

3. DESKRIPSI LOKASI PERANCANGAN

3.1 Data Fisik Tapak dan Bangunan

3.1.1 Data Fisik Tapak Luar

Lokasi perancangan menggunakan layout dari bekas gedung Mandiri Syariah yang terletak di Jalan Basuki Rachmat no.8, Malang, Jawa Timur. Area tersebut merupakan salah satu daerah pusat kota Malang. Karena lokasi perancangan dekat dengan alun-alun kota Malang



Gambar 3.1 Akses menuju site perancangan
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.2 Tampak luar lokasi perancangan
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.3 Tampak luar lokasi perancangan
Sumber : Magaski (2015)

1. Lokasi perancangan memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut :

- Utara : Lahan kosong
- Timur : ApoteX dan bakso horeg
- Selatan : Telkom PLN dan toko OEN

- Barat : Bekas gedung Merdeka
- 2. Gaya arsitektur
Bangunan ini menghadap kearah Selatan. Bentuk arsitektur pada bangunan ini termasuk bangunan yang memiliki gaya desain yang modern. Yang tercerminkan dari bentukannya.
- 3. Pintu masuk bangunan
Pada bangunan ini memiliki 2 akses masuk yaitu pada bagian depan untuk para pengunjung. Dan pada bagian samping bangunan sebagai pintu masuk karyawan. Pintu masuk akses pengunjung menggunakan pintu kaca. Sedangkan untuk pintu masuk karyawan menggunakan pintu gerbang.

- **Kelebihan :**

Kelebihan dari lokasi perancangan ini adalah bangunan berada didaerah pusat kota dan berada tepat di jalan raya. Sehingga memudahkan pengunjung serta terdapat area parkir yang cukup luas. Lokasi perancangan menghadap kearah selatan sehingga dapat memanfaatkan penggunaan pencahayaan alami.

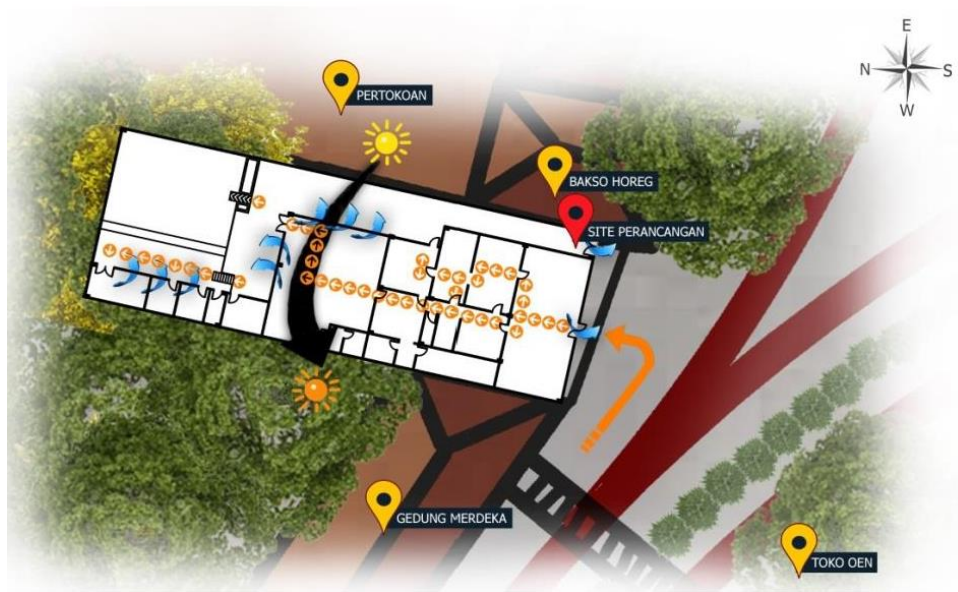
- **Kekurangan :**

Kekurangan dari lokasi ini adalah penggunaan material pada bangunan masih terlalu kuno. Sehingga kurang menarik pengunjung dan juga bentuk bangunan kurang bisa terlihat jelas karena bagian atas tertutupi oleh jembatan penyebrangan.

3.1.2 Data Fisik Tapak Dalam

Bangunan perancangan ini memiliki luasan 1130 m² dengan pembagian area indoor dan outdoor sebagai berikut : area indoor dengan luasan 859.5 m² dan area outdoor dengan luasan 270.5 m².

Bangunan perancangan menghadap ke selatan. Sehingga mendapatkan cahaya matahari pagi dan dapat memaksimalkan bukaan. Akses pengunjung menuju Lokasi juga mudah karena merupakan jalan 1 arah sehingga lancar dan tidak berbenturan.



Gambar 3.4 Denah bangunan

Sumber : Magaski (2015)

1. Gaya Interior

Bangunan bagian dalam/*interior* memiliki *style* yang *modern* namun dalam penggunaan material tergolong lama. Suasana ruangan *interior* cukup baik. Namun penataan perabot dalam ruang masih kurang estetis. Penataan kabel yang masih berantakan.



Gambar 3.5 Area lobby
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.6 Pintu area lobby
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.7 Pintu menuju area outdoor
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.8 Wastafel
Sumber : Magaski
(2015)



Gambar 3.9
K.M. tamu
Sumber :
Magaski
(2015)



Gambar 3.10
Area outdoor
Sumber :
Magaski
(2015)



Gambar 3.11
K.M kary.
Sumber :
Magaski
(2015)



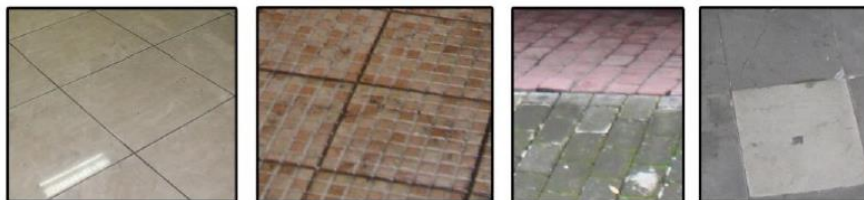
Gambar 3.12 Area semi outdoor belakang
Sumber : Magaski (2015)



Gambar 3.13 Dapur karyawan
Sumber : Magaski (2015)

2. Elemen Interior

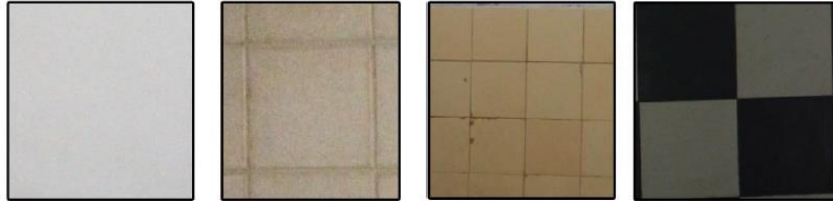
Pada bagian *interior* bangunan menggunakan 3 jenis lantai. Yaitu keramik, paving, dan lantai model lama.



Gambar 3.14 Variasi lantai eksisting
Sumber : Magaski (2015)

Keramik digunakan pada bagian *interior* secara keseluruhan interior. Namun keramik tersebut dibagi menjadi 3, yaitu: keramik *cream* ukuran 60x60cm, lantai keramik 20x20cm dan keramik kuno. Keramik 60x60cm digunakan pada bagian interior ruang kerja, keramik 20x20cm digunakan pada kamar mandi dan keramik kuno digunakan pada area teras. Sedangkan paving digunakan pada area *outdoor* dan semi *outdoor* pada bangunan tersebut.

Pada bagian *interior* bangunan menggunakan 2 jenis keramik, dinding panel, dan cat.



Gambar 3.15 Variasi dinding eksisting
Sumber : Magaski (2015)

Sebagian besar dinding menggunakan cat dinding warna putih. Namun ada variasi di beberapa sisi menggunakan ukuran 20x20 cm hanya berbeda warna dan motifnya dan pada area *lobby* menggunakan panel dekoratif sebagai aksentuasi ruang.

3. Utilitas interior

Utilitas interior terdiri dari pencahayaan, penghawaan, akustik, proteksi kebakaran, dan keamanan. Pencahayaan dibagi menjadi 2, yaitu: pencahayaan alami menggunakan jendela dan pintu masuk material kaca. Pencahayaan buatan pada bangunan ini menggunakan lampu TL dan lampu *downlight* (*cool white*).



Gambar 3.16 Pencahayaan eksisting
Sumber : Magaski (2015)

Penghawaan dibagi menjadi 2 macam yaitu penghawaan alami dan penghawaan buatan. Penghawaan alami menggunakan jendela dan pintu masuk

dengan material kaca.Sedangkan penghawaan buatan pada bangunan ini menggunakan AC central dan AC split. Namun, pada bangunan ini tidak memiliki sistem proteksi kebakaran, sistem keamanan, dan akustik yang professional.

3.2 Data Non Fisik

Restoran ini terletak di area yang cukup strategis di kota Malang yaitu di jalan Basuki Rahmat no. 8 Malang. Restoran ini adalah restoran yang menerapkan konsep hidroponik didalamnya, dimana sayuran yang di gunakan oleh restoran di budidayakan dan di gunakan sendiri. Restoran ini membawa tema pertanian ke dalam kota secara modern.

Didalam restoran ini terdapat kebun hidroponik sederhana yang dapat dilihat oleh para pengunjung, dari proses penyemaian benih hingga pemanenan. Pengunjung yang tertarik dengan cocok tanam hidroponik juga dapat belajar dan bertanya kepada staff restoran bagian hidroponik. Terdapat beberapa macam metode hidroponik yang diterapkan dalam restoran ini seperti hidroponik dengan sistem NFT, aeroponik dan apung. Di dalam restoran ini terdapat toko kecil yang menjual biji – bijian sayuran yang dapat ditanam secara hidroponik bagi pengunjung yang tertarik.

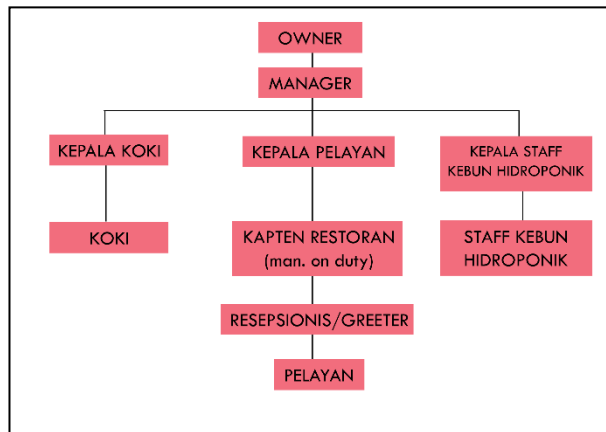
- Visi dan Misi Restoran

Visi restoran ini adalah memberikan pengalaman yang menyenangkan dan menambah wawasan kepada pengunjung dan menanamkan kesadaran pentingnya cocok tanam secara hidroponik untuk masa yang akan datang. Misi dari restoran ini adalah memberikan pelayanan terbaik kepada pengunjung.

- Operasional

Restoran ini buka dari pagi hingga malam hari pada pukul 10.00 hingga pukul 22.00. Restoran ini berkapasitas 215 orang pengunjung jika terisi penuh, belum termasuk staff restoran. Makanan yang disediakan ialah masakan nusantara.

- Struktur Organisasi



Gambar 3.17 Struktur organisasi

Struktur organisasi restoran ini terdiri dari :

- Pemilik
- Manager : 1 orang
 Manager bertugas mengawasi jalannya restoran setiap harinya, apakah pelayanan dan jadwal kerja sudah dijalankan dengan baik oleh seluruh karyawan restoran
- Kapten (harian) : 1 orang
 Kapten harian adalah salah satu staff restoran yang dipilih bergilir setiap hari untuk menjadi koordinator staff yang bertugas hari itu.
- Kepala Koki : 1 orang
- Kepala staff kebun hidroponik : 1 orang
- Koki : 5 orang
- Resepsionis/greeter : 2 orang
 Greeter adalah penyambut tamu yang baru datang dan bertugas mengantarkan tamu tersebut duduk ke meja yang tersedia
- Pelayan : 10 orang
- Staff kebun hidroponik : 2 orang

Staff kebun hidroponik bertugas mengecek keadaan sayuran setiap hari, mengecek nutrisi sayuran, intensitas cahaya yang didapatkan oleh sayuran apakah sudah sesuai atau belum dan juga berkoordinasi dengan pihak koki mengenai sayuran yang diperlukan untuk kebutuhan pesanan pengunjung.