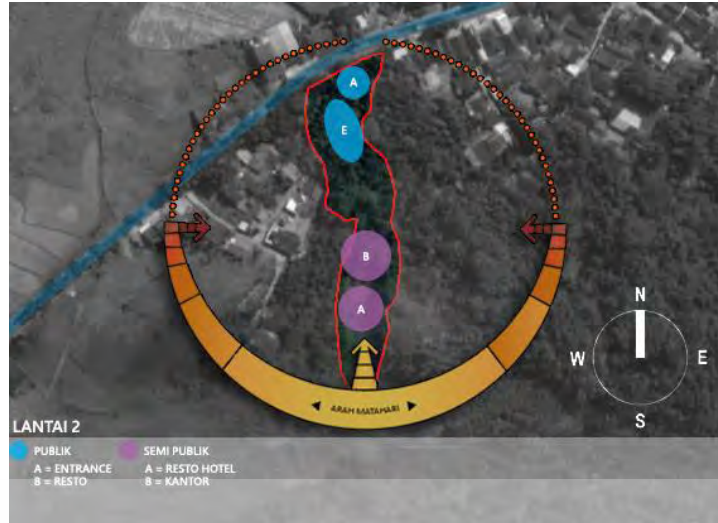
Gambar 3.22 Respon Analisa Matahari Lt. Ground

(Sumber : Data Pribadi)



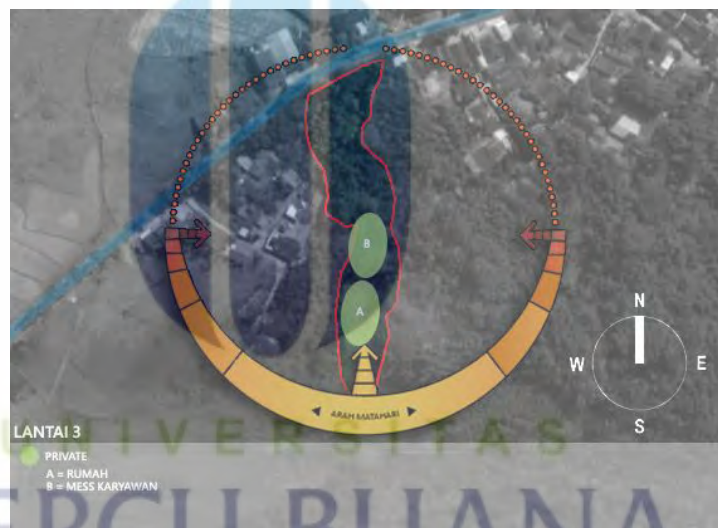
Gambar 3.23 Respon Analisa Matahari Lt. 1

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.24 Respon Analisa Matahari Lt. 2

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.25 Respon Analisa Matahari Lt. 3

(Sumber : Data Pribadi)

3.3.5. Analisa View



Gambar 3.26 Analisa View
Sumber : Data Pribadi

1. Analisa View Luar ke Dalam

- Daerah A (Sisi Utara)

Daerah ini merupakan satu-satunya sisi yang dapat diakses dari jalan utama sehingga analisa view dari luar hanya bisa dianalisa dari sisi ini.

Berikut adalah tampak yang memperlihatkan site dari sisi utara:



Gambar 3.27 View Luar Site Utara

Sumber : Data Pribadi

Dari view tersebut terlihat bila posisi site berada dibawah level jalan utama sehingga kemungkinan bangunan yang nantinya terlihat berada di level lantai 2 ataupun lantai 3 sampai dengan atap.

1. Analisa View Dalam ke Luar

- Daerah A (Sisi Utara)

Sisi utara site berbatasan langsung dengan jalan utama akan tetapi levelnya berada di bawah dari level jalan utama sehingga view yang didapatkan di level lantai dasar tidak cukup menarik.



Gambar 3.28 View Dalam Site Utara

Sumber : Data Pribadi

Respon dari kondisi site pada sisi utara, bangunan akan didesain lebih menjorok kedalam dan pada area yang berbatasan dengan jalan akan diproyeksikan sebagai taman agar pada level lantai dasar mendapat view yang lebih baik.

- Daerah B (Sisi Barat)

Sisi barat berbatasan langsung dengan permukiman serta pepohonan bambu, selain itu kontur tanah di sisi ini juga cukup curam. Kondisi lahan pada sisi barat memiliki karakteristik yang hampir sama dengan sisi utara, yaitu view yang didapatkan di level lantai dasar tidak cukup menarik.

Selain itu pada level lantai 2 dan seterusnya pun demikian karena view yang di lihat ialah permukiman.



Gambar 3.29 View Luar Site Barat

Sumber : Data Pribadi

Respon dari kondisi site pada sisi barat ialah dengan memproyeksikan sisi tersebut untuk area service resto, hotel, kantor maupun rumah tinggal.

- Daerah C (sisi Timur)

Sisi timur berbatasan dengan sungai kecil serta pepohonan bamboo dengan kondisi kontur yang lebih landai dari area A & B. Dari view ini terlihat pepohonan bamboo serta hutan dibelakangnya.



Gambar 3.30 View Luar Site Timur

Sumber : Data Pribadi

Respon dari kondisi site pada sisi timur ialah dengan memproyeksikan area ini sebagai area pedestrian atau akses dikarenakan kontur yang cukup landai serta pepohonan yang cukup rindang.

- Daerah D (Sisi Selatan)

Sisi selatan berbatasan dengan persawahan, perkebunan dan pepohonan bambu. Kontur pada sisi ini cukup landai. Dari sisi ini dapat di lihat area persawahan dan perkebunan.



Gambar 3.31 View Luar Site Selatan

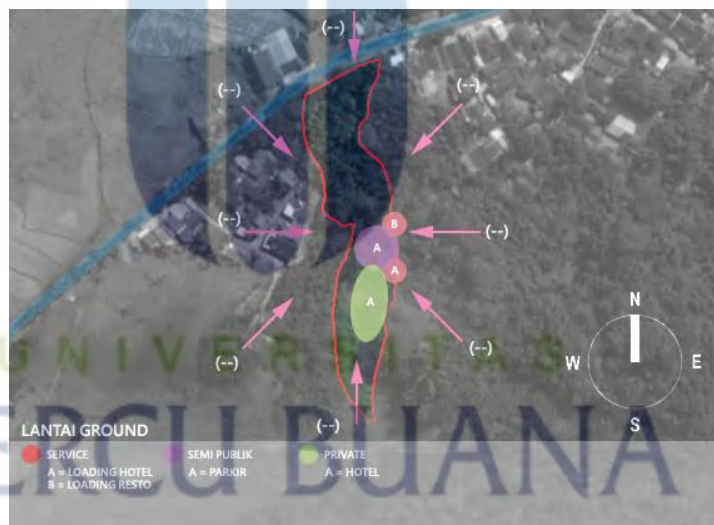
Sumber : Data Pribadi

Respon dari kondisi site pada sisi selatan ialah dengan memproyeksikan sisi ini sebagai area penginapan serta taman sebagai fasilitas hotel karena view yang cukup menarik serta kondisi lahan yang cukup landai



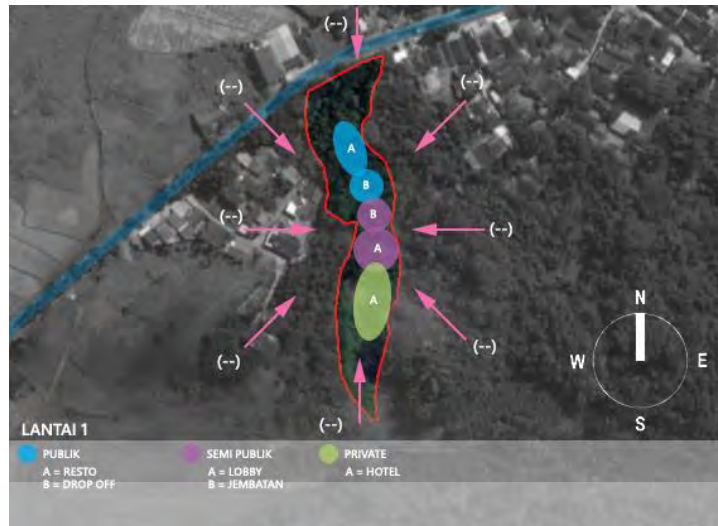
Gambar 3.32 Respon Analisa View Lt. Lower Ground

(Sumber : Data Pribadi)



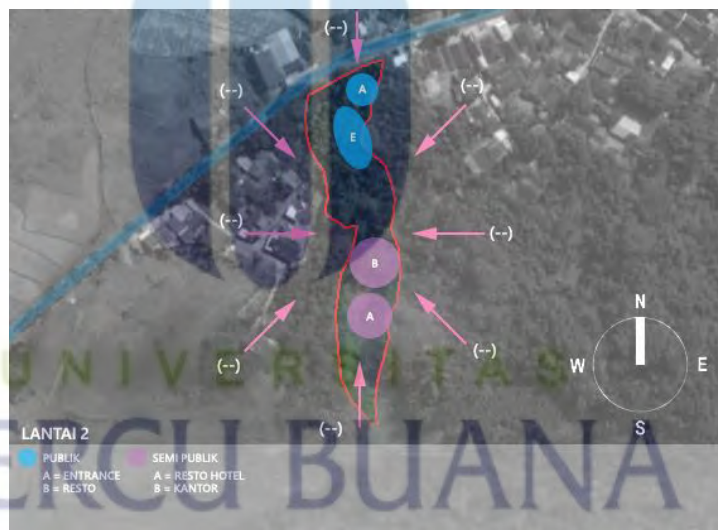
Gambar 3.33 Respon Analisa View Lt. Ground

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.34 Respon Analisa View Lt. 1

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.35 Respon Analisa View Lt. 2

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.36 Respon Analisa View Lt. 3

(Sumber : Data Pribadi)

3.4 Zoning

Berdasarkan hasil pengamatan berbagai analisa terkait tapak, maka data tersebut dapat di terjemahkan kedalam zoning horizontal dan vertikal sebagai berikut.



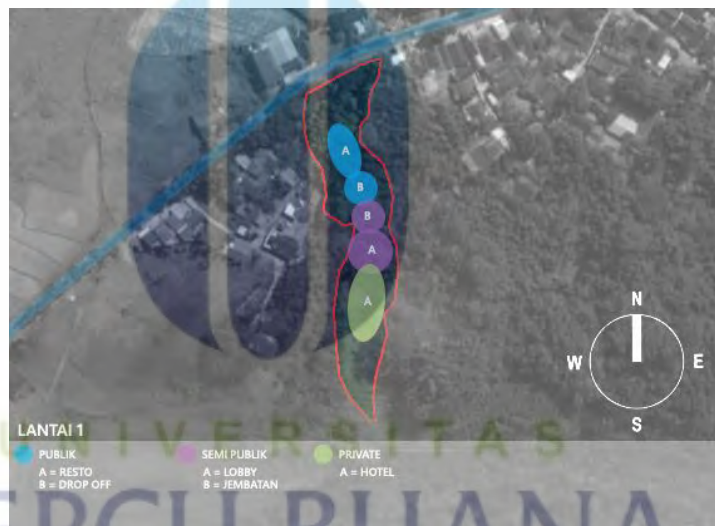
Gambar 3.37 Zoning Horizontal Lt. Lower Ground

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.38 Zoning Horizontal Lt. Ground

(Sumber : Data Pribadi)



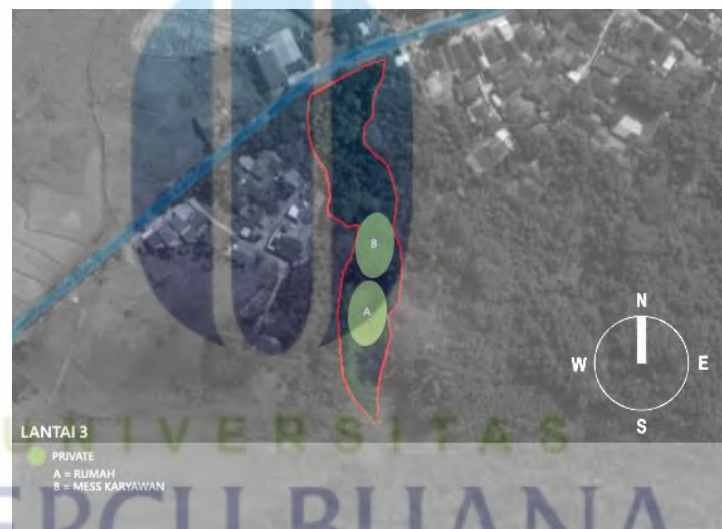
Gambar 3.39 Zoning Horizontal Lt. 1

(Sumber : Data Pribadi)



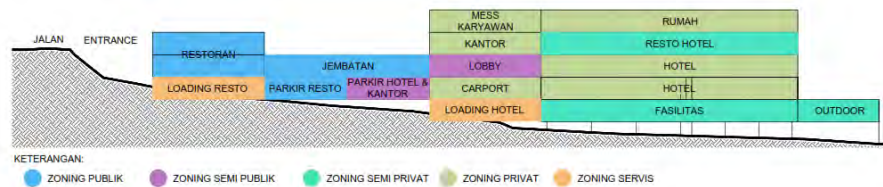
Gambar 3.40 Zoning Horizontal Lt. 2

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.41 Zoning Horizontal Lt. 3

(Sumber : Data Pribadi)



Gambar 3.42 Zoning Vertikal

(Sumber: Data Pribadi)