

4. ANALISIS DAN KESIMPULAN

4.1. Analisis Tapak

4.1.1. Analisis Tapak

a. Analisa **luar** ruang/sekitar bangunan

Dalam pemilihan analisa **tapak** diperlukan adanya kriteria -kriteria khusus agar tapak yang terpilih **memenuhi** persyaratan. Karena proyek ini **merupakan** proyek restoran, maka salah **satu** kriteria utama yang harus dipenuhi yaitu **restoran yang** harus **mudah di** jangkau **oleh** sarana *transportasi* yang ada. **Secara** administratif **termasuk** dalam **Kelurahan Lebak Bulus**, Kecamatan Cilandak Daerah **Tingkat II** Jakarta Selatan

Batas-batas tapak *perencanaan* adalah :

- Utara :JI.LebakBulus1
- Selatan: **Jl. lebakBulus 2**
- Timur :KaliGrogot
- Barat :PerumahanBonaIndahGarden

b. **Kondisitapak.**

Beberapa pertimbangan yang mendasari pemilihan tapak antara lain :

- **Strategis** karena letaknya **dekat dengan jalan layang yang** menghubungkan **JakartaPusat** dan Jakarta Selatan.
- Merupakan kawasan pemukiman dengan segala fasilitas penunjang.
- Relatif dekat dengan **pusat kota**
- Relatif dekat dengan tempat-tempat **rekreasi yang terletak di luar kota** (Bogor, Cipanas, **Puncak**).

4.1.2. Analisa **sirkulasi Luar** ruang

sebagai **restoranyangmengutamakansuatuprivasi tamukarenaterletakdi** suatu apartemen, *main entrance* atau pintu masuk tidak **perlu** terlihat dari jalan utama, tetapi untuk papan nama sebuah restoran **harus** jelas. Sedangkan jalan **masuk** dan keluar harus memperhatikan pencapaian yang jelas, mudah **dan** tidak

mengganggu lalu lintas sekitar apartemen **Side** entrance yang di tujukan untuk **sirkulasi** pengelola, karyawan dan **servis terpisah** dengan Main Entrance, **agar tidak** mengganggu pandangan dan **privasi** penghuni **maupun** tamu restoran.

4.1.3. Analisa orientasi ruang

Orientasi bangunan mempertimbangkan **terhadap** arah sinar matahari, arah angin, pemandangan dan area **bising**.

a. Matahari.

Sebagai restoran yang terletak di **dalam sebuah** apartemen maka jumlah **sinar matahari yang** masuk **juga** harus di hitungkan **agar tidak mengganggu** tamu restoran dengan:

- Pemakaian Sunscreen sebagai alat pembayang sinar **matahari** agar **tidak** langsung masuk **ke** dalam **ruang**
- Penggunaan korden pada jendela, *dimana fungsi* dari korden **ini** akan mengucang jumlah sinar yang masuk ke ruang restoran.

b. Arah angin.

Arah angin perlu dipertimbangkan karena restoran memakai bukaan jendela **yang** cukup **lebar** agar angin **yang** tidak berhembus langsung masuk **sehingga** tidak mengganggu **kenyamanan** tamu restoran. Maka **untuk** mengatasi hal tersebut restoran memakai AC sebagai pengganti penghawaan buatan agar ruang terasa sejuk **dan** nyaman-

4.t.4. View/arah pemandangan

View *merupakan* faktor **terpenting dalam** mendesain **sebuah** restoran, dimana view ini mendukung suasana **yang** akan dihadirkan pada restoran agar pengunjung merasa senang dan betah **di** restoran tersebut sambil menikmati **makanan dan** minuman yang di **sajikan**

View yang **diambil** pada restoran **ini** adalah view **ke** arah **utara** dan **ke arah** dalam apartemen, **arah** utara terdapat banyak gedung-gedung **pencakar** langit yang **menarik**, sedang ke arah dalam apartemen **berupa** view taman agar menimbulkan kesan segar.

4.1.5. Kebisingan

Kebisingan merupakan hal yang mengganggu pada suatu bangunan, karena itu analisa kebisingan diperlukan agar tidak mengganggu tamu restoran . Kebisingan utama berasal dari jalan utama yang lalu lintas terlalu padat, karena itu letak restoran agak jauh dari jalan raya dan pada restoran jendela ditutup serta dipakai korden dari kain sebagai bahan penyerap suara yang baik sehingga suara tidak dapat menembus atau masuk area restoran.

4.1.6. Sistem Pencegahan dan Pengendalian Kebakaran,

Pencegahan dan pengendalian bahaya kebakaran dapat di atasi dengan 2 cara yaitu:

- a. Pengendalian pasif, meliputi :
 1. Pengelompokan daerah yang mudah terbakar, misal daerah servis.
 2. Sirkulasi yang mudah dicapai oleh PMK.
 3. Minimal terdapat 2 pintu kebakaran setiap lantai yang membuka ke arah keluar.
- b. Pengendalian aktif, meliputi :
 1. Untuk mendeteksi kebakaran digunakan smoke detector dan head detector yang dihubungkan dengan alarm kebakaran sebagai peringatan kebakaran
 2. Pemasangan sprinkler, dimana akan bekerja setelah detektor bekerja.

4.1.7. Sistem Pengkondisian Udara.

- a. Untuk sistem udara di ruangan memakai AC, dengan pertimbangan agar udara di ruangan bersih (berhubungan dengan udara luar).
- b. Untuk ruang – ruang yang tidak berhubungan dengan udara luar seperti gudang, kamar mandi, wc, dapur memakai alat exhaust fan.

4.2. Programming

4.2.1. Analisa Kebutuhan Ruang

- a. Restaurant area
- b. Bar area
- c. Kitchen area

- d. Steward **area**
- e. Store room /tempat **pmyimpanan**
- f. **Employeearea**
- g. Toilet

4.2.2. Analisa kebutuhan Ruang

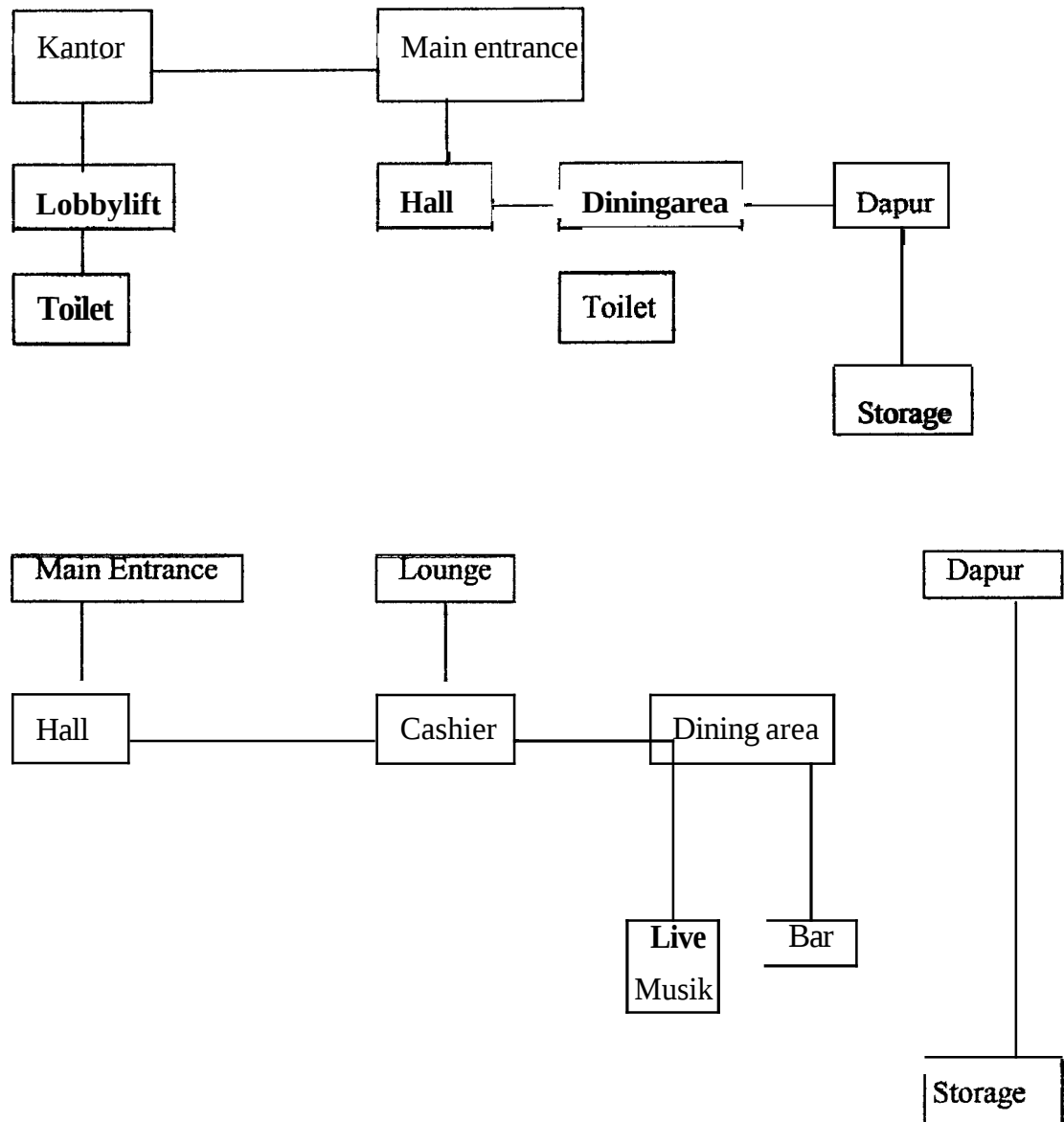
Tabel 4.1. Analisa Kebutuhan Ruang

Pemakai/ User	Aktivitas	Kebutuhan perabot	Kebutuhan ruang
Pengunjung/ta mu	• Tamu datang memasuki main entrance dan disambut office boy • Tamu duduk pada kursi yang telah disediakan • Memesan makanan dan minuman • Menikmati makanan dan minuman yang telah dipesan • Menikmati/mendengarkanmusik • Membayar dan tips untuk pelayan • Meninggalkan restoran	• Meja dan tempat duduk • Peralatan makan dan minum • Lilin • Bunga • Nomor meja • AC • Tempat champagne	• Ruang makan • Toilet • Ruang tunggu
Waiter /pelayan/ pramusaji dan koki	• “Captain Waiter -- menyerahkan lembaran order kepada writer • “Captain Waiter -- menyerahkan lembaran order ke juru masak di dapur agar disiapkan bahan-bahan untuk mengolah hidangan • Mengolah bahan-bahan makanan sesuai pesanan di “note order”	• Baki • Trolley/ kereta dorong • Kitchenset • Sinks • Peralatan memasak	• Dapur • Pantry • Store room • Gudang • Toilet

	• Memasak, mengatur ke piring, memberi garnish dan menata hidangan hingga siap untuk dihidangkan • Setelah terlihat rapi dihidangkan ke tamu • Posisi menyajikan ke tamu disebelah kanan tamu dengan tangan kanan • Membersihkan bekas piring makanan dan gelas dengan tangan kanan • Merapikan kembali meja	• Penghisap asap • Exhaust fan • Kainlap	
Pengelola	• Memasuki kantor • Bekerja • Menyimpan data • Menerima tamu • Mengadakan rapat • Makan dan minum • Ke toilet	• Komputer • Tempat penyimpanan • Meja dan sofa • Meja kursi	• Kantor • Toilet
Cashier	• Melayani pembayaran dari pelanggan/tamusetelah makan • Menyimpan dan menghitung uang	• Mesin hitung • Komputer	• Ruang kasir
Steward	• Membersihkan, Menyimpan, menyediakan, peralatan restoran demi kelancaran operasional restoran		• Kantor
Karyawan	• Parkir • Masuk bangunan • Absen • Check clock • Ganti seragam • Mengantar barang • Mengawasi dan menjalankan Mechanical dan Electrical	• Tempat penyimpanan • Rak	• Gudang • Kantor

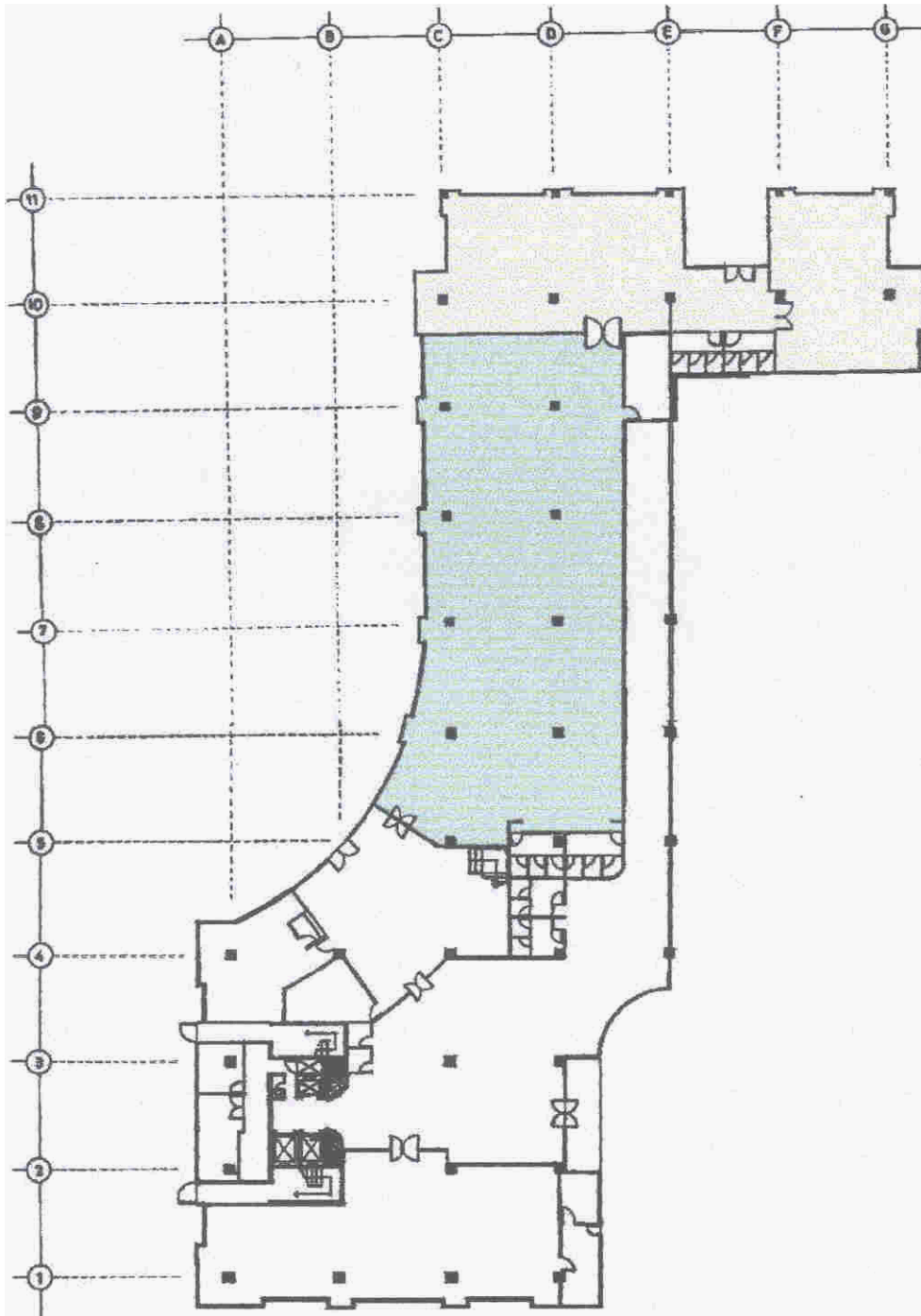
	• Menyimpan dan menjaga alat-alat kebersihan • Membuang sampah		
--	--	--	--

4.2.3. Analisa **skema** hubungan antar **ruang**



Gambar 4.1. **Skema** Hubungan Antar Ruang

4.2.4. Analisa zoning



Gambar 4.2. Analisa Zoning



Publik

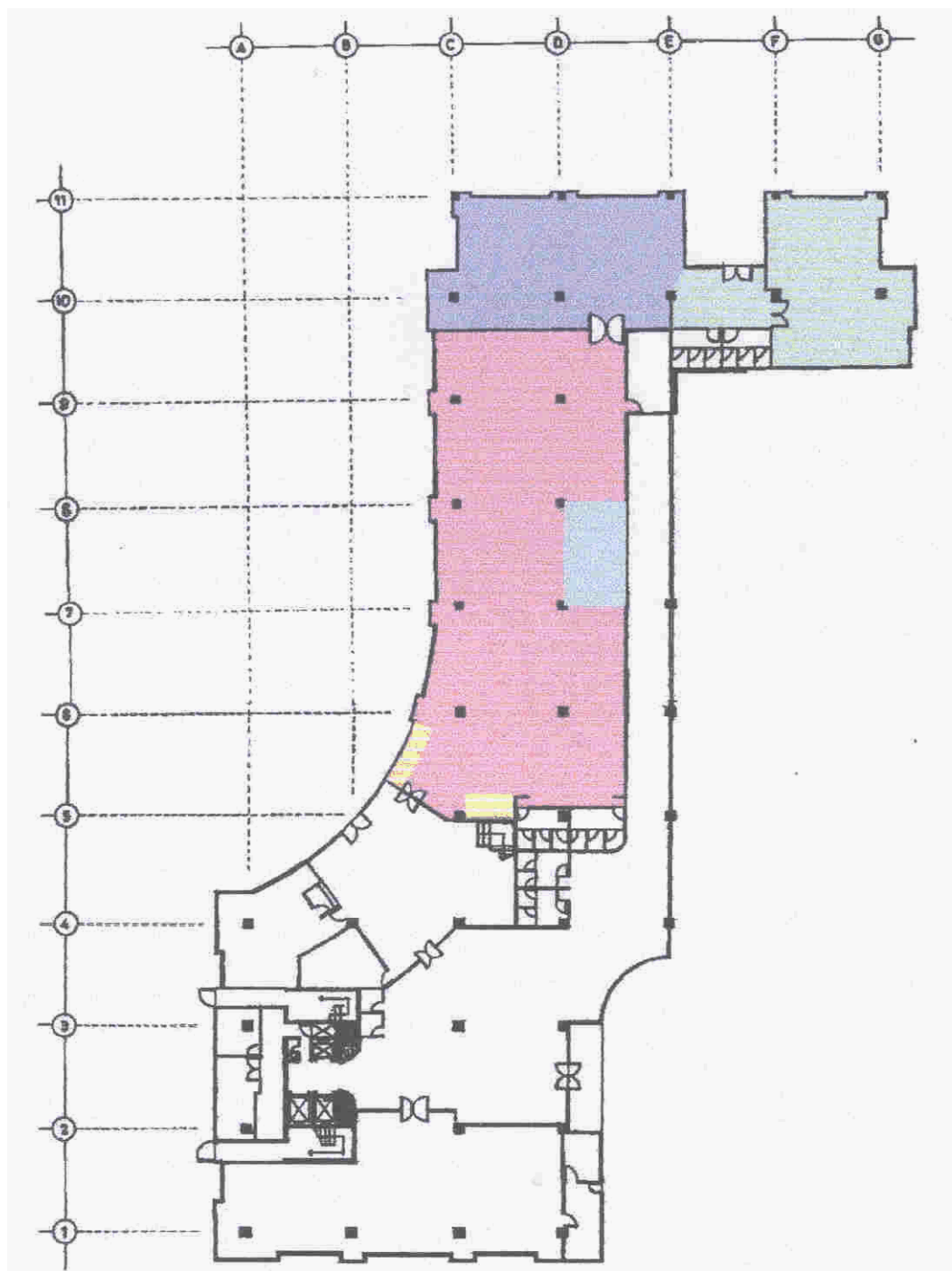


Semi publik

Keterangan

- View tercapai.
- Penyajian makanan dari dapur mudah.
- Sirkulasi tercapai maksimal.
- Privacy tercapai.
- Alur masuk barang ke dapur lebih jelas.
- Pengawasan lebih mudah.

4.2.5. Analisa grouping



Gambar 4.3. Analisa Grouping



Analisa :

- Sirkulasi pengunjung ke dining dan bar jelas.
- Posisi Live Music mendukung seluruh suasana ruang.
- View mendukung.
- Penyajian makanan lebih teratur.
- Posisi bar sebagai focal point tercapai.
- Servis makanan dari dapur teratur baik.

4.2.6. Analisa layout

Lay out terpilih dengan penataan meja teratur sesuai dengan konsep perancangan. Penataan meja dibuat diagonal untuk 4 orang kecuali meja untuk 2 orang, hal ini ditujukan untuk mendapatkan jumlah kapasitas maksimal dari restoran tersebut sebab jika ditata sejajar penataan meja untuk 2 orang maka kapasitas akan berkurang. Selain alasan tersebut penataan meja sistem diagonal untuk 4 orang dengan satu sisi meja untuk 1 orang akan mempermudah dan tercapainya sistem penyajian makanan dan minuman ala Perancis, dimana makanan dan minuman disajikan dari sebelah kanan pengunjung sedangkan untuk pengambilannya dilakukan dari sebelah kiri. Penempatan area bar pada tengah area restoran dimaksudkan karena bar dijadikan sebagai point interest dari restoran. Untuk sirkulasi utama dari restoran tersebut terletak pada tengah area

restoran tersebut dengan batasan pilar, sirkulasi utama dibuat lebar dimaksudkan untuk mengantisipasi terjadinya patemuan antara 2 trolley agar **tetap bisa lewat Pinta masuk dan keluar** pelayan **dalam** menyajikan makanan dari dapur didesain terpisah, hal ini ditujukan agar antara pelayan yang ingin menyajikan makanan dan minuman ke area restoran dengan pelayan yang akan ke dapur tidak bertubrukan dan membuat **kacau** sirkulasi. **Dapur** diletakkan dekat dengan restoran **untuk** mempermudah penyajian makanan dan **minuman**, sedang *area* penyimpanan diletakkan agak jauh **dari dapur** agar tidak mengganggu **jalannya** kegiatan di dapur.

4.2.7. Analisa Pencahayaan, Penghawaan, dan View

Tabel 4.2. Analisa Pencahayaan, Penghawaan dan View

Kebutuhan	Pencahayaan alami	Pencahayaan buatan	Penghawaan alami	Penghawaan buatan	View
Ruang makan	✓	✓	✓	✓	✓
Toilet					
Bar	✓	✓	✓	✓	✓
Dapur		✓	✓	✓	
Pantry		✓		✓	✓
Store room		✓		✓	
Gudang		✓		✓	
Kantor		✓	✓	✓	✓
Ruang kasir	✓	✓	✓	✓	✓