

3. ANALISA DAN KESIMPULAN

3.1. Analisis Tapak

3.1.1. Analisis di Luar Tapak

Lokasi bangunan yang terletak di tepi jalan besar alternatif utama dari luar kota untuk menuju pusat kota dan sebaliknya maka memiliki daya jual yang tinggi, khususnya sebagai suatu bentuk usaha tempat makan. Tempat tersebut juga terletak pada lokasi yang strategis dan sesuai jika digunakan untuk usaha restoran Jepang yang memiliki pangsa pasar bagi kalangan menengah keatas karena lokasinya yang terletak dekat perumahan 'pondok blimbing indah' dan perumahan 'araya' yang merupakan perumahan kalangan menengah keatas. Selain itu pada lingkungan sekitar yang terdapat gereja, pertokoan, dan perkantoran.

3.1.2. Analisis di Dalam Tapak

Bangunan ini pada mulanya adalah bangunan bengkel "HOK". Keuntungan dipilihnya bangunan ini selain karena letaknya yang strategis juga dipilih karena tinggi bangunan yang cukup tinggi, sehingga memungkinkan bagi perancang untuk lebih dapat mengolah isi dan bentuk perancangan. Struktur baja pada bangunan juga akan ditambahkan jika diperlukan tanpa mengubah struktur asal bangunan. Tinggi bangunan yang cukup tinggi, memungkinkan untuk melakukan penambahan lantai guna menambah luasan perancangan.

3.2. Analisis dan Program Kebutuhan Ruang

3.2.1. Analisis Aktivitas Pemakai

a. Status kelembagaan Swasta

Pemilik / Direktur menyerahkan sepenuhnya tanggung jawab operasional kepada *General Manager* restoran.

b. Sistem Operasional

- Jam buka

Hari buka	Jam buka	Karyawan shift 1	Karyawan shift 2
Senin – Jum'at	10.00 – 22.00	09.00 – 16.00	16.00 – 23.00
Sabtu	09.00 – 23.00	08.00 – 16.00	16.00 – 24.00
Minggu	06.00 – 22.00	05.00 – 14.00	14.00 – 23.00

- Reservasi

Pemesanan tempat untuk close VIP room dapat dilakukan untuk minimal 10 orang.

- Pertunjukan

Diadakan setiap hari pukul 18.00 – 21.00.

- Pencegahan dan Penanganan Kebakaran

Menggunakan *fire detector* pada area dapur dan area makan serta *smoke detector* pada area kantor. Penggunaan *hydrant* pemadam kebakaran *manual* dan *fire detector* sesuai ketentuan pada seluruh area restoran.

- Pencegahan Pencurian

Menggunakan jasa satpam sebanyak 6 orang yang dibagi menjadi 3 shift.

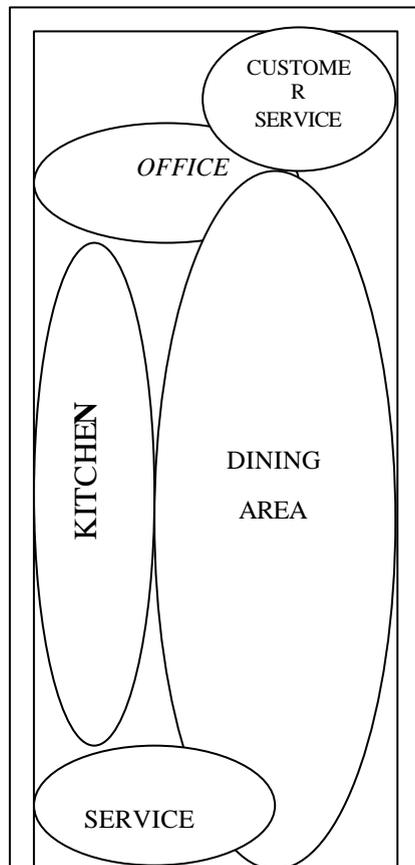
Shift 1	08.00 – 16.00
Shift 2	16.00 – 24.00
Shift 3	24.00 – 08.00

3.2.2. Analisis Aktivitas Pemakai, Kebutuhan, Kapasitas dan Karakteristik Ruang.

3.2.4. Analisis Zoning, Grouping dan Sirkulasi Ruang

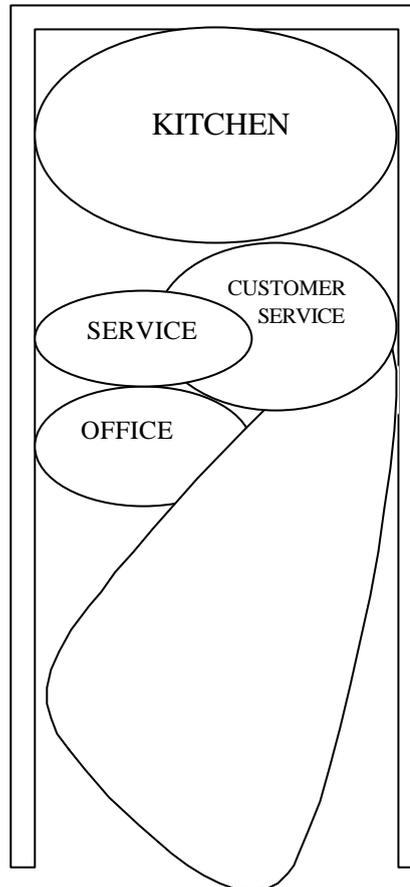
a. Analisis Zoning

ALTERNATIF 1



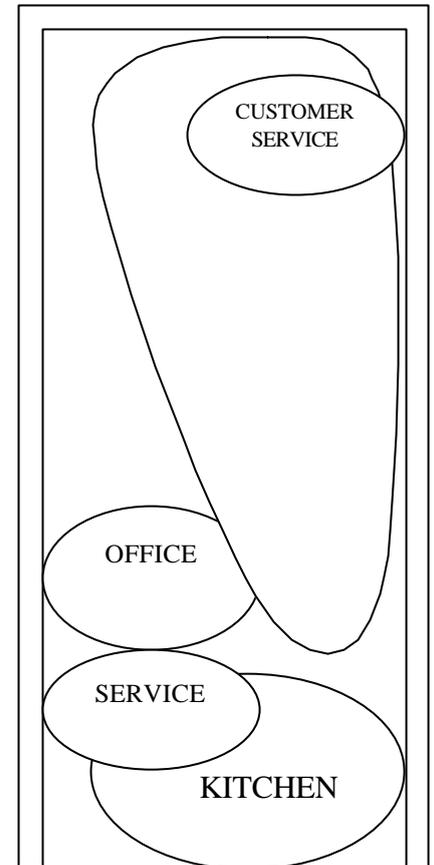
ENTRANCE

ALTERNATIF 2



ENTRANCE

ALTERNATIF 3



ENTRANCE

ALTERNATIF 1 :

KELEBIHAN:

- Memudahkan bagi pencapaian pelanggan ke dining area dan persiapan bahan makanan ke dapur.
- Proses dapur berjalan linier dan dapat disesuaikan pada penempatan dining area.

KEKURANGAN:

- jarak yang cukup jauh dari dining area depan ke belakang dan juga dapur.

ALTERNATIF 2 :

KELEBIHAN:

- Sirkulasi pengunjung dekat dengan ME.

KEKURANGAN:

- Sirkulasi sulit bagi karyawan dan barang harus melalui dining area.

ALTERNATIF 3 :

KELEBIHAN:

- Mudah dalam memasukkan barang.
- Restoran lebih terkesan privat karena letaknya yang agak belakang dan tertutup.

KEKURANGAN:

- Sirkulasi sulit bagi pengunjung.

a. Organisasi Ruang

- *KITCHEN*:

- o storage : *dry.*
cold.
freezer.
- o *preparation area : main dish preparation.*
vegetable preparation.
- o *production area.*
- o *beverage area.*
- o *dishwashing area.*

- *SERVICE*:

- o Loker (pria dan wanita).
- o Kamar mandi (pria dan wanita).
- o Gudang.

- *OFFICE*:

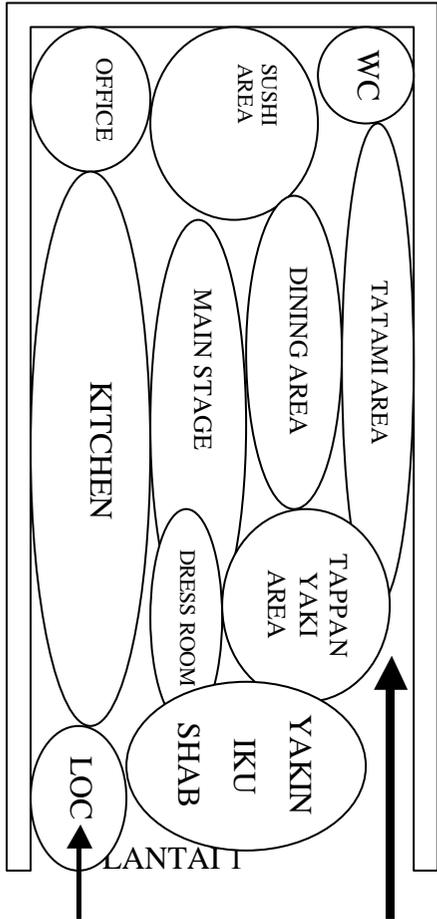
- o *General manager office.*
- o *Manager office.*

- *DINING AREA:*
 - *Yakiniku shabu shabu area.*
 - *Teppanyaki area (chef cooking service).*
 - *Teppanyaki area (self cooking service).*
 - *Dining area.*
 - *VIP room.*
 - *Tea room.*
 - *Sushi area.*
- *CUSTOMER SERVICE:*
 - *Kamar mandi (pria dan wanita).*

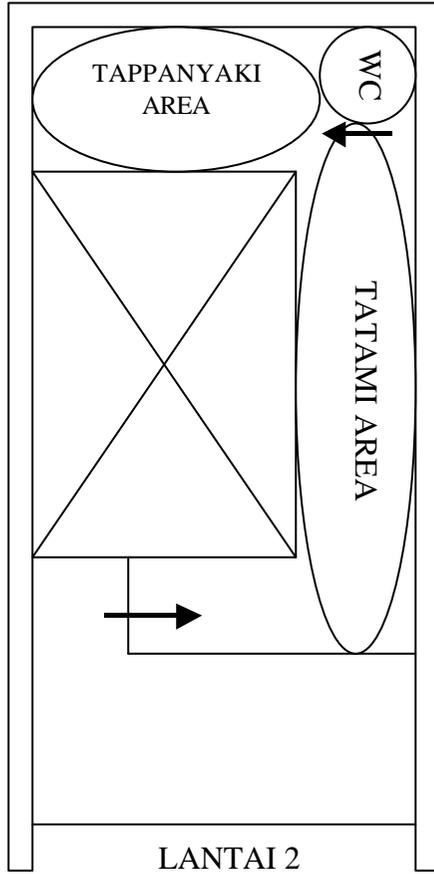
c. Analisis Grouping

GROUPING

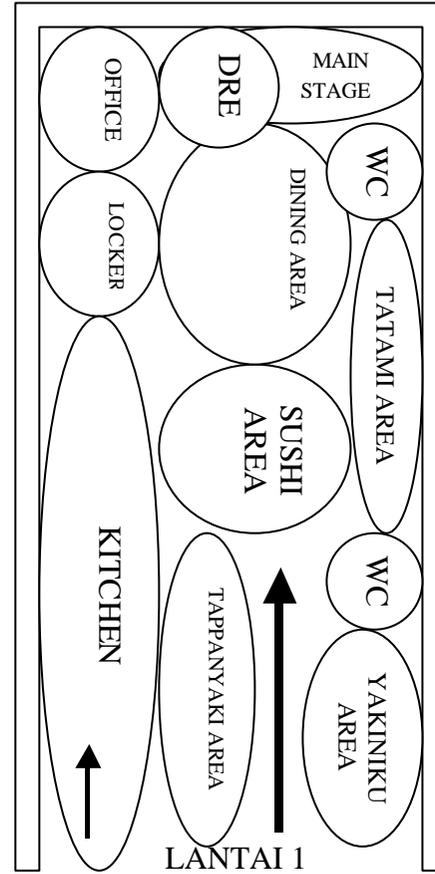
ALTERNATIF 1



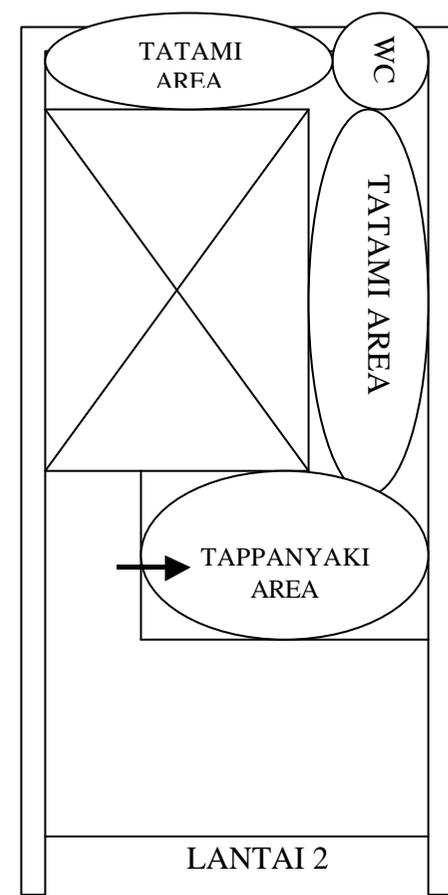
ALTERNATIF 1



ALTERNATIF 2



ALTERNATIF 2



ANALISA ALTERNATIF 1 :

1. ME untuk pengunjung terletak disamping kanan agar berjauhan dengan SE, yang merupakan pintu masuk bagi karyawan dan barang.
2. Area *yakiniku* terletak terdepan pada dining area karena proses persiapan yang dilakukan didapur hanya sampai pada proses persiapan saja dan kemudian dimasak pada masing-masing pemanas yang terletak di meja masing-masing pengunjung. Area *yakiniku* berdekatan dengan area *preparation* (dapur).
3. Area *yakiniku* terpisah dengan dining area lainnya karena system yang digunakan adalah sistem all you can eat
4. *Teppanyaki* terletak di bagian depan *dining area* karena sistem pelayanan pada *teppanyaki* menggunakan sistem pelayanan *a la carte* sehingga memudahkan bagi waiter untuk mengambil bahan untuk berlalu lalang dari area *teppanyaki* menuju dapur bagian *main dish preparation*.
5. *Teppanyaki* terletak di bagian depan dining area karena di dapur hanya diperlukan hingga proses awal saja dan kemudian dimasak di depan pengunjung pada dining area. Area *teppanyaki* berdekatan dengan preparation area (dapur)
6. Panggung terletak ditengah sebagai *vocal point* agar dapat dinikmati oleh pengunjung, dan ruang ganti untuk para pemain terletak agak depan dengan tujuan agar semakin dekat dengan SE sehingga pemain yang tidak berkepentingan di dapur tidak terlalu memasuki area dapur.
7. *Tatami area* dan penataan meja untuk sistem *ala carte* terletak ditengah dan panggung sebagai *vocal point*, sehingga letaknya berada disekitar panggung.
8. Dining area berhubungan langsung dengan dapur. Khususnya *tatami area* berhubungan langsung dengan *production area* (dapur).
9. *Sushi* terletak dibagian belakang dining area karena proses penyajian makanan yang dapat dilakukan di *pantry sushi* karena proses pembuatan *sushi* dari awal hingga akhir merupakana suatu yang dapat ditunjukkan kepada pengunjung sebagai sebuah bentuk seni, sehingga bahan mentah

dapat sekaligus dibawa ke area *sushi* dengan intensitas yang tidak terlalu sering.

10. *Teppanyaki area* dan *sushi area* terletak disamping panggung yang tidak dapat menikmati pertunjukan diatas panggung secara maksimal karena pertunjukan utamanya terletak pada proses pembuatan makanan yang unik dan menarik pada masakan Jepang.
11. Dilakukan penambahan lantai 2 sebagai perluasan dari lantai 1 agar tercapai luasan yang lebih mencukupi.
12. Terdapat void pada lantai 2 karena agar luas dining area tidak terlalu luas dan cukup, selain itu agar panggung juga dapat dinikmati dari lantai 2.
13. Pada lantai 2 terdapat dining area untuk *tatami room* dan *teppanyaki*, pada lantai 2 digunakan sebagai perluasan *teppanyaki area*
14. *Tatami room* pada lantai 1 dan 2 berhadapan dengan panggung karena panggung merupakan view bagi ruang-ruang tersebut terutama pada ruang *tatami* lantai 1.
15. Hiburan bagi *tatami area* selain makanan, suasana juga pertunjukan yang dipentaskan dipanggung
16. Pada lantai 2 dipilih untuk perluasan area *teppanyaki* karena pada lantai 1 hanya terdapat bar *teppanyaki* yang memuat 16 orang, tidak dipilih untuk perluasan *sushi area* karena pada area *sushi* sudah terdapat area *sushi* bar dan tempat duduk tambahan, sedangkan makanan jenis *sushi* yang banyak terbuat dari bahan mentah diminati oleh pengunjung tapi kalah jika dibanding makanan matang seperti yang disajikan pada jenis *teppanyaki*, sehingga area *teppanyaki* memiliki area lebih luas dibanding *sushi area*.
17. WC terletak dibelakang agar tidak mengganggu zoning dan pengunjung dapat berjalan-jalan menikmati suasana restoran ketika berjalan melewatinya menuju kamar mandi.
18. SE terletak agak menjorok masuk agar lebih tidak terlihat dari ME
19. Loker untuk karyawan terletak didepan agar tidak semua karyawan restoran yang tidak berkepentingan didapur (contoh: karyawan) melewati seluruh area dapur.

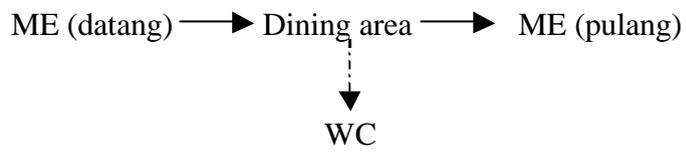
20. Loker terletak didepan sebagai tempat persiapan bagi karyawan sebelum memasuki area kerja masing-masing sesuai bidangnya.
21. Area dapur dibuat memanjang menyesuaikan dengan denah dan ditata sesuai proses awal yang dimulai dari SE
22. Area kantor terletak paling belakang karena tidak memiliki fungsi langsung pada operasional restoran tetapi hanya lebih pada masalah intern dan administrasi serta pengawasan restoran.

ANALISA ALTERNATIF 2 :

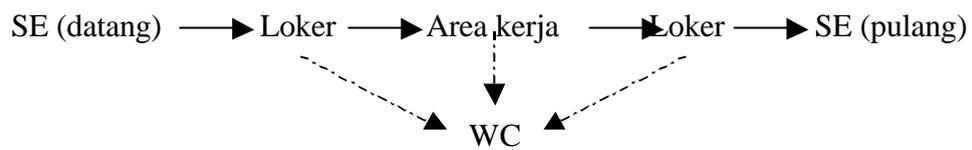
1. Jarak ME terlalu dekat dengan SE.
2. Terjadi sirkulasi silang antara pengunjung dan pelayan dari dapur menuju area *yakiniku*.
3. Lebar bangunan yang tidak mencukupi untuk meletakkan area *yakiniku* dan *tappanyaki* secara berdampingan.
4. Bentuk panggung secara keseluruhan yang memerlukan area cukup lebar dan karena lebar bangunan yang kurang mencukupi maka jika area panggung diletakkan demikian maka posisi panggung pertunjukan akar berada ditepi.
5. Letak loker terlalu jauh dari SE sehingga pegawai restoran yang tidak berkepentingan akan berlalu-lalang di seluruh area dapur.

d. Analisis Pola Sirkulasi Ruang

Pelanggan



Pengelola



Barang



Dining area