

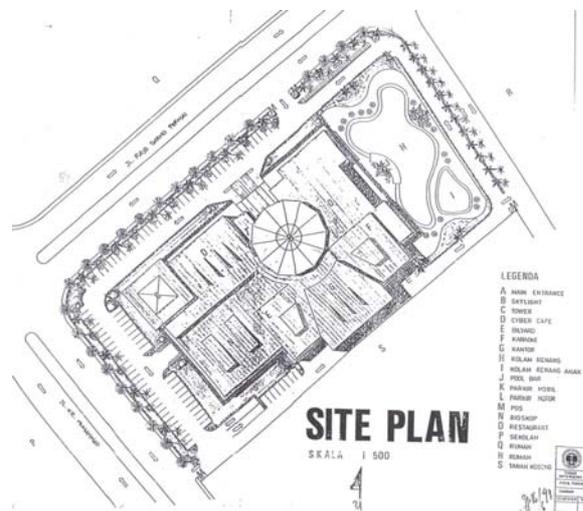
2. TINJAUAN DATA

2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan

Proyek perancangan pujasera ini terletak di dalam gedung sebuah pusat hiburan yang terletak di Jalan H. R. Muhammad. Gedung pusat hiburan ini dibangun di atas lahan seluas 15.400 m² sedangkan luas bangunan ini adalah 8202 m² dan dilengkapi dengan fasilitas kolam renang. Proyek perancangan pujasera ini terletak di lantai dua yang berdekatan dengan tangga berjalan dan lift.

2.1.1. Batas-Batas Bangunan:

- Sebelah Utara : rumah tinggal.
- Sebelah Timur : ruko, lahan kosong, dan hutan kota.
- Sebelah Selatan : sekolah, rumah makan.
- Sebelah Barat : rumah tinggal.



Gambar 2.1. Site Plan

(Sumber: Dokumentasi karya perancangan “Pusat Hiburan di Surabaya Barat”
no: 1355/ARS/28/1997)

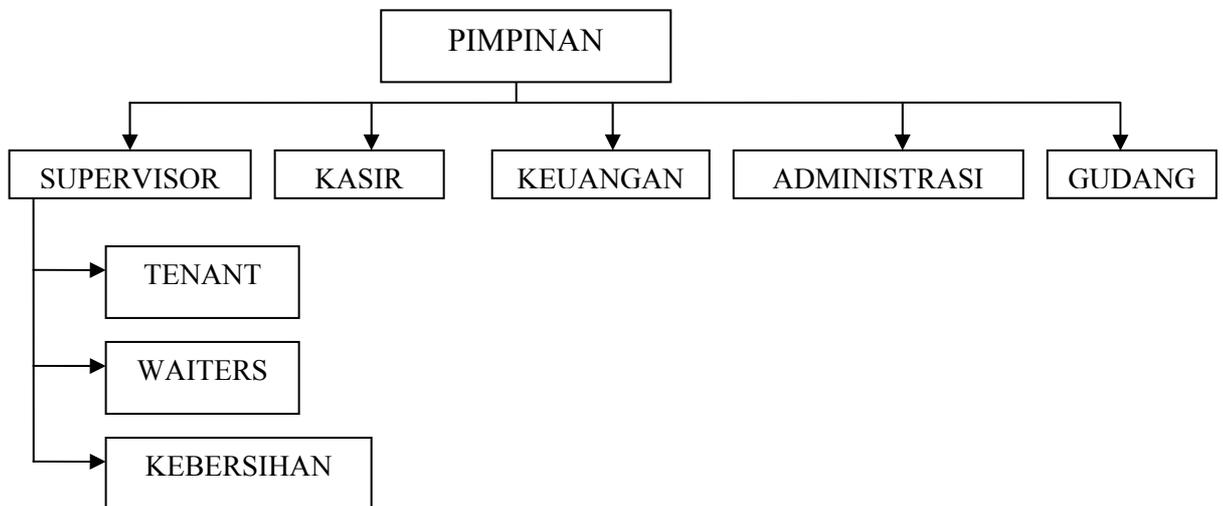
2.1.2. Gedung pusat hiburan ini terdiri dari 4 lantai, yaitu:

- Lantai 1 : toko olahraga, permainan anak, cafeteria, toko buku dan toko retail.

- Lantai 2 : restoran, *ice cream shop*, *pastry shop*, toko CD, toko boneka, toko retail, *video game*, boom-boom car, dan bioskop.
- Lantai 3 : restoran. *ice cream shop*, *pastry shop*, *bar*, toko mainan, toko retail, dan arena sepatu roda.
- Lantai 4 : bilyard, *cyber café*, toko retail, dan kantor.

2.2. Data Pemakai

2.2.1. Struktur Organisasi Pengelola Pujasera



Gambar 2.2. Struktur Organisasi Pengelola
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

2.2.2. Jumlah Pengelola Pujasera

Pujasera ini memiliki jam operasional dari pukul 11.00 sampai dengan pukul 21.30 WIB sehingga pelayan dibagi menjadi dua *shift*.

Tabel 2.1. Jumlah Pengelola

PENGELOLA	JUMLAH
Pimpinan	1 orang
Keuangan	1 orang
Administrasi	1 orang
Gudang	1 orang

<i>Supervisor</i>	2 orang
Kasir	5 orang
Pelayan	36 orang
<i>Dishwasher</i>	6 orang
<i>Cleaning Service</i>	6 orang
<i>Tenant</i>	15 orang
Total	74 orang

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

2.2.3. Tugas dan Tanggung Jawab Pengelola:

Setiap jabatan memiliki tugas dan tanggung jawab, yaitu:

- a. Pimpinan, bertanggung jawab atas semua kejadian yang terjadi di pujasera.
 - Mengontrol jalannya operasional pujasera.
 - Membawahi *supervisor*, keuangan, kasir, administrasi dan gudang secara langsung.
- b. Keuangan, bertanggung jawab secara langsung kepada pimpinan.
 - Menangani masalah keuangan para tenant dengan pihak pujasera.
- c. Adminstrasi, bertanggung jawab terhadap admistrasi pujasera dan kantor.
 - Mendata profil karyawan, baik di pujasera maupun di kantor.
 - Mendata jadwal hadir karyawan.
 - Menangani semua hal-hal yang berkaitan dengan karyawan.
 - Menangani perihal surat-menyurat.
- d. Gudang, bertanggung jawab secara langsung kepada pimpinan.
 - Mendata *stock-stock* peralatan makan milik pujasera.
 - Mendata keluar masuknya barang.
- e. *Supervisor*, bertanggung jawab terhadap pelayanan untuk *pengunjung*.
 - Membagi jadwal *shift* kerja pelayan, *cleaning service*, dan *dishwasher*.
 - Menerima kritik dan saran secara langsung maupun tidak dari *pengunjung* pujasera.
 - Mengontrol semua kegiatan yan berjalan di pujasera.
- f. Kasir, bertanggung jawab terhadap transaksi pembayaran di pujasera.
 - Melayani transaksi pembayaran di pujasera.

- Memberikan laporan keuangan, langsung kepada pimpinan.
- g. Pelayan, bertanggung jawab secara penuh terhadap pelayanan yang memuaskan bagi pengunjung.
 - Memberikan pelayanan yang terbaik kepada pengunjung.
- h. *Dishwasher*, bertanggung jawab akan kebersihan peralatan makan dan masak.
 - Bertanggung jawab atas kebersihan dan keperluan peralatan makan pujasera.
- i. *Cleaning service*, bertanggung jawab akan kebersihan pujasera.
 - Membersihkan area-area yang kotor pada pujasera.
- j. *Tenant*, bertanggung jawab melayani pengunjung.
 - Melayani pengunjung dengan ramah dan sopan.

2.2.4. Pola Aktivitas

a. Pimpinan

Datang → Meletakkan barang di kantor → Memantau keadaan pujasera → Menerima tamu → Istirahat → Pulang

b. Keuangan

Datang → Mengisi jadwal hadir → Membuat laporan keuangan → Istirahat → Pulang

c. Administrasi

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Mendata jadwal hadir karyawan → Mengurusi surat-menyurat → Istirahat → Pulang

d. Gudang

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Mendata stok barang → Mengurusi keluar-masuknya peralatan makan → Istirahat → Pulang

e. *Supervisor*

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Memberi pengarahan kepada para pelayan → Mengontrol kerja para pelayan, *dishwasher*, dan *cleaning service* → Mengatur dan menyelesaikan semua kegiatan yang terjadi di pujasera → Istirahat → Pulang

f. Kasir

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Menyiapkan perlengkapan → Menghitung uang → Melayani transaksi pembayaran → Membuat laporan pemasukan uang → Istirahat → Pulang

g. Pelayan

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Mempersiapkan diri → Melayani pengunjung → Istirahat → Pulang

h. *Dishwasher*

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Mempersiapkan diri → Mencuci peralatan makan → Menata peralatan makan → Membersihkan area *dishwasher* → Istirahat → Pulang

i. *Cleaning service*

Datang → Mengisi Jadwal Hadir → Mempersiapkan diri → Membersihkan pujasera → Istirahat → Pulang

j. *Tenant*

Datang → Menyiapkan barang → Melayani pengunjung → Membuat data hasil penjualan harian → Istirahat → Pulang

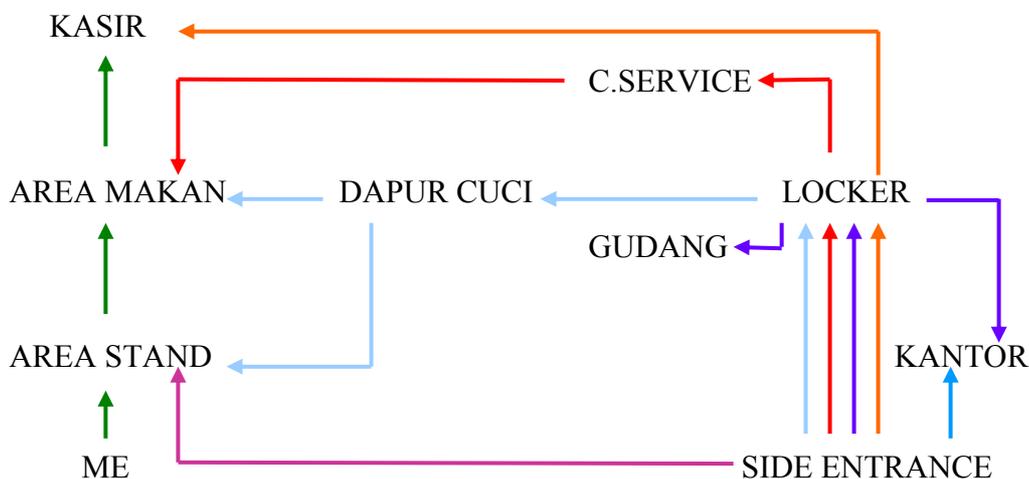
2.2.5. Pola Aktivitas Pengunjung

Pengunjung masuk melalui pintu utama, kemudian akan disambut dengan penampilan sebuah warung pada sebelah kanan. Pengunjung bebas menentukan pilihannya dalam pujasera ini. Pengunjung dapat memesan makanan terlebih dahulu baru menuju ke area duduk atau sebaliknya. Pengunjung dapat melakukan transaksi pembayaran langsung pada area kasir ataupun melalui pelayan dan keluar melalui pintu utama.

2.2.6. Latar Belakang Perilaku Pengunjung

Dari hasil wawancara dan pengamatan terhadap beberapa pujasera, diperoleh data-data mengenai kebiasaan pengunjung. Pengunjung biasanya akan datang ke pujasera secara bergerombol, kurang lebih empat orang, hanya beberapa saja yang datang berdua. Pengunjung pujasera kebanyakan adalah keluarga, rekan-rekan kerja, ataupun sekelompok orang. Selain menikmati makanan,

pengunjung biasanya juga bercakap-cakap dan bersantai. Ada beberapa pengunjung yang ingin lebih mengenal variasi macam makanan tetapi ada pula yang ingin menikmati suasana dari pujasera tersebut.



Keterangan:

Pengunjung



Waiters



Tenant



Kasir



Staf



Cleaning service



Pimpinan



Gambar 2.3. Pola Sirkulasi
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

2.3. Data Literatur

2.3.1. Warung

Beberapa penjelasan tentang warung:

- Warung adalah restoran berskala kecil, biasanya tumbuh subur di pinggir-pinggir jalan trotoar (Manajemen Warung, Totok Sudarto, Surabaya: Insan Cendekia, 2002:3).
- Warung dapat diartikan sebagai tempat menjual berbagai kepentingan (Manajemen Warung, Totok Sudarto, Surabaya: Insan Cendekia, 2002:3).
- Terpenting dari warung adalah bahwa warung tersebut berada dalam sebidang lahan, berdiri dalam bangunan (*semi permanent/ permanent*) atau tenda, di

lokasi tersebut biasanya terdapat identitas nama warung (Manajemen Warung, Totok Sudarto, Surabaya: Insan Cendekia, 2002:3).

- d. Warung adalah terdapat barang yang dijual, ada penjual, ada pembeli, dan ada transaksi (<http://www.ypr.or.id/kampung/warung.htm>).
- e. Warung dapat dikunjungi oleh berbagai kalangan dengan berbagai status dan kemampuan (<http://warteg.150m.com/identity/konsep.htm>).
- f. Mudah dijangkau dan tanpa banyak peraturan yang mengikat, bisa makan/minum sambil berbincang, tidak terikat waktu datang dan waktu pergi (<http://warteg.150m.com/identity/konsep.htm>).
- g. Pengunjung dengan mudah bisa saling berinteraksi (<http://warteg.150m.com/identity/konsep.htm>).

Jadi “warung” adalah tempat berskala kecil dimana terjadi transaksi antara pembeli dengan penjual dengan sistem pelayanan secara langsung (tanpa perantara).

2.3.2. Persyaratan Ruang

Persyaratan ruang pada area makan:

- a. Peletakan suatu kelompok meja sebaiknya dibuat dekat dengan tiang atau kolom jika berada di tengah ruangan (Building Planning and Design Standard, 1995:41).
- b. Luas area makan 1,3 – 1,9 m²/ orang (Data Arsitek, Edisi Kedua-Jilid 1, Ernst Neufert dan Sjamsu Amril, 1991:206).
- c. Luas area makan (untuk warung) 0,83 m²/ orang (Data Arsitek, Edisi Kedua-Jilid 1, Ernst Neufert dan Sjamsu Amril, 1991:206).
- d. Pintu masuk tidak bersilangan dengan jalur pelayanan (Building Planning and Design Standard, 1995:41).
- e. Tempat tunggu pelayan tidak terletak pada tempat yang mengganggu pengunjung (Building Planning and Design Standard, 1995:41).

2.3.3. Sistem Service

Pada sistem pelayanan terdapat beberapa macam jenis, yaitu:

a. *Self Service*

Pengunjung dapat dengan bebas memilih dan mengambil makanan yang disajikan kemudian membayarnya dan menuju ke area duduk.

b. *Waiters*

Pengunjung dilayani penuh oleh pelayan, mulai dari mengantar menu, memesan makanan, mengantar makanan hingga transaksi pembayaran.

c. *Counter Service*

Pengunjung menuju ke area counter makanan yang telah disediakan, pengunjung dapat melihat dengan langsung pelayanan dari counter makanan tersebut.

d. *Automatic Vending*

Merupakan mesin otomatis yang di dalamnya terdapat beberapa pilihan makanan. Kita tinggal memasukkan koin dan memencet tombol menu yang kita pilih maka kita akan mendapatkan menu tersebut.

(Restaurant Planning and Design, Fred Lawson, New York: Van Nostrand Reinhold, 1973:58).

Sistem service yang cocok digunakan untuk konsep warung dalam perancangan pujasera ini adalah penggabungan antara *self service* dan *waiters service*.

2.3.4. Sirkulasi

Ada beberapa macam pola penataan sirkulasi, yaitu:

- a. *Sequential Circulation* (linear), sirkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui dan pengunjung diarahkan ke satu tujuan dengan satu jalan, pengunjung diharuskan untuk melewati jalan tersebut.
- b. *Random Circulation*, pengunjung dapat memilih jalan yang mereka inginkan. Pengunjung bergerak bebas untuk menuju tempat yang diinginkan tanpa ada batasan-batasan dinding pemisah.
- c. *Radial Circulation*, pengunjung bebas menentukan arah mereka (tidak diarahkan).

- d. Linear bercabang, terdapat adanya pembagian area atau ruang yang jelas sehingga sirkulasi pengunjung tidak terganggu.

(Interior Design, 1987:234).

Pola sirkulasi yang cocok digunakan untuk konsep warung dalam perancangan pugasera ini adalah *random circulation*.

2.3.5. Spasial Ruang

Beberapa dimensi untuk pugasera:

- a. Besaran untuk meja makan dengan dua kursi makan sebesar 1,8 m² (Human Dimension and Interior Space, Julius Panero and Martin Zelnik, 1979:230).
- b. Besaran untuk meja makan dengan empat kursi makan sebesar 2,7 m² (Human Dimension and Interior Space, Julius Panero and Martin Zelnik, 1979:230).
- c. Bak cuci piring memiliki lebar ± 60 – 66 cm, panjang ± 70 – 106 cm, dan tinggi ± 80 – 90 cm (Human Dimension and Interior Space, Julius Panero and Martin Zelnik, 1979:160).
- d. Sirkulasi jalan untuk satu orang 60 cm (Human Dimension and Interior Space, Julius Panero and Martin Zelnik, 1979:229).
- e. Sirkulasi untuk jalur pelayanan satu orang 90 cm (Human Dimension and Interior Space, Julius Panero and Martin Zelnik, 1979:22).

2.3.6. Pencahayaan

Dalam sebuah perancangan kita harus merancang pembagian lighting sedemikian rupa sehingga dapat memberikan efek-efek eksklusif, nyaman dan menarik. Berbagai perasaan dalam keadaan yang berbeda-beda yang ditimbulkan oleh faktor pencahayaan dengan menyesuaikan pada warna-warna, susasana ruang dalam yang tersendiri (Disain Interior, J. Pamudji Suptandar, 1999:216).

Ada beberapa tingkat pencahayaan yang harus diperhatikan dalam merancang sebuah pugasera, antara lain:

- a. *Entrance hall* memerlukan 200 lux.
- b. Kantor memerlukan 300 lux.
- c. Area penyajian memerlukan 400 lux.
- d. Area makan memerlukan 250 lux.

e. Kasir memerlukan 600 lux.

(Restaurant Planning and Design, Fred Lawson, New York: Van Nostrand Reinhold, 1973:113).

2.3.7. Penghawaan

Temperatur permukaan kulit manusia rata-rata yang terbaik adalah 33°C sesuai dengan jumlah panas yang dihasilkan oleh tubuh. Orang tidak akan secara mendadak merasa dingin atau panas yang disebabkan oleh terjadinya perubahan cepat dari tubuh atau oleh perbedaan cuaca yang mendadak. Tinggi rendahnya temperatur udara di luar dan di dalam ruang tergantung banyak dari panas cahaya matahari beserta pengaruh yang ditimbulkannya (Disain Interior, J. Pamudji Suptandar, 1999:272-273).

Untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaring udara (exhaust) sering disediakan di sekitar langit-langit atau kanopi. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi (Restaurant Planning and Design, Fred Lawson, New York: Van Nostrand Reinhold, 1973:59).

2.3.8. Akustik

Dalam memperhitungkan karakter akustik dari ruang dan alternatif penguat suara, maka sistem yang terbaik adalah sistem sentral yang dapat menempatkan pendengar di atas *critical distance* dan tidak lebih dari 4 kali jarak dari penguat suara. Secara otomatis hal ini menghasilkan nilai tekanan suara yang sama bagi semua pendengar dengan kewajaran dari suara yang didengar (Disain Interior, J. Pamudji Suptandar, 1999:248-249).

Kayu merupakan bahan yang paling baik untuk membendung gelombang bunyi, karena kayu terdiri dari sel-sel besar dan kecil yang satu sama lain tumbuh lekat, sehingga rongga-rongga kayu banyak mengubah energi bunyi menjadi energi gesekan/kalor. Kayu cukup padat dan elastis untuk berfungsi sebagai membran resonator yang memungkinkan pemantulan bunyi. Kayu mampu mengolah gelombang-gelombang dari yang berfrekuensi tinggi sampai yang

rendah dan karenanya sampai kini masih merupakan bahan paling ideal bagi penyelesaian masalah akustik (Disain Interior, J. Pamudji Suptandar, 1999:254).

2.3.9. Sistem Kebakaran

Sistem keamanan pada perancangan pugasera ini menggunakan *alarm* kebakaran otomatis, detektor api, *hydrant*, dan *sprinkle* (Data Arsitek, Edisi 33-Jilid 2, Ernst Neufert, 2002:255,257).

2.3.10. Masakan Khas Jawa Timur dan Kebutuhan Ruang

a. Makanan Berkuah

- Soto Ayam
1.5 m x 0.5 m = 0.75 m².
- Soto Madura
1.2 m x 0.5 m = 0.6 m².
- Bakso
1.2 m x 0.6 m = 0.72 m².
- Lontong Balap
1.5 m x 0.6 m = 0.9 m².
- Rawon
1.5 m x 0.5 m = 0.75 m².
- Kupang
1.5 m x 0.5 m = 0.75 m².
- Gulai Kambing
1.5 m x 0.5 m = 0.75 m².
- Sop Kikil
1.5 m x 0.5 m = 0.75 m².
- Tahu Campur
1.2 m x 0.5 m = 0.6 m².

b. Makanan Kering

- Sate
Tempat bakar: 1.0 m x 0.4 m = 0.4 m².
Tempat persiapan: 1.0 m x 0.5 m = 0.5 m².

- Gado-gado
0.8 m x 0.5 m = 0.4 m².
- Pecel
0.8 m x 0.5 m = 0.4 m².
- Rujak Cingur, Gobet, Manis
1.0 m x 0.6 m = 0.6 m².
- Semanggi
1.0 m x 0.5 m = 0.5 m².
- Tahu Tek
1.2 m x 0.5 m = 0.6 m².
- Bubur Madura
0.8 m x 0.5 m = 0.4 m².

c. Minuman

- Dawet Ponorogo
1.2 m x 0.6 m = 0.72 m².
- Beras Kencur
0.7 m x 0.4 m = 0.28 m².
- Sinom
0.7 m x 0.4 m = 0.28 m².

2.4. Data Tipologi

2.4.1. NR Cafesera

Lokasi : Jl. Polisi Istimewa no. 12, Surabaya.

Tahun berdiri : Agustus 2002.

Konsep : pujasera yang memiliki nuansa *café*.

Sistem pelayanan : pengunjung dilayani oleh *waiters*.

Sistem pembayaran : pembayaran dilakukan setelah pengunjung menyelesaikan kegiatannya di pujasera ini.

NR Cafesera menyediakan berbagai macam makanan khas Jawa Timur, *Chinese food* dan ada pula beberapa menu makanan khas Jawa Tengah serta menyediakan menu makanan dari negara luar, seperti misalnya *steak*, *spaghetti*,

dan lain-lainnya. Pada NR Cafesera ini, banyak makanan-makanan yang telah memiliki *brand* yang terkenal. Pada pujasera ini daftar harga makanan dikelola oleh pimpinan. Pengelola pujasera ini menyediakan tempat kepada para *tenant*, kemudian para *tenant* memberikan keuntungan beberapa persen setiap bulannya kepada pengelola pujasera ini. Pada pujasera ini juga terdapat *bar* yang menyediakan berbagai macam minuman segar.



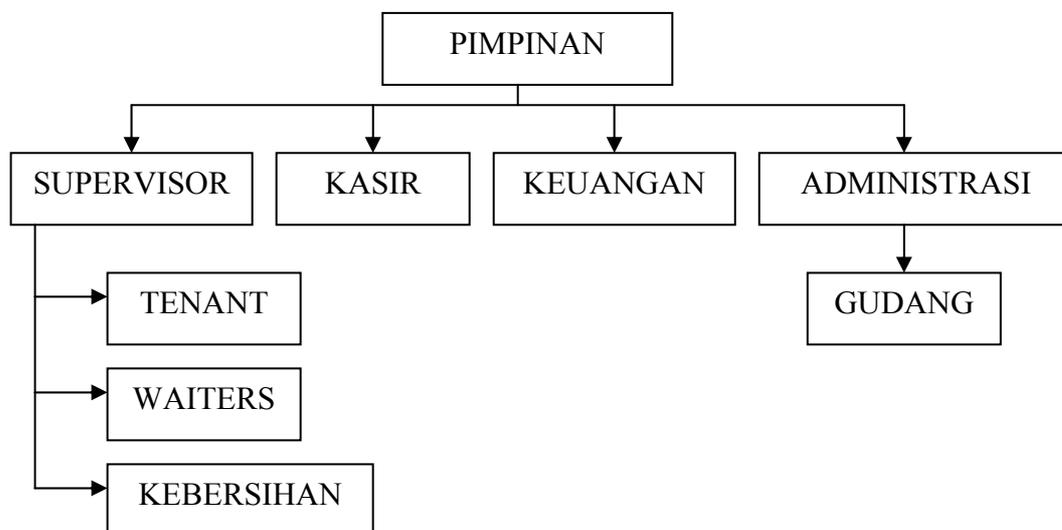
Gambar 2.4. Area Bar Pada NR Cafesera
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada NR Cafesera ini menampilkan persiapan makanan secara terbuka untuk beberapa menu makanan yang persiapannya dapat dilakukan secara praktis.



Gambar 2.5. Stand Makanan Pada NR Cafesera
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Struktur Organisasi:



Gambar 2.6. Struktur Organisasi NR Cafesera
(Sumber: Wawancara Pengelola NR Cafesera)

2.4.2. Aneka Hidangan Nikmat Rasa

Lokasi : Jl. Raya Jemursari no. 172 A, Surabaya.

Tahun berdiri : Februari 2002.

Konsep : pujasera yang memiliki suasana santai dan bersih.

Sistem pelayanan : pengunjung dilayani oleh *waiters*.

Sistem pembayaran : pembayaran dilakukan setelah pengunjung menyelesaikan kegiatannya di pujasera ini.

Pujasera Nikmat Rasa menyediakan berbagai macam makanan khas Jawa Timur, *Chinese food* dan ada pula beberapa menu makanan khas Jawa Tengah. Beberapa menu makanan pada pujasera ini telah memiliki nama yang terkenal. Pada pujasera ini para pengelola menyediakan tempat kepada para *tenant*. Perihal pembagian keuntungan, para tenant memberikan beberapa persen kepada pengelola. Pengelola mempunyai hak untuk membuat daftar harga makanan pada pujasera ini.

Pada pujasera Nikmat Rasa ini beberapa menu makanan ditampilkan secara terbuka. Pemilihan menu makanan yang ditampilkan berdasarkan cara penyajian makanan yang bersifat praktis.

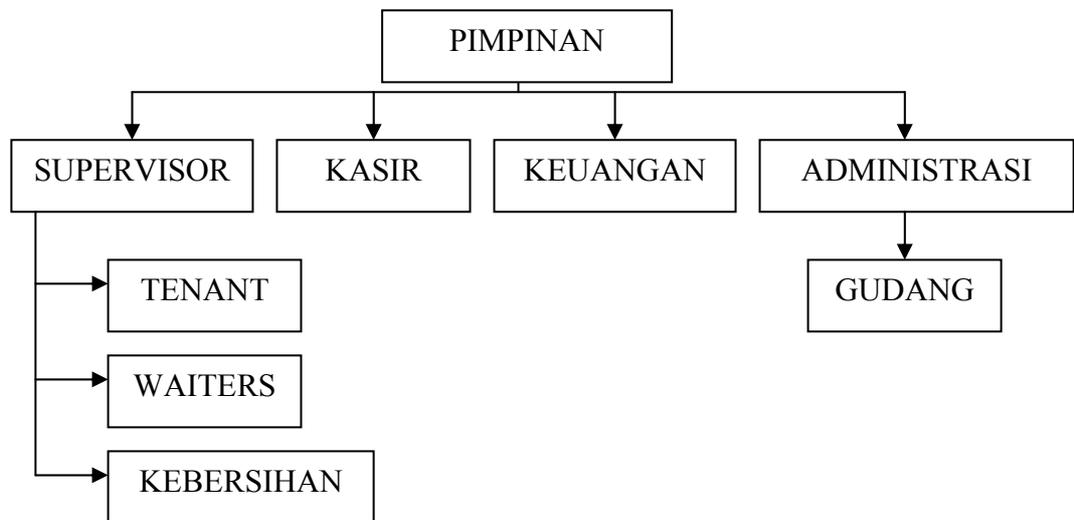


Gambar 2.7. Stand Makanan Pada Aneka Hidangan Nikmat Rasa
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 2.8. Stand Makanan Pada Aneka Hidangan Nikmat Rasa
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Struktur Organisasi



Gambar 2.9. Struktur Organisasi Aneka Hidangan Nikmat Rasa
(Sumber: Wawancara Pengelola Aneka Hidangan Nikmat Rasa)