

## **2. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1. Tinjauan Tentang Hotel**

#### **2.1.1. Pengertian Hotel**

Menurut Surat Keputusan Menparpostel No. KM 37/PW.304/MPPT-86, tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel Bab 1, Pasal 1, Ayat (b) dalam SK (Surat Keputusan) tersebut menyebabkan bahwa: Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial (Sulastiyono 6).

#### **2.1.2. Sejarah Hotel**

##### **2.1.2.1. Sejarah Hotel di Eropa dan Amerika**

Usaha hotel mungkin dapat dikaitkan sebagai usaha kegiatan komersial tertua di dunia, hal tersebut terbukti bahwa penginapan yang pertama yaitu penginapan yang berbentuk Inn didirikan pada tahun 3000 B. C. (sebelum masehi). Penginapan yang berbentuk Inn, adalah rumah-rumah pribadi dengan beberapa kamar yang disediakan bagi para pejalan kaki untuk istirahat atau tidur dan satu ruangan ditempati oleh beberapa tamu. Kemudian pada tahun 961 AD (Anno Domini, sesudah masehi / lahirnya Nabi Isa a. s.) di Swiss - Alpine sudah terdapat sebuah hotel bernama Le Grand Saint Bernard Hospice yang dibangun oleh Augustinian Monks. Pada waktu itu hotel dibangun untuk menyediakan penginapan bagi orang-orang yang melakukan ziarah dari dan ke Roma (Sulastiyono 8)

Di Amerika, pada tahun 1794 untuk yang pertama kali dibangun khusus sebuah hotel dengan nama City Hotel, di kota New York. Usaha hotel di negara-negara barat terus berkembang, dan antara tahun 1800-an negara Amerika menjadi negara pengembang usaha hotel yang utama (Sulastiyono 9).

Hotel-hotel zaman dahulu, baik di Eropa maupun di Amerika, pintu kamar-kamar tidur tanpa dilengkapi dengan kunci, tidak mempunyai ruang lobby

(ruang khusus untuk menunggu dan bersantai), dan tidak mempunyai pintu khusus masuk ke ruang hotel. Kemudian pada tahun 1829 hotel Tremont House di Boston Amerika, untuk yang pertama kali melengkapi hotelnya dengan ruang lobby, menyediakan kamar privat dengan pintu kamar-kamarnya dipasang kunci pengaman, serta di setiap kamar dilengkapi dengan sistem drainase (Sulastiyono 9).

Pada periode awal tahun 1900-an, pelayanan hotel secara profesional mulai dikembangkan oleh Ellworth M. Statler seorang operator hotel Amerika, membuka usaha hotelnya dilengkapi dengan beberapa keistimewaan-keistimewaan, yaitu setiap kamar dilengkapi dengan kamar mandi privat dan kaca rias yang lebar. Kemudian pada pertengahan tahun 1900-an beberapa hotel di Amerika dimiliki oleh individu ataupun suatu perusahaan memiliki beberapa hotel, dan pada saat itulah melalui perkembangan hotel-hotel yang dikelola oleh suatu mata rantai pengelola usaha hotel (Sulastiyono9).

#### **2.1.2.2. Sejarah Hotel di Indonesia**

Perkembangan hotel modern dibangun dan dikelola dengan menggunakan konsep-konsep manajemen hotel modern) di Indonesia diawali dengan dibukanya Hotel di Indonesia di Jakarta pada tahun 1962 (Sulastiyono 9).

Untuk mengetahui secara pasti kapan sebenarnya usaha hotel di Indonesia mulai dikelola secara komersial sangatlah sulit, tetapi yang jelas bahwa sejak zaman penjajahan Belanda sudah terdapat usaha akomodasi yang dikelola secara komersial, walaupun pada waktu itu belum dikelola secara modern (Sulastiyono 10).

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengelolaan akomodasi secara komersial di Indonesia sudah dimulai sejak zaman Belanda, walaupun pada waktu itu cara pengelolaannya masih menggunakan konsep pengelolaan penginapan, dan belum menggunakan konsep pengelolaan hotel seperti sekarang. Setelah kemerdekaan Republik Indonesia, para pengusaha nasional (termasuk pengusaha akomodasi / penginapan) pada waktu itu membentuk suatu asosiasi yang disebut dengan Organisasi Perusahaan Sejenis (OPS) (Sulastiyono 10).

### 2.1.3. Klasifikasi Hotel

Pemerintah Indonesia pada tahun 1970 menentukan klasifikasi hotel berdasarkan penilaian-penilaian tertentu dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut :

- luas bangunan
- bentuk bangunan
- perlengkapan / fasilitas
- mutu pelayanan

Namun pada tahun 1977 ternyata sistem klasifikasi dianggap tidak sesuai lagi. Maka dengan Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM. 10/PW.301/Pdb – 77 tentang usaha dan klasifikasi hotel ditetapkan bahwa penilaian klasifikasi hotel secara minimum didasarkan pada:

- jumlah kamar
- fasilitas
- peralatan yang tersedia
- mutu pelayanan

Berdasarkan klasifikasi hotel yang dikeluarkan oleh peraturan pemerintah, Deparpostel dan dibuat oleh Dirjen Pariwisata dengan SK : Kep-22/U/VI/78, hotel-hotel di Indonesia digolongkan menjadi 5 (lima) kelas hotel, yaitu :

#### a. Hotel Bintang 1

Minimal jumlah kamar standar 15 kamar standar.

Fasilitas yang tersedia :

- Sarana olahraga
- Restaurant
- 1 buah bar terpisah dari restaurant

#### b. Hotel Bintang 2

Minimal jumlah kamar 15 kamar standar, 1 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

- Sarana olahraga dan rekreasi

- Restaurant
- 1 buah bar terpisah dari restaurant

c. Hotel Bintang 3

Minimal jumlah kamar 30 kamar standar, 2 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

- Sarana kolam renang untuk dewasa dan anak-anak
- Sarana olahraga gunung (hiking/berburu/menunggang kuda)
- Sarana olahraga dan rekreasi
- 1 buah bar terpisah dari restaurant
- lounge

d. Hotel Bintang 4

Minimal jumlah kamar 150 kamar standar, 3 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

- Sarana kolam renang untuk dewasa dan anak-anak
- Diskotek/night club
- Sarana olahraga (hiking/berburu/menunggang kuda)
- Sarana olahraga dan rekreasi
- Restaurant minimal 2 buah
- 1 buah bar terpisah dari restaurant
- Lounge

e. Hotel bintang 5

Minimal jumlah kamar 200 kamar standar, 4 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

- Sarana kolam renang untuk dewasa dan anak-anak
- Arena bermain anak
- Diskotek/night club
- Sarana olahraga gunung (hiking/berburu/menunggang kuda)
- Sarana olahraga dan rekreasi
- Restaurant minimal 3 buah

- 1 buah bar terpisah dari restaurant
- Lounge

Namun peraturan mengenai penggolongan hotel kembali berubah pada tahun 2002. Berdasarkan keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No. KM3/HK 001/MKP 02 tentang penggolongan kelas hotel, bobot penilaian aspek mutu pelayanan lebih tinggi dibanding aspek fasilitas bangunannya. Walaupun demikian seorang perancang dan perencana bangunan yang ingin membuat sebuah hotel resort dapat mengacu pada ketentuan dan kriteria klasifikasi hotel yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Pariwisata tahun 1995. Akan tetapi untuk jumlah kamar tidak harus sesuai dengan golongan kelas hotel asalkan seimbang antara pendapatan dan pengeluaran dari hotel tersebut. Hal ini berdasarkan Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor KM3/HK 001/MKP 02.

Dengan demikian berdasarkan klasifikasi hotel tersebut, hotel resort yang dirancang harus memiliki klasifikasi yang jelas. Perencanaan dan perancangan hotel resort harus mencermati dasar penilaian klasifikasi hotel bintang, meliputi jumlah kamar (tidak diharuskan), fasilitas, peralatan, dan mutu pelayanan. Hal ini dilakukan agar tercapai tujuan dari dilakukannya penggolongan kelas hotel.

#### **2.1.4. Jenis-Jenis Hotel**

Jenis-jenis hotel dapat dilihat dari berbagai aspek, di antaranya:

- a. Berdasarkan Ukuran (Jumlah Kamar) :
  - Hotel Besar adalah hotel yang memiliki lebih dari 250 kamar.
  - Hotel Menengah adalah hotel yang memiliki antara 50 sampai 250 kamar.
  - Hotel Kecil adalah hotel yang memiliki kurang dari 50 kamar.
  
- a. Berdasarkan Lokasi Hotel
  - Di pusat kota (*city hotel*)  
*City hotel* adalah hotel yang berlokasi dipusat kegiatan usaha/ perdagangan/ bisnis dan kegiatan lainnya di suatu kota (bersifat sementara), biasa disebut juga dengan hotel transit.
  - Di pinggiran kota (*residential hotel*)

*Residential hotel* adalah hotel yang berlokasi agak pinggir kota, jauh dari keramaian, tetapi mudah untuk mencapai tempat-tempat kegiatan usaha. Hotel ini berlokasi di daerah yang tenang, terutama karena diperuntukkan bagi masyarakat yang ingin tinggal dalam waktu lama, dilengkapi dengan fasilitas tempat tinggal yang lengkap.

- Di luar kota (*motor hotel /motel*)

*Motor hotel /motel* adalah hotel yang berlokasi di sepanjang jalan raya yang menghubungkan suatu kota dengan kota besar lainnya, atau di pinggir jalan raya dekat dengan pintu gerbang atau batas kota besar. Hotel ini diperuntukkan sebagai tempat peristirahatan sementara bagi mereka yang melakukan perjalanan dengan menggunakan kendaraan umum atau mobil sendiri. Oleh karena itu hotel ini menyediakan fasilitas garasi mobil.

- *Resort hotel*

*Resort hotel* adalah hotel yang berlokasi di daerah pemandangan yang indah, seperti di daerah pegunungan biasa disebut *mountain hotel*, di tepi pantai disebut *beach hotel*, di tepi danau biasa disebut *lake hotel*, atau di tepi aliran sungai biasa disebut *river hotel*. Hotel seperti ini diperuntukkan bagi keluarga yang ingin beristirahat pada hari-hari libur atau bagi mereka yang ingin berekreasi.

- Di pantai adalah hotel yang berlokasi di daerah dekat pantai sama dengan hotel resort.
- Hotel Terapung (*floating hotel/boatel*) adalah hotel yang menyerupai kapal ataupun memang kapal baik sedang berlayar atau berlabuh di suatu tempat.

b. Berdasarkan Fasilitas Yang Tersedia

- **Business Hotel** : hotel yang sebagian besar tamunya bertujuan bisnis. Termasuk *Convention Hotel*, *Transient Hotel*, *Commercial Hotel*.
- **Pleasure Hotel** : hotel yang sebagian besar tamunya bertujuan untuk bersenang-senang.
- **Sport Hotel** : hotel yang sebagian besar fasilitasnya bertujuan untuk olah raga.

## **2.2. Tinjauan Hotel Resort**

### **2.2.1. Pengetian Hotel Resort**

Kata hotel resort berasal dari dua suku kata, yaitu hotel dan resort. Pengertian hotel sudah dibahas sebelumnya, yaitu suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Berikut pengertian resort menurut beberapa pakar :

- Resort adalah sebuah tempat menginap dimana mempunyai fasilitas khusus untuk kegiatan bersantai dan berolah raga seperti tenis, golf, spa, tracking, dan jogging. Sebuah resor sebaiknya mempunyai lahan yang ada kaitannya dengan objek wisata, oleh sebab itu sebuah hotel resor berada pada perbukitan, pegunungan, lembah, pulung kecil dan juga pinggiran pantai. (Nyoman.S. Pendit. Ilmu Pariwisata, Jakarta : Akademi Pariwisata Trisakti, 1999)

- Resor adalah sebuah kawasan yang terencana yang tidak hanya sekedar untuk menginap tetapi juga untuk istirahat dan rekreasi. (Chuck Y. Gee, Resort Development and Management, Watson-Guption Publication 1988)

### **2.2.2. Faktor Penyebab Munculnya Hotel Resort**

Berikut faktor-faktor yang menyebabkan timbulnya fasilitas hotel resort menurut Sri Kurniasih S.T. dalam laporannya yang berjudul “Prinsip Hotel Resor” pada tahun 2009, yaitu:

#### **a. Berkurangnya waktu istirahat**

Bagi masyarakat kota kesibukan mereka akan karyawan selalu menyita waktu mereka untuk dapat beristirahat dengan tenang dan nyaman. Maka muncul hotel resort sebagai sebuah penginapan dengan konsep sebagai tempat berlibur dan melepas ketegangan atau kesibukan kerja dan menikmati perubahan suasana sehari-hari dengan tujuan mendapatkan pengalaman baru. Hal ini yang mendasari munculnya bentuk-bentuk kegiatan yang disediakan oleh resort berupa fasilitas-fasilitas rekreasi, olahraga dan sebagainya yang tujuannya sebagai sarana melepas ketegangan.

#### **b. Kebutuhan manusia akan rekreasi**

Manusia pada umumnya cenderung membutuhkan rekreasi untuk dapat bersantai dan menghilangkan kejenuhan yang diakibatkan oleh aktivitas mereka. Maka muncul hotel resort yang mengutamakan relaksasi, pengalaman yang unik dan atraksi yang ditawarkan. Hotel resort dituntut untuk menyediakan berbagai fasilitas rekreasi dan pengisi waktu senggang. Bahkan beberapa grup hotel resort menjadikannya sebagai konsep utama, seperti sebuah hotel resort di tengah perkebunan teh, dimana setiap harinya para tamu mengikuti kegiatan para pemetik daun teh.

#### c. Kesehatan

Gejala-gejala stress dapat timbul akibat pekerjaan yang melelahkan sehingga dapat mempengaruhi kesehatan tubuh manusia. Untuk dapat memulihkan kesehatan dibutuhkan kesegaran jiwa dan raga, yang dapat diperoleh di tempat berhawa sejuk dan berpemandangan indah yang disertai dengan akomodasi penginapan sebagai sarana peristirahatan. Image fisik bangunan dari hotel resor didukung oleh keaslian alam dan komunitas lingkungan sekitar dapat menjadi sarana untuk mendapatkan pengalaman. Citra hotel resort harus murni berasal dari hotel resort itu sendiri, dapat dilakukan dengan memanfaatkan dan memantulkan karakter lingkungan setempat, penggunaan bahan-bahan lokal, memanfaatkan potensi kebudayaan masyarakat setempat dan menonjolkan hal yang unik dari lokasi dan lingkungan sekitar.

#### d. Keinginan menikmati potensi alam.

Keberadaan potensi alam yang indah dan sejuk sangat sulit didapatkan di daerah perkotaan yang penuh sesak dan polusi udara. Dengan demikian keinginan masyarakat perkotaan untuk menikmati potensi alam menjadi permasalahan tersendiri. Oleh sebab itu hotel resort menawarkan pemandangan alam yang indah dan bebas polusi. Penciptaan lingkungan yang bersahabat dengan alam dapat dilakukan dengan konservasi karakteristik sumber-sumber alam dan potensi yang ada, peningkatan mutu lingkungan, dan peningkatan pengenalan terhadap lingkungan.

### 2.2.3. Karakteristik Hotel Resort

Berikut beberapa karakteristik hotel resort menurut Sri Kurniasih S.T. dalam laporannya yang berjudul “Prinsip Hotel Resort” pada tahun 2009 :

#### a. Lokasi

Menurut Lawson, hotel resor berlokasi di tempat-tempat berpemandangan indah, pegunungan, tepi pantai dan sebagainya, yang tidak dirusak oleh keramaian kota, lalu lintas yang padat dan bising, “hutan beton” dan polusi perkotaan. 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.

#### b. Fasilitas

Boid dan Lawson menyebutkan bahwa motivasi pengunjung untuk bersenang-senang dengan mengisi waktu luang menuntut ketersedianya fasilitas pokok serta fasilitas rekreatif indoor dan outdoor. Fasilitas pokok adalah ruang tidur sebagai zona privasi. Fasilitas rekreasi outdoor meliputi kolam renang dan penataan landscape. Fasilitas outdoor juga mengikuti lokasi objek wisatanya, jika hotel resor terletak di pantai fasilitas dapat berupa sunbath, permainan dengan media pasir, permainan olahraga pantai, permainan dengan media air dan alat, permainan olahraga air atau hanya sekedar menikmati sunset atau sunrise.

#### c. Arsitektur dan Suasana

Orang-orang yang berkunjung ke hotel resor cenderung mencari akomodasi dengan arsitektur dan suasana yang khusus dan berbeda dengan jenis hotel lainnya. Hotel resort memberikan kesempatan bagi tamu-tamu untuk menjelajahi perasaan lokal dengan bebas. Keberhasilan hotel resor terletak pada perpaduan antara alam dengan buatan, sehingga tetap mempertimbangkan faktor kenyamanan tanpa menghilangkan kepribadian komunitas setempat. Wisatawan pengguna hotel resor cenderung memilih suasana yang nyaman dengan arsitektur yang mendukung tingkat kenyamanan dengan tidak meninggalkan citra yang bernuansa etnik.

#### d. Segmen Pasar

Sasaran yang ingin dijangkau adalah wisatawan atau orang-orang yang ingin berlibur, bersenang-senang, menikmati pemandangan alam, pantai, gunung

dan tempat-tempat lainnya yang memiliki panorama yang indah. Sasaran seperti ini menginginkan tingkat privasi yang tinggi. Privasi bahkan dapat menjadi konsep dasar sebuah hotel resor, seperti pada Resort Amanjiwo di Borobudur.

#### **2.2.4. Prinsip Desain Hotel Resort**

Setiap lokasi yang akan dikembangkan sebagai suatu tempat wisata memiliki karakter yang berbeda, yang memerlukan pemecahan yang khusus.

Menurut Fred Lawson (1995) dalam bukunya “Hotel and Resort, Planning, Design and Refubishment”, perencanaan sebuah hotel resort perlu memperhatikan prinsip-prinsip desain sebagai berikut :

- a. Kebutuhan dan persyaratan individu dalam melakukan kegiatan wisata.
  - Suasana yang tenang dan mendukung untuk istirahat, selain fasilitas olah raga dan hiburan.
  - Aloneness (kesendirian) dan privasi, tetapi juga adanya kesempatan untuk berinteraksi dengan orang lain berpartisipasi dalam aktivitas kelompok.
  - Berinteraksi dengan lingkungan, dengan budaya baru, dengan negara baru dengan standar kenyamanan rumah sendiri.
- b. Pengalaman unik bagi wisatawan
  - Ketenangan, perubahan gaya hidup dan kesempatan untuk relaksasi
  - Kedekatan dengan alam, matahari, laut, hutan, gunung, danau dan sebagainya
  - Memiliki skala yang manusiawi
  - Dapat melakukan aktivitas yang berbeda seperti olahraga dan rekreasi
  - Keakraban dalam hubungan dengan orang lain diluar lingkungan kerja
  - Pengenalan terhadap budaya dan cara hidup yang berbeda
- c. Menciptakan suatu citra wisata yang menarik
  - Memanfaatkan sumber daya alam dan kekhasan suatu tempat sebaik mungkin
  - Menyesuaikan fisik bangunan terhadap karakter lingkungan setempat
  - Pengolahan terhadap fasilitas yang sesuai dengan tapak dan iklim setempat

### **2.3. Persyaratan dan Kriteria Hotel Resort Bintang Tiga**

#### **2.3.1. Identifikasi Standar Fasilitas dan Kapasitas**

Berdasarkan Keputusan Direktorat Jenderal Pariwisata No. 12/U/II/88 tanggal 25 Februari 1988 ditentukan standar dan ketentuan hotel, mulai dari kelas hotel bintang satu hingga kelas hotel bintang lima. Berikut standar dan ketentuan kelas hotel bintang tiga berdasarkan Keputusan Direktorat Jenderal Pariwisata No. 12/U/II/88 tanggal 25 Februari 1988 :

Tabel 2.6. Standar Fasilitas dan Kapasitas Hotel Bintang Tiga

No.	Jenis Fasilitas	Hotel Bintang Tiga
1.	Kamar Tidur	Minimal 30 kamar
2.	Suite Room	2 kamar
3.	Luas kamar	18 m <sup>2</sup> , 26 m <sup>2</sup>
4.	Ruang Makan	Minimal 1 buah
5.	Restoran, bar	Minimal 1 buah
6.	Function Room	Minimal 1 buah
7.	Rekreasi dan olahraga	Kolam renang, ditambah sarana lain
8.	Ruang Sewa	Perlu minimal 1 ruang
9.	Lounge	Wajib
10.	Taman	Perlu

Sumber : Keputusan Dirjen Pariwisata tahun 1988

Sesuai dengan standar ruang yang harus ada dalam sebuah hotel, setiap ruang tersebut juga memiliki standar persentase luasan di dalam sebuah hotel. Luasan yang terlalu besar atau kecil dapat mempengaruhi tingkat kenyamanan dan efektifitas. Pembagian ruang sesuai dengan ketentuan ideal persentasenya meningkatkan efisiensi ruang sehingga tiap-tiap ruang dalam hotel resor dapat berfungsi dengan maksimal. Berikut persentase kebutuhan ruang dalam hotel :

Tabel 2.7. Persentase Kebutuhan Ruang Dalam Hotel

Ruang	Persentase (%)
Penginapan, koridor, pelayanan hotel	50 - 60

Lobi, resepsionis, lounge	4 - 7
Bar, restoran, cafe	4 - 8
Ruang servis	4 - 12
Ruang administrasi	1 - 2
Ruang utilitas	4 - 7
Fasilitas tambahan	2 - 10

Sumber : Keputusan Dirjen Pariwisata tahun 1988

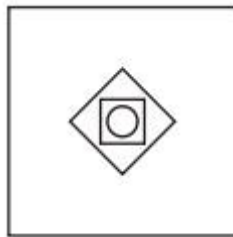
### 2.3.2. Organisasi Ruang

Organisasi ruang adalah bagaimana ruang-ruang pada hotel resort ditempatkan, sesuai dengan kedekatan fungsi dan kegiatannya. Organisasi ruang juga terkait dengan hirarki pelaku yang menempati ruang-ruang tersebut. Francis D.K. Ching menyebutkan bahwa ruang-ruang pada bangunan umumnya tesusun dari ruang-ruang lain yang berkaitan satu sama lain menurut fungsi, kedekatan atau alur sirkulasi (Ching 194).

Ada beberapa jenis organisasi ruang, antara lain ( Ching 205):

#### a. Organisasi ruang terpusat

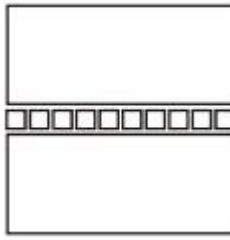
Suatu ruang dominan dimana pengelompokan sejumlah ruang sekunder diharapkan.



Gambar 2.1. Organisasi Ruang Terpusat

#### b. Organisasi ruang linear

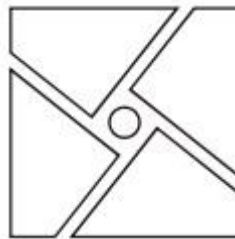
Suatu urutan linear dari ruang-ruang yang berulang.



Gambar 2.2. Organisasi Ruang Linear

c. Organisasi ruang radial

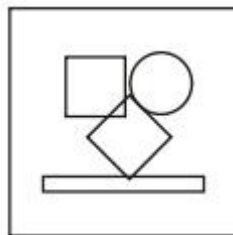
Sebuah ruang pusat yang menjadi acuan ruang organisasi-organisasi ruang yang linear berkembang menurut bentuk jari-jari.



Gambar 2.3. Organisasi Ruang Radial

d Organisasi ruang cluster

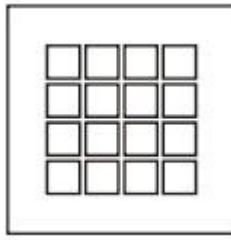
Ruang-ruang dikelompokkan berdasarkan adanya hubungan atau bersama-sama memanfaatkan ciri atau hubungan visual.



Gambar 2.4. Organisasi Ruang Cluster

e Organisasi ruang grid

Ruang-ruang diorganisir dalam kawasan grid struktul atau grid tiga dimensi lain.



Gambar 2.5. Organisasi Ruang Grid

### 2.3.3. Sirkulasi Ruang

Sirkulasi ruang dipengaruhi oleh pergerakan dengan dasar pertimbangan kenyamanan beraktivitas, kelancaran, keamanan dengan pemisahan sirkulasi antara pergerakan manusia, alat dan distribusi barang serta kendaraan agar tidak terjadi tabrakan. Sirkulasi dan pencapaian dimulai dari di luar lingkungan hotel resort berkaitan dengan bagaimana jalan menuju pintu masuk, jenis-jenis sirkulasi dan bentuk sirkulasi hotel tersebut.

Lingkungan luar di sekitar hotel resort termasuk dalam aspek perencanaan yang turut diperhatikan. Jalan masuk merupakan fase pertama dari sistem sirkulasi, atau disebut juga approach. Berikut macam-macam approach (Ching 231) yang dapat diterapkan dalam perancangan hotel resort :

1. Frontal, adalah pencapaian langsung dari jalan hingga pintu masuk, tanpa ada halangan, pintu masuk terletak di ujung akhir dari jalan. Pencapaian frontal memberikan penglihatan yang luas dan tidak ada kesan tersembunyi dari lingkungan hotel resort.

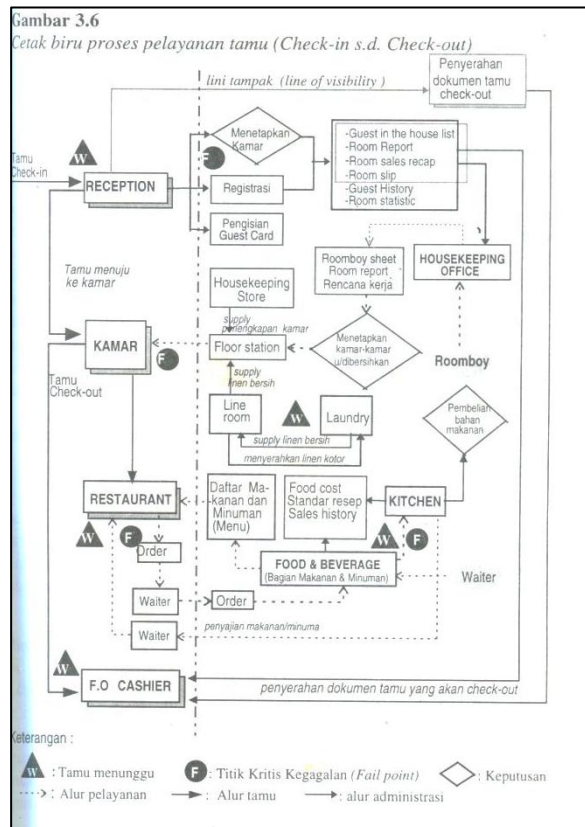
2. Oblique, adalah pencapaian tidak langsung menuju pintu masuk yang menimbulkan efek perspektif pada pandangan lingkungan hotel resor. Pintu masuk terletak di pinggir jalan.

3. Spiral, adalah pencapaian berputar menuju pintu masuk. Pada pencapaian spiral ini lingkungan sudah tampak, akan tetapi tamu diharuskan memutar lingkungan terlebih dahulu hingga menimbulkan interaksi yang lebih dengan alam dan menimbulkan kesan tersembunyi.

2. Oblique, adalah pencapaian tidak langsung menuju pintu masuk yang menimbulkan efek perspektif pada pandangan lingkungan hotel resor. Pintu masuk terletak di pinggir jalan.

3. Spiral, adalah pencapaian berputar menuju pintu masuk. Pada pencapaian spiral ini lingkungan sudah tampak, akan tetapi tamu diharuskan memutar lingkungan terlebih dahulu hingga menimbulkan interaksi yang lebih dengan alam dan menimbulkan kesan tersembunyi.

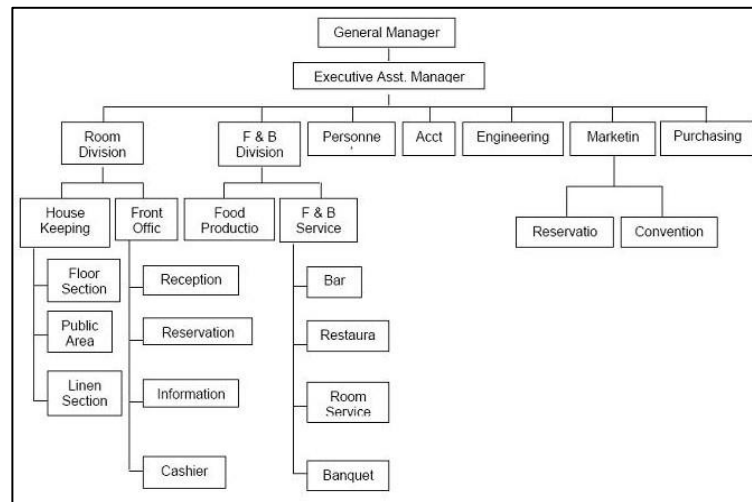
### 2.3.4. Pola Aktivitas Dalam Ruang



Gambar. 2.6. Pola aktivitas dalam ruang

Sumber : Sulastiyono (2006, p.75)

### 2.3.5. Struktur Organisasi Hotel



Gambar 2.7. Struktur Organisasi

Sumber : Sulastiyono (2006, p. 32)

### 2.3.6. Persyaratan Khusus

Persyaratan khusus adalah hal-hal yang terkait dengan persyaratan umum, namun memiliki spesifikasi yang lebih mendetail. Persyaratan khusus menyangkut lokasi dan tapak, keadaan sekitar, bangunan dan bagaimana menciptakan kualitas ruangan-ruangan yang memiliki kelas sebagai hotel resort bintang tiga. Persyaratan khusus pada perencanaan dan perancangan hotel resort bintang tiga menurut Sri Kurniasih S.T. dalam laporannya yang berjudul “Prinsip Hotel Resort” pada tahun 2009 antara lain sebagai berikut :

#### a. Umum

- Lokasi mudah dicapai kendaraan umum/pribadi roda empat langsung ke zona hotel dan dekat dengan tempat wisata.
- Menghindari pencemaran yang diakibatkan gangguan luar yang berasal dari suara bising, bau tidak enak, debu, asap, serangga dan binatang mengerat.
- Memiliki taman baik di dalam maupun di luar bangunan.
- .Memiliki tempat parkir kendaraan tamu hotel.
- Unsur dekorasi Indonesia harus tercermin dalam ruang lobi, restoran, kamar tidur, dan function room

- Ruang hotel memperhatikan arus tamu, arus karyawan, arus barang atau produksi hotel
  - Bangunan terawat rapi dan bersih
  - Sirkulasi di dalam bangunan mudah
- b. Bedroom
- Luas minimal : Kamar standar 18 m<sup>2</sup> , kamar suite 26 m<sup>2</sup>
  - Tinggi kamar minimal 2.6 m tiap lantai
  - Semua kamar dilengkapi dengan kamar mandi dalam
  - Kamar tidur kedap suara (noise 40 dB)
  - Pintu dilengkapi dengan alat pengaman berupa kunci double lock
  - Untuk hotel pantai : lantai dari teraso/ ubin/ marmer/ kayu, lantai tidak licin, kualitas tinggi
  - Untuk hotel gunung : seluruh lantai dilapisi karpet, komposisi vinyl 20% wool atau jenis bahan lain yang tidak mudah terbakar 80%
  - Jendela dengan tirai yang tidak tertembus sinar dari luar
  - Tersedia alat pengatur suhu kamar tidur dan ventilasi/ exhaust di kamar mandi
  - Interior kamar mencerminkan suasana Indonesia
  - Dinding kamar mandi harus dengan bahan kedap air
  - Tersedia instalasi air panas dan air dingin
  - Perlengkapan kamar tidur, tersedia tempat tidur dengan perlengkapan untuk 1 (satu) orang atau untuk 2 (dua) orang sesuai dengan ukuran kamar standar : .  
Ukuran tempat tidur 1 (satu) orang 2,00 m × 1,00 m , ukuran tempat tidur 2 (dua) orang 200 m × 1,60 m.
  - Perlengkapan kamar mandi : Tersedia bathup anti slip, shower, grabbar dan tempat sabun, wastafel
- c. Dinning Room, mempunyai minimum 1 buah dinning room
- d. Bar, hotel harus menyediakan satu bar yang terpisah dari restoran
- Lebar ruang meja kerja bartender minimal 1 m
  - Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas bar dengan ketentuan 1,1 m<sup>2</sup> per tempat duduk.

- Bar dilengkapi dengan tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan yang terdiri atas : Wastafel dengan dua buah keran air panas dan air dingin, Mesin pencuci gelas, saluran pembuangan air
- e. Ruang Fungsional, adalah ruang untuk acara-acara tertentu, fungsinya hampir sama seperti ruang serba guna.
- Minimum terdapat 1 buah pintu masuk yang terpisah dari lobi
  - Dilengkapi dengan toilet apabila tidak satu lantai dengan lobi
  - Terdapat *prefunction room*
- f. Lobi
- Mempunyai luas minimum 40 m<sup>2</sup>
  - Menyediakan toilet umum  
Toilet Pria : urinoir 4 (empat) buah, wc 2 (dua) buah, wastafel  
Toilet wanita : wc 3 (tiga) buah, wastafel, ruang rias dengan kaca rias
  - Tersedia lounge
  - Terdapat telepon umum
- g. Drug Store
- Tersedia poliklinik dan paramedis
  - Minimum terdapat drugstore, money changer, biro perjalanan, souvenir shop dan butik
- h. Sarana Rekreasi dan Olahraga
- Minimum 1 buah pilihan : tenis, bowling, golf, fitnes, biliard, jogging, sauna, diskotik, taman bermain anak
  - Terdapat kolam renang dewasa yang terpisah dengan kolam renang anak
  - Tersedianya arena permainan anak
  - Hotel pantai menyediakan fasilitas untuk olahraga air
  - Hotel gunung menyediakan fasilitas untuk olahraga gunung seperti mendaki gunung, menunggang kuda atau berburu
- i. Utilitas Penunjang
- Ketersediaan air bersih minimum 700 liter/ orang/ hari
  - Dilengkapi dengan instalasi air panas dan dingin
  - Dilengkapi dengan CCTV, musik, teleks, radio, internet
- j. Restoran

- Main dining room atau ruang makan utama
  - Coffee shop, restoran yang menyediakan dan menyajikan makan pagi dengan menu dan jenis pelayanannya lebih sederhana atau biasa disebut ready on plate. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1,5 m<sup>2</sup> per tempat duduk, tinggi restoran tidak boleh rendah dari tinggi ruang tamu (2,60 m)
  - Room service: restoran yang melayani dan menyediakan hidangan makanan dan minuman kepada tamu hotel yang enggan keluar kamar. Atas dasar pesanan tamu, makanan dan minuman diantar langsung ke kamar tamu
- k. Dapur, luas sekurang-kurangnya 40% dari luas restoran.
- Ruang dapur terdiri dari :
    - Ruang persiapan
    - Ruang pengolahan
    - Ruang penyimpanan bahan makanan
    - Ruang administrasi (Chef)
    - Ruang pencucian dan penyimpanan peralatan
    - Ruang penyimpanan bahan bakar gas/elpiji
  - Lantai dapur tidak licin
  - Dinding dapur dilapisi dengan tegel kedap air setinggi langit-langit
  - Penerangan dapur minimal 200 lux
- l. Zona Tata Graha
- Ruang Seragam (Uniform Room)
  - Ruang Istirahat (pantry) dengan luas minimal 50 m<sup>2</sup> beserta rak
  - Ruang jahit menjahit
  - Room boy, tersedia ruang pelayanan kamar tamu minimal 1 (satu buah untuk setiap 40 kamar
  - Ruang binatu dengan luas minimal 40 m<sup>2</sup>
- m. Zona dan Ruang Operator
- Tersedia gudang yang terdiri dari :
- Gudang bahan makanan dan minuman
  - Gudang peralatan dan perlengkapan
  - Gudang untuk engineering
  - Gudang botol kosong

- Gudang barang-barang bekas

Ruang penerimaan barang/bahan yang dapat menampung minimal 1 (satu) truk

Ruang karyawan

- Ruang loker dan kamar mandi/ WC yang terpisah untuk pria dan wanita
- Ruang makan karyawan
- Dapur karyawan
- Ruang ibadah karyawan

#### **2.4. Tinjauan Lobi**

Pada mulanya lobi pada hotel hanya berfungsi sebagai ruang untuk menerima tamu yang baru datang dan sebagai penghantar tamu yang akan meninggalkan hotel dan juga berfungsi sebagai ruang tunggu.

Sesuai dengan perkembangan teknologi dan ekonomi di negara kita yang mengakibatkan masyarakat menjadi lebih kritis akan hal-hal baru, maka lobi pada sebuah hotel juga berkembang fungsinya yaitu antara lain sebagai ruang untuk bertemu relasi atau melakukan bisnis. Ruang untuk mendapatkan informasi atau mendapatkan beberapa fasilitas dan lain-lain.

Dapat diperoleh bahwa pengertian dan fungsi lobi dewasa ini adalah (Wicaksono 10):

- a) Sebagai simbol akan situasi dan pandangan terhadap hotel tersebut
- b) Memberi kesan pertama pada tamu terhadap hotel secara keseluruhan
- c) Sebagai pencipta hubungan kerja dan tempat bersantai

Di antara banyak area publik pada hotel, lobi membuat satu pengaruh yang besar pada tamu hotel. Desain lobi yang intim atau meluas, formal atau casual, menggabungkan karakter dari hotel. Karena itu perencanaan elemen utama lobi dan desain detail adalah sangat penting untuk membuat kesan positif pada tamu. Desain yang sukses memegang keseimbangan antara fungsi dan penglihatan (Knapp 56).

Peranan Lobby sebagai Front Office (Martinus 5) :

- Merupakan pusat kegiatan hotel
- Para tamu mendapatkan pelayanan pada saat tiba, berada dan pada waktu akan meninggalkan hotel.

- Tempat memperoleh informasi mengenai hotel maupun hal-hal diluar hotel (misal obyek pariwisata).

- Menentukan keberhasilan pelayanan yang merupakan kesan pertama & terakhir bagi tamu

## **2.5. Tinjauan Bar**

Desain bar yang modern telah berbeda sekali dari tradisi lama, baik bar publik maupun bar lokal telah didesain dengan layout canggih sehingga membuat bartender dapat lebih produktif. Berikut adalah pembagian area bar yang memungkinkan bar menjadi lebih produktif (Jelicich 22-24):

### **a. Bar-top**

Bagian ini adalah area di mana minuman disajikan. Selain itu, bar top juga digunakan sebagai tempat untuk tamu bersantai, tempat untuk menunggu, duduk, dan mencari teman atau orang lain untuk menemani. Bagian ini juga merupakan tempat utama di mana pelayan dapat berinteraksi dengan tamu. Bagian ini haruslah menunjukkan bagaimana kualitas bar yaitu dengan menjaga kebersihannya, kenyamanannya, dan pengorganisasian yang baik. Penampilan sebuah bar haruslah bersih dan rapi sehingga terlihat profesional.

### **b. Front Bar**

Pada bagian ini merupakan tempat di mana bartender menghabiskan sebagian besar waktunya, baik saat melakukan campur-mencampur di area service station atau saat melayani minuman tamu di bar-top. Mengatur barang-barang pada area front-bar adalah hal sangat penting supaya bar dapat lebih efisien. Kebanyakan pada bagian front bar ini menggunakan bahan stainless steel dan dilengkapi dengan lubang tempat es bak cuci, dan peralatan lain yang dibutuhkan.

Desain bar yang kurang baik, seperti tidak tersedianya bagian front bar, akan membuat bartender kesulitan dalam melayani sebab bartender harus memikirkan barang apa saja yang harus dibawanya ke depan daripada front bar adalah memberikan tempat untuk barang-barang seperti glassware, produk minuman, dan peralatan yang paling banyak digunakan.

### **c. Service Station**

Bagian ini merupakan area yang penting dalam sebuah bar. Area ini adalah

area di mana bartender menyiapkan campuran minuman dan cocktails. Bar yang besar biasanya memiliki beberapa bagian service station di mana setiap bartender akan menyiapkan minumannya di area-area tersebut.

#### d. Middle Bar / Area Lalu Lintas

Bagian ini merupakan ruang yang terletak di antara front bar dan back bar di mana terjadi kerja sama di antaranya. Suatu bar haruslah memiliki area lalu lintas yang baik sehingga bartender dapat bergerak tanpa banyak halangan dan dapat bergerak cepat serta mudah. Area lalu lintas bar yang tidak cukup untuk gerak tidak dapat beroperasi dengan baik. Jika bagian middle bar terlalu besar, maka peralatan yang dibutuhkan di bagian back bar akan terletak terlalu jauh dari produk yang dibuat. Jarak yang pas untuk bagian lebar middle bar adalah setara dengan tiga orang berdiri berjajar bersampingan. Jarak ini cukup untuk memberikan ruang gerak kepada bartender dan tetap dapat menjangkau bagian back bar dengan mudah

#### e. Back Bar

Bagian ini adalah area di mana sebagian besar produk disimpan atau dipajang, seperti spirits, liqueurs, dan botol-botol bir. Bagian ini juga sering digunakan untuk area point of sale atau pajangan dengan tujuan menjual dan memperlihatkan produk yang populer ataupun yang baru.

### 2.5.1. *Bar and lounge*

Lounge berarti tempat untuk duduk. Lounge dapat berfungsi sebagai tempat duduk sambil menikmati makanan dan minuman serta menikmati musik. Minuman biasanya diambil di sebuah bar yang disediakan dalam area *lounge*.

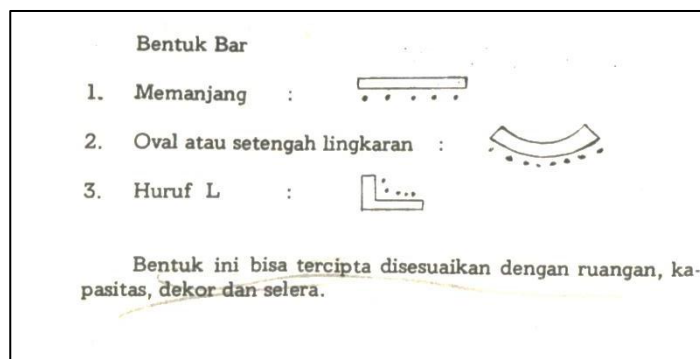
Bar adalah suatu tempat yang menjual berbagai minuman alkoholik dan juga non alkoholik. Tekanannya pada jenis yang pertama, yaitu alkoholik. Kalau menjual *softdrinks* saja tidak bisa disebut dengan bar. (Sarwadi 3).

Sedangkan bartender artinya adalah orang yang ahli dalam bidang minuman, atau orang yang bekerja di bar dan ahli dalam soal campur mencampur minuman. Ilmu mencampur minuman disebut sebagai mixologi dan minumannya dinamakan dengan *cocktail*.

### 2.5.2. Jenis-jenis bar

Jenis-jenis bar menurut Sarwadi ( Sarwadi 4 ) :

- **Main Bar** : bar yang pokok dari suatu hotel, pusat persediaan di mana bar-bar kecil dikoordinir dari tempat itu baik dari segi pengadaan, penjualan, sampai ke pelayanan.
- **Service Bar** : Bar kecil yang biasanya terletak dekat restoran untuk pelengkap service dengan penyediaan minuman lagipula diutamakan untuk melayani pesanan minuman ke kamar-kamar.
- **Public Bar** : Bar yang beroperasi untuk umum seperti pada pekan raya bisa dipindah-pindah sesuai situasi dan kondisi
- **Poolside bar** : bar yang terletak di pool area (kolam renang) selain minuman alkoholik dan non alkoholik biasanya juga disajikan makanan kecil (snack).
- **Supper Club Bar** : disebut cocktail lounge di mana dapat diselenggarakan cocktail party yang diselingi dengan dance floor untuk melantai sambil relax diiringi home life band. Disco Bar bisa masuk kategori ini.
- **Outside Catering Bar** : Bar yang menyajikan keluar hotel mis : untuk jamuan tamu negara ataupun atas permintaan untuk pesta ultah, wedding ceremony, farewell party, dengan menggunakan bar wagon atau portable bar.
- **Private bar** : Bar pribadi sebagai prestis untuk menjamu tamu-tamu dengan meramu / menyajikan sendiri namun persediaan terbatas.



Gambar 2.8. Bentuk-bentuk bar

Sumber : Sarwadi (1987, p. 6)

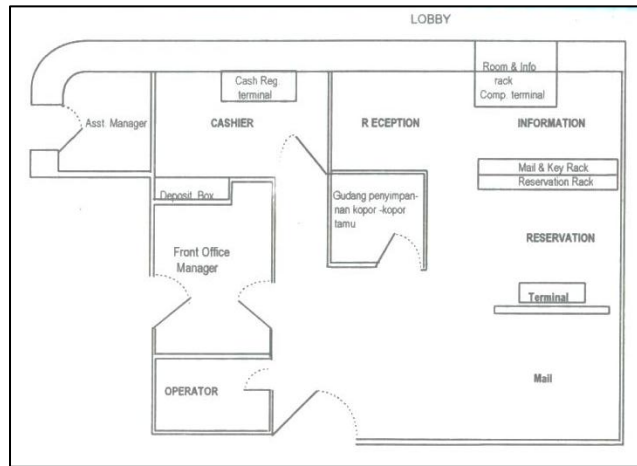
## 2.6. Tinjauan Front Office

Peranan dan fungsi utama dari bagian kantor depan hotel adalah menjual (dalam arti menyewakan) kamar kepada tamu. Oleh karena fungsinya itu, maka lokasi atau letak kantor depan hotel seharusnya berada di tempat yang mudah dilihat. Untuk membantu pelaksanaan fungsi bagian kantor depan hotel tersebut, maka bagian kantor depan hotel terbagi menjadi beberapa sub-bagian yang masing-masing sub-bagian memiliki fungsi pelayanan yang berbeda. Adapun sub-bagian yang terdapat di kantor depan hotel adalah sebagai berikut (Sulastiyono 63,79):

- Pelayanan pemesanan kamar (reservation service)
- Pelayanan penanganan barang-barang tamu (porter atau bell captain, desk service)
- Pelayanan informasi (information service)
- Pelayanan Check In dan Check Out tamu (reception atau front desk)
- Kasir kantor depan hotel (Front Office cashier)

Fasilitas-fasilitas pada bagian depan hotel :

- Tempat penerimaan tamu / reception area
- Meja petugas penerima tamu
- Meja kasir
- Papan pengatur hubungan telepon
- Lobby: ruang sentral telepon, kotak telepon umum, r. pengawasan, tempat jam dan kalender, teleprinter, untuk surat kabar, meja penerangan, biro-biro perjalanan, meja pemesanan transportasi, kios dan toko-toko, ruang duduk/tunggu, R. secretariat untuk tamu dan pelayanan untuk usahawan , toilet umum.



Gambar 2.9. *Front Office Layout*

Sumber : Sulastiyono (2006, p.79)

### 2.6.1. Tinjauan Sitting Area

Interior pada lobi sebagai “sitting area” haruslah nyaman, tidak membuat pengunjung bosan dan juga indah dipandang mata. Untuk itu pengguna bahan untuk perabot pada area ini benar-benar harus diperhatikan. Baik itu dari segi kenyamanan maupun keindahan (Gordon 98).

## 2.7. Tinjauan Restoran

### 2.7.1 Pengertian Restoran

Restoran atau rumah makan yang dalam bahasa Inggrisnya “Restaurant” diartikan sebagai suatu bangunan yang didalam terdapat kegiatan memberi atau dan untuk pelayanan makanan kepada pengunjung atau langganan. (Lawson, 1985 :2).

### 2.7.2 Tujuan Restoran

Dari beberapa penjelasan tentang pengertian restoran, terdapat 4 aspek dasar keberadaan restoran, antara lain :

- a. Perdagangan, keperluan yang terutama dari bangunan adalah penjualan dan pelayanan kepada pelanggan dari jenis produknya.
- b. Keuangan, kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan perputaran dari biaya penanaman modal.
- c. Kedudukan, pengoperasian yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana restoran.

d. Kepraktisan, penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberikan kepuasan. (Lawson, Fred, 1973 : 113).

### **2.7.3. Jenis-Jenis Restoran**

#### **a. Berdasarkan Pengelolaan dan Sistem Penggajian**

- Formal Restaurant (Restoran Formal)

Restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif.

- Informal Restaurant (Restoran Informal)

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

- Specialities Restaurant

Specialities restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu daerah tertentu.

#### **b. Berdasarkan Metode Pelayanan menurut Fred Lawson**

- Snack Bar Service

Jenis pelayan ini terbatas pada beberapa jenis makanan ringan yang disediakan, sehingga dapat dinikmati langsung di atas counter atau dibawa sendiri ke meja yang disediakan.

- Café Service

Jenis pelayanan ini biasanya dibatasi 2 – 3 jenis makanan oleh para pelayan meskipun sebenarnya makanan dapat dipesan dan diambil sendiri pada sebuah counter pelayanan. Sedangkan untuk kue dan makanan kecil dapat dipilih sendiri pada counter khusus.

- Self Service Cafeteria

Jenis pelayanan terdiri dari pemasangan mesin penjual makanan (vending installations) dimana makanan diperoleh dari suatu mesin. Berbagai jenis makanan sudah siap dihidangkan pada counter pelayanan, sehingga para

pengunjung dapat memilih serta mengambil sendiri jenis makanan yang diinginkan.

- Counter Service

Konsep pelayanan sama dengan snack bar, hanya dalam counter. Service jenis makanan yang disediakan lebih banyak. Jenis ini menghemat tenaga pegawai dan tidak memerlukan dapur yang luas.

- Coffee Shop Service

Ciri dari pelayanan ini adalah penghidangan makanan oleh pelayan ke meja makan. Makanan yang disediakan terdiri dari berbagai jenis makanan ringan, kue, dan lain-lain. Waktu pelayanan dari pagi sampai malam bahkan ada yang melayani 24 jam.

- Buttery Bar Service

Pelayanan ini merupakan pengembangan dari konsep pelayanan counter, dimana penyediaan makanan lebih sederhana terdiri dari satu atau dua jenis makanan utama. (Fred Lawson 13).

## **2.8. Tinjauan Coffee Shop**

·Coffee shop adalah tempat dimana pelayanan hidangan makanan oleh pelayan makan (makanan yang disajikan adalah makanan ringan) dan waktu pelayanan dari pagi sampai malam atau bahkan 24 jam (Fred Lawson 125).

Coffee shop adalah tempat minum kopi yang menyajikan minuman tidak mahal dan tidak menutup kemungkinan menyediakan jenis minuman lain (Fred Lawson 125).

## **2.9. Tinjauan Kamar Hotel**

Klasifikasi kelas kamar pada sebuah hotel adalah:

- Standard room

Jenis kamar yang tersedia untuk dua orang penghuni dengan kondisi, berisi satu tempat tidur double (double bed) atau dua tempat tidur dan fasilitas yang tersedia di dalam kamar tersebut berlaku umum di semua hotel.

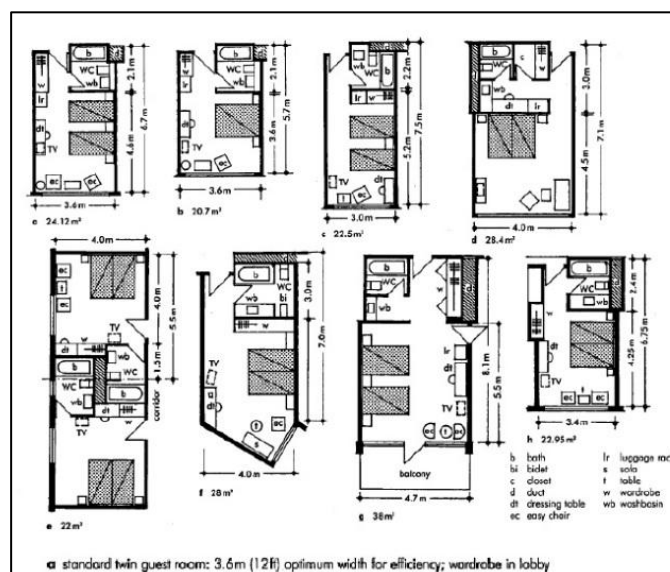
- Deluxe room

Jenis kamar dengan fasilitas yang lebih baik dari kamar standar, misalnya dengan ukurankamar lebih besar dan tambahan fasilitas, seperti televisi, lemari es, dll.

- President suite room

Jenis kamar paling mahal dalam suatu hotel, tersedia untuk 2-3 atau lebih penghunidengan kondisi berisi dua atau tiga kamar lebih dengan ukuran kamar lebih besar, luas,mewah dan lebih lengkap dengan fasilitas tambahan seperti ruang tamu, makan, dandapur kecil (kitchenette) serta mini bar. Tempat tidurnya terdapat double bed, twin bedatau bahkan single bed.Adapun fasilitas standar yang terdapat pada masing – masing jenis kamar tersebut adalah sebagai berikut :

1. Kamar mandi private ( bathroom ) dan perlengkapannya.
2. Tempat tidur ( jumlah dan ukurannya sesuai dengan jenis).
3. Lemari pakaian ( cupboard ).
4. Rak untuk menyimpan koper ( luggage rack ).
5. Telepon, lampu, AC.
6. Radio dan Televisi.
7. Meja rias / tulis ( dressing table ) dan kursi.
8. Meja lampu.
9. Asbak , korek api , handuk , alat tulis ( stationeries ), dl



<b>a</b>	standard twin guest room: 3.6m (12ft) optimum width for efficiency; wardrobe in lobby and furniture on party wall
<b>b</b>	double bed (single/double occupancy) allows shorter room or space for work area
<b>c</b>	narrow frontage: minimum width 3.0m
<b>d</b>	increased width 4.0m: allows bed rearrangement and separate dressing area
<b>e</b>	central bathroom: one with natural light
<b>f</b>	high-class room with separate WC and bidet areas; in any scheme, an angled window gives less light but extra sitting area and directional view
<b>g</b>	spacious room with external balcony; separate washbasin
<b>h</b>	minimum dimensions for twin rooms with staggered wardrobes

Gambar 2.10. Tipe-tipe kamar hotel

Sumber : *The Architect Handbook* (2002)

## 2.10. Sistem Interior

### 2.10.1. Pencahayaan

Sistem pencahayaan yang baik harus mempunyai dua fungsi utama, yaitu :

- Untuk menerangi ruang-ruang dalam (interior) dan seluruh isinya.
- Untuk menerangi hal-hal khusus seperti untuk membaca, untuk melihat benda-benda kecil/halus (Ermst Neufert 102).

### 2.10.2. Sistem Keamanan

Untuk keamanan dan pengamanan terhadap bahaya kebakaran biasanya pada lobby hotel terdapat :

- Fire alarm, yaitu alarm kebakaran otomatis yang akan berbunyi secara otomatis jika ada api atau temperatur mencapai suhu 135 derajat Celcius sampai 160 derajat Celcius. Dipasang pada tempat tertentu dengan jumlah yang memadai.
- Smoke detector, alat deteksi asap diletakkan pada tempat dan jarak tertentu. Alat ini bekerja pada suhu 170 derajat Celcius.
- Automatic spinkler, pemadam kebakaran dalam suatu jaringan saluran yang dilengkapi dengan kepala penyiram. Kebutuhan air ditampung pada reservior dan radius pancuran 25 meter persegi.

## 2.11. Unsur Pembentuk Ruang

### 2.11.1. Lantai

Lantai mempunyai tugas untuk mendukung beban yang datang dari benda-benda, seperti perabot rumah tangga, manusia dengan segala aktifitasnya. Dan kerangka itu harus mampu dan kuat memikul beban mati atau hidup, lalu lintas manusia, dan lain-lain yang menumpangi. (Y.B. Mangun Wijaya 329)

Faktor yang mempengaruhi perencanaan lantai yaitu :

- Fungsi lantai
- Sifat lantai
- Karakter lantai
- Konstruksi lantai

Lantai pada lobby hotel biasanya memakai bahan marmer dan traso yang tidak licin, lantai dekoratif, batu finil, karpet dan komposisi lantai (Fred Lawson 204).

### **2.11.2. Dinding**

Dinding pada lobby harus dibuat mudah dalam perawatannya. Material yang digunakan bisa berupa laminated wood, plastik, besi dan kaca. (Fred Lawson 204)

Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam merencana dinding adalah

- Fungsi dinding
- Sifat dinding
- Konstruksi dinding

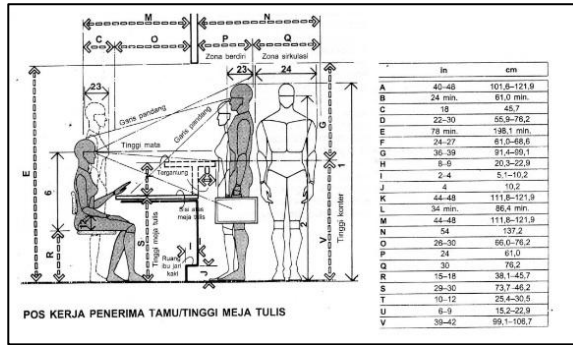
### **2.12.3. Langit-langit atau Ceiling**

Secara umum langit-langit mempunyai fungsi antara lain :

- a. Langit-langit bersama lantai dan dinding membentuk ruangan dalam.
- b. Merupakan ruangan atau rongga untuk melindungi dan menutup instalasi listrik, AC, gantungan lampu, loadspeaker, dan kabel lainnya.
- c. Sebagai bidang menempelnya titik-titik lampu. (Pamudji Supatandar 203)

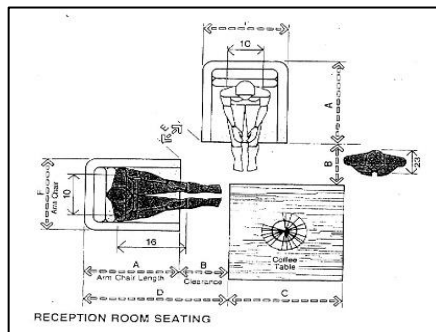
## **2.12. Antropometri**

### **2.12.1 Area Lobi**



Gambar 2.10. Standarisasi Meja Resepsionis

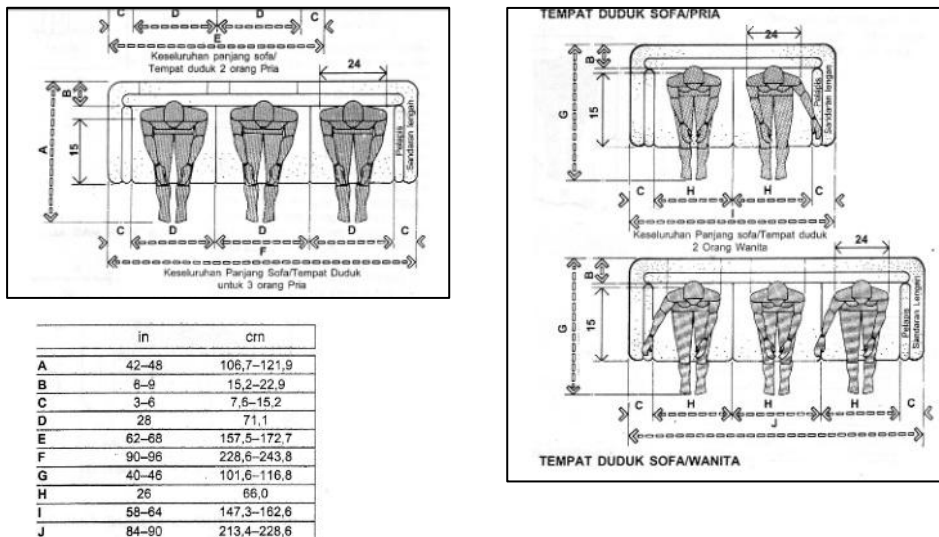
Sumber : Panero (1997, p. 133)



Gambar 2.11. Standarisasi meja kursi lobby

Sumber : Panero (1997, p. 133)

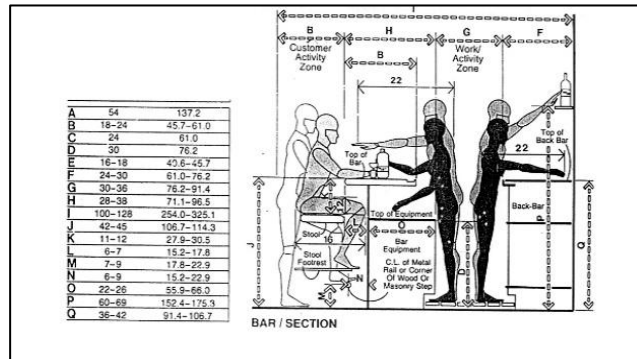
2.12.2 *Sitting Area*



Gambar 2.12. Standarisasi *sitting area*

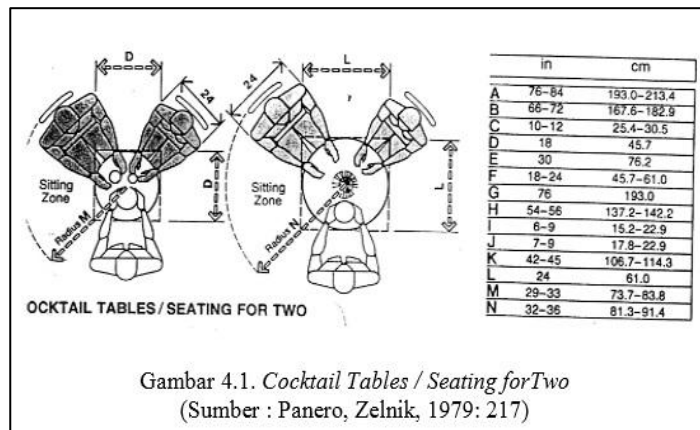
Sumber : Panero (1997, p. 134)

### 2.12.3. Bar and Lounge



Gambar 2.13. Standarisasi Area Meja Bar

Sumber : Panero (1997, p. 216)

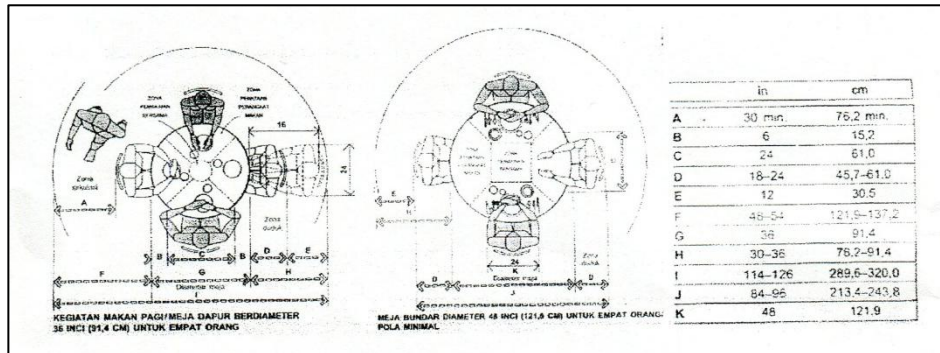


Gambar 4.1. Cocktail Tables / Seating for Two  
(Sumber : Panero, Zelnik, 1979: 217)

Gambar 2.14. Standarisasi Meja Cocktail

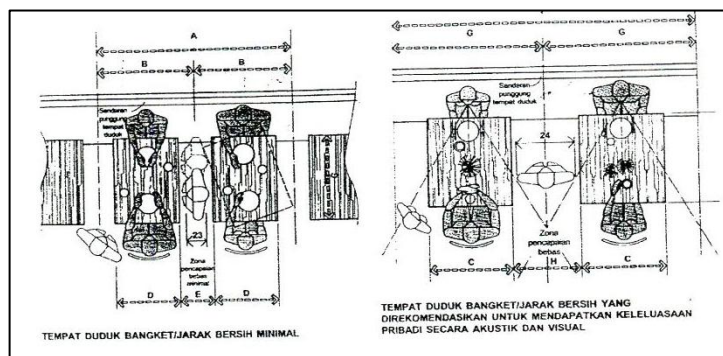
Sumber : Panero (1997, p. 217)

## 2.12.4. Restoran



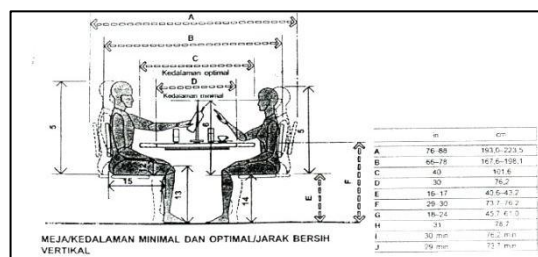
Gambar 2.15. Standarisasi Meja Makan bentuk *round*

Sumber : Panero (1997, p. 219)



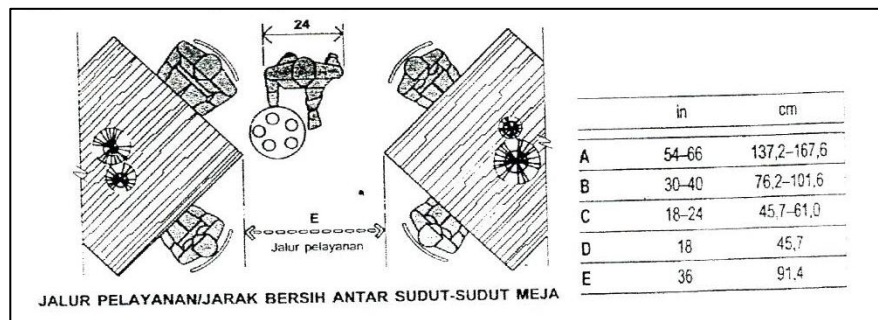
Gambar 2.16. Standarisasi Meja Makan

Sumber : Panero (1997, p. 220)



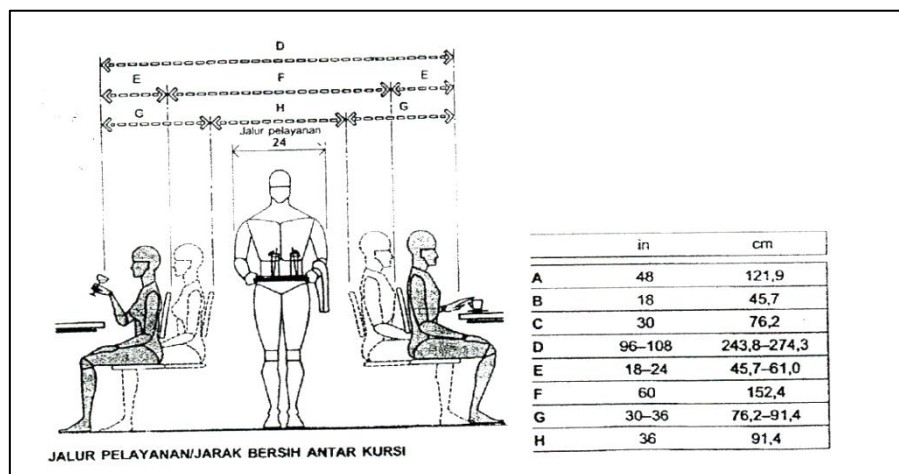
Gambar 2.17. Standarisasi Meja Makan

Sumber : Panero (1997, p. 222)



Gambar 2.18. Standarisasi Sirkulasi dalam Restoran

Sumber : Panero (1997, p. 223)



Gambar 2.19. Standarisasi Sirkulasi dalam Restoran

Sumber : Panero (1997, p. 223)







