

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

LAPORAN TUGAS AKHIR

Program Studi Ilmu Seni dan Arsitektur Islam

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai

Gelar Sarjana Humaniora



Diajukan oleh :

Fatimah Prihandayani (1804056013)

**PROGRAM STUDI ILMU SENI DAN ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
SEMARANG
2022**

LEMBARAN PENGESAHAN

Naskah tugas akhir berikut ini:

Judul : Perancangan Buffet Resto di Boyolali dengan Pendekatan Arsitektur Organik

Penulis : FATIMAH PRIHANDAYANI

NIM : 1804056013

Jurusan : Ilmu Seni dan Arsitektur Islam

Telah di ujikan dalam sidang tugas akhir oleh dewan penguji Fakultas Ushuluddin dan Humaniora UIN Walisongo Semarang dan dapat di terima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana dalam bidang keilmuan Ilmu Seni dan Arsitektur Islam.

DEWAN PENGUJI

Semarang, 3 Januari 2023



Abdullah Thalhah, M.Ag.
NIP. 197308262002121002

Penguji II

Abdullah Ibnu Thalhah, M.Pd.
NIP.....

Penguji III

Alifiano Rezka Adi, M.Sc.
NIP. 199109192019031016

Penguji IV

Miftahul Khairi, M.Sn.
NIP. 199105282018011002

Pembimbing I

Miftahul Khairi, M.Sn.
NIP: 199105282018011002

Pembimbing II

.....
NIP.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : FATIMAH PRIHANDAYANI

NIM : 1804056013

Judul Skripsi : **Perancangan Buffet Resto Di Boyolali Dengan Pendekatan
Arsitektur Organik**

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan tugas akhir ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, sebagai bagian dari tugas akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Semarang, 13 Desember 2021

Yang membuat pernyataan,



FATIMAH PRIHANDAYANI

NIM. 1804056013

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Rabbil 'Aalamiin, Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga pada kesempatan yang baik ini, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir berjudul “Perancangan Buffet Resto di Boyolali Dengan Pendekatan Arsitektur Organik” ini dalam memenuhi syarat guna memperoleh gelar sarjana Humaniora UIN Walisongo Semarang. Shalawat serta salam selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabatnya dengan harapan semoga kita semua mendapatkan syafaatnya di hari kiamat nanti.

Dalam menyusun skripsi ini, penulis banyak mendapat bimbingan, arahan, dan saran-saran dari berbagai pihak sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Imam Taufiq, M. Ag, selaku Rektor UIN Walisongo Semarang.
2. Bapak Dr. Hasyim Muhammad, M. Ag, selaku Dekan Fakultas Ushuluddin dan Humaniora UIN Walisongo Semarang.
3. Bapak Dr. Zainul Adzfar, M.Ag selaku Ketua Jurusan Ilmu Seni dan Arsitektur Islam UIN Walisongo Semarang.
4. Bapak Abdullah Ibnu Thalhhah, selaku Sekretaris Ilmu Seni dan Arsitektur Islam UIN Walisongo Semarang.
5. Bapak Miftahul Khairi, M. Sn, Selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
6. Ibu Iin Mutma'innah, selaku dosen wali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama berkuliah.
7. Segenap bapak/ibu Dosen dan karyawan/karyawati di lingkungan Fakultas Ushuluddin dan Humaniora UIN Walisongo Semarang yang telah membekali berbagai pengetahuan dan pengalaman, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
8. Teruntuk keluarga penulis Bapak Teguh Supriyo dan Ibu Resto Noviana Sulistianingsih beserta adik penulis Muhammad Taufiq Asyam yang terus mendoakan serta memberikan dukungan tiada henti.
9. Keluarga besar Bapak Drs. Soedarto dan Bapak Karto Pawiro yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan.
10. Teruntuk K.H. Hakim Junaedi M.Ag beserta Keluarga Besar Pondok Pesantren Bina Insani Semarang yang menjadi rumah kedua di kota Semarang dan memberikan ilmu

serta pengalaman yang berharga bagi santri-santrinya untuk menuju cita-cita insan yang akademis islami yang diRidhoi Allah SWT.

11. Teruntuk keluarga *Rumah Tangga A'18* yang menjadi keluarga baru di tanah rantau kota semarang yang saling support menuju kesuksesan bersama.
12. Teruntuk keluarga Himpunan Mahasiswa Islam Komisariat Iqbal UIN Walisongo, Kelas Ilmu Seni dan Arsitektur Islam A 2018 yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan serta mendukung pengembangan penulis selama kuliah.
13. Teruntuk semua Pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan, motivasi, dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan.oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasan dalam penulisan skripsi ini. Penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti dan para pembaca.

Semarang, 13 Desember 2021
Penulis



Fatimah Prihandayani
NIM : 1804056013

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Penjelasan dan Pengertian Judul	1
1.1.1 Pengertian Resto.....	1
1.1.2 Pengertian Buffet.....	1
1.1.3 Pengertian Buffet Resto.....	1
1.1.4 Pengertian Arsitektur Organik	2
1.1.5 Penerapan Arsitektur Organik pada Buffet Resto.....	2
1.2 Latar Belakang Permasalahan.....	3
1.2.1 Resto sebagai Destinasi Wisata Kuliner dan Agrowisata	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.3.1 Permasalahan Umum.....	3
1.3.1 Permasalahan Khusus	4
1.4 Tujuan dan Sasaran.....	4
1.4.1 Tujuan	4
1.4.2 Sasaran.....	4
1.5 Lingkup Pembahasan	4
1.5.1 Arsitektural.....	4
1.5.2 Non Arsitektural.....	5
1.5.3 Sistematika Penulisan	5
1.6 Keaslian Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tinjauan Objek Perancangan	8
2.1.1 Definisi Objek	8
2.2 Standar Bangunan.....	10
2.2.1 Standarisasi Tempat Makan Pengunjung.....	10
2.3 Sistem Pencahayaan Restoran.....	11
2.3.1 SNI	11
2.3.2 IESNA.....	11

2.3.3 Penghawaan pada Restoran	13
2.3.4 Dapur Restoran	14
2.4 Tinjauan Tema Perancangan.....	15
2.4.1 Pengertian Organik	15
2.4.2 Pengertian Arsitektur Organik	15
2.4.3 Arsitektur Organik menurut para Ahli	15
2.5 Studi Empiris	18
2.5.1 Studi Kasus Arsitektur Organik.....	18
BAB III METODE PERANCANGAN	24
3.1 Rasionalisasi Perancangan	24
3.1.1 Latar Belakang Perancangan	24
3.1.2 Alur Proses Perancangan	24
3.1.3 Alur Pola Pikir Perancangan	25
3.2 Analisis Perancangan	25
BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Lokasi dan Eksisting Site (Analisa Makro)	29
4.1.1 Letak Topografi	29
4.2 Gambaran Umum Site Terpilih	30
4.3 Pemilihan Site	31
4.4 Analisa Site	31
4.4.1 Kondisi Sekitar Lokasi Site (Skala Makro).....	31
4.4.2 Geografi dan Iklim (Analisa Meso)	32
4.4.3 Analisa Kebisingan	33
4.4.4 Analisa Orientasi Matahari	34
4.4.5 Analisa Aksesibilitas	34
4.4.6 Penduduk Kawasan	35
4.4.7 Analisa View	36
4.5 Analisa Kawasan Sekitar.....	37
4.5.1 Analisa Kawasan Pertanian	37
4.5.2 Karakteristik Ruang	37
4.6 Analisa Material Bangunan	38
4.7 Analisa Tema	38
4.7.1 Konsep Fasad	39
4.8 Konsep Interior	39
4.9 Konsep Plafon	40
4.10 Konsep Utilitas	40

4.10.1 Sistem Pencahayaan	40
1. Alami	40
Mengandalkan sinar matahari sebagai pusat penerangan, jendela yang berada pada sisi timur dan utara yang menjadi sumber masuknya cahaya matahari. Dan masuk melalui sun shiding yang memanjang kearah utara ke selatan.....	40
2. Buatan	40
Menggunakan cahaya buatan seperti lampu dan listrik. Contohnya adalah :.....	40
a) Emergency lamp (lampu dalam keadaan darurat)	41
b) Lampu LED pada tiap ruangan	41
4.10.2 Sistem Utilitas Limbah.....	41
4.11 Sistem Penghawaan	42
4.12 Sistem Pencegahan Kebakaran	44
4.12.1 Menyediakan smoke detector	44
4.12.2 Menyediakan system APAR dan Hydrant	44
4.13 Sistem Transportasi Vertikal	45
4.13.1 Tangga	45
4.14 Sistem Keamanan.....	45
4.15 Analisa Program Ruang (Analisa Mikro).....	46
4.15.1 Studi Aktivitas Pelaku	46
4.15.2 Hubungan Antar Ruang.....	47
4.15.3 Kebutuhan Ruang	47
4.15.4 Besaran Ruang	48
4.15.5 Sirkulasi Cahaya	48
4.16 Konsep Sistem Air Bersih dan Kotor	48
BAB V DRAFT KONSEP PERANCANGAN	50
5.1 Tahap Awal Pengembangan.....	50
5.2 Konsep Aksesibilitas	50
5.3 Konsep Tata Ruang Luar.....	51
5.4 Konsep Tata Ruang Dalam	51
5.5 Kesimpulan dan Saran.....	52
BAB VI THE PRELIMINARY DESIGN DRAWINGS	56
DAFTAR PUSTAKA.....	1

ABSTRAK

Pengembangan pariwisata menjadi salah satu sector yang mendapat prioritas tinggi di berbagai negara. Salah satu sector yang potensial untuk dikembangkan adalah sector agrowisata sebagai bentuk perkembangan ekonomi dari segi hasil pertanian. Dalam hal ini dapat memberi peluang kepada wisatawan untuk terlibat dalam rekreasi pedesaan dan hubungan usaha dalam bidang agro. Restoran sebagai komoditas utama dalam bidang usaha kuliner sebagai wadah pemanfaatan hasil sumber daya alam di desa Dlingo, Boyolali. Hal itu dapat mendukung pelestarian daerah setempat dengan penerapan Arsitektur Organik pada bangunan tersebut dengan memanfaatkan sumber daya alamnya seperti penggunaan material bamboo dan kayu. Arsitektur organik yang mengutamakan unsur alami, ketenangan, kebersihan, dan kenyamanan. Penerapan system *Buffet* pada restoran sebagai salah satu upaya dalam pemanfaatan hasil pangan daerah setempat yang telah diolah secara variatif sehingga menjadi upaya pengembangan dalam bidang usaha kuliner. Unsur-unsur tersebut tidak hanya dihadirkan pada bangunan saja, melainkan pada tata ruang luar (lingkungan) dan pada site. Hasil dari penelitian ini berupa penerapan tema arsitektur organik, kawasan resto ini tidak hanya sekedar hidup kembali, tapi dapat menjadi suatu destinasi yang unik dengan bentuk bangunan yang dinamis yang berada dalam kawasan yang masih terbelah masih asri dan jauh dari polusi udara. Tema arsitektur organik menjadi salah satu pemilihan tema yang tepat sebagai bentuk ketetapan dalam penerapan kombinasi ide perancangan resto dan mini agrowisata sebagai bentuk penerapan lahan terbuka hijau yang masih dipertahankan pada lahan aslinya.

Kata kunci : *Arsitektur Organik, Buffet Resto.*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Penjelasan dan Pengertian Judul

1.1.1 Pengertian Resto

Dalam Sujatno (2011) restoran dikatakan restorative artinya obat penyegar dengan harapan akan membawa penyegaran bagi orang Prancis yaitu banyak orang. Kata merangsang imajinasi, menciptakan banyak ide untuk menarik pasar, dan akhirnya menjadi bisnis yang dinamis dengan variasi dan keunikan. Merupakan salah satu bidang usaha yang mendukung perkembangan industri pariwisata. Restoran saat ini tidak hanya menjual makanan, tetapi juga layanan dan suasana yang dapat mereka berikan kepada pelanggan mereka. Menurut Walker (2009), restoran memainkan peran penting dalam gaya hidup masyarakat sebagai bagian dari aktivitas sosial mereka. Hal ini selaras dengan ungkapan Peck (2008) yang secara menarik mengungkapkan *“if the only thing to purchase at a restaurant were food, it would be called a grocery store”*. Dalam pengertian itu, restoran tidak berbeda dengan toko swalayan jika Anda hanya mendapatkan makanan. (Agoes and Pasaribu, 2015)

1.1.2 Pengertian Buffet

Salah satu sajian menu yang tersaji dengan baik di atas meja dan para tamu yang datang akan mengambilnya sesuka hati. Contoh layanan prasmanan di pesta pernikahan. Saya tahu yang namanya buffet di Indonesia. Prasmanan menyajikan berbagai hidangan, dari makanan pembuka dan makanan pembuka hingga makanan penutup. Masakan sistem prasmanan ini sangat praktis sehingga biasanya disajikan di restoran kelas menengah dan hotel bintang 5. (Boston, 2021)

1.1.3 Pengertian Buffet Resto

Restoran prasmanan menyajikan lebih dari 10 hidangan berbeda dan Anda dapat makan sepuasnya. Harga yang dibayarkan biasanya sama untuk semua pelanggan. Restoran prasmanan biasanya jauh lebih mahal daripada restoran tradisional, sehingga restoran ini dirancang untuk melayani banyak pelanggan dan menghasilkan penjualan dalam jumlah besar.



Gambar 1.1 Buffet Service

Sumber : pxhere.com

1.1.4 Pengertian Arsitektur Organik

Arsitektur organik adalah pendekatan desain arsitektur yang berlaku secara keseluruhan atau sebagian pada bangunan yang konsepnya berakar pada bentuk dan prinsip alam. Arsitektur organik memperhatikan keselarasan antara lingkungan dan tempat. Para pionir arsitektur organik, seperti Frank Lloyd Wright, Antonio Gaudi, dan Rudolf Steiner, masing-masing metode mengilhami prinsip-prinsip organik, seringkali menciptakan kesan organik yang bebas dan ekspresif sehingga menghasilkan bentuk yang baik. (Yulinda, 2019)



Gambar 1.2 Resto dengan Konsep Arsitektur Organik

Sumber : arsitektour.wordpress.com

1.1.5 Penerapan Arsitektur Organik pada Buffet Resto

Berdasarkan dengan beberapa pengertian diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan arsitektur organic pada buffet resto disini adalah proses perancangan bangunan resto dengan menerapkan unsur-unsur dari arsitektur organik pada interior maupun eksterior dari bangunan tersebut. Sehingga dapat menciptakan daya tarik tersendiri dan kenyamanan bagi para pengunjungnya

1.2 Latar Belakang Permasalahan

1.2.1 Resto sebagai Destinasi Wisata Kuliner dan Agrowisata

Pembangunan resto disini dilatarbelakangi oleh upaya untuk mengembangkan daerah pedesaan guna memanfaatkan kawasan dengan menawarkan panorama dari lahan pertanian warga setempat. Sehingga hal itu dapat dijadikan sebagai destinasi wisata kuliner dengan berbagai jenis makanan yang autentik dengan suasana kawasan yang mendukung. Selain itu pembangunan usaha resto disini sebagai salah satu sektor penggerak pertumbuhan ekonomi, output dalam sektor resto diharapkan akan mendorong peningkatan output sektor-sektor lainnya pada wilayah tersebut.

Resto disini Selain fungsi utamanya sebagai wisata kuliner, resto ini juga bisa dijadikan sebagai agrowisata, dan akan menjadi tempat kegiatan pariwisata menggunakan lahan pertanian dan fasilitas terkait, dan akan menarik wisatawan. Agrowisata merupakan salah satu potensi dalam pengembangan industri pariwisata perkebunan dan akan menjadi suatu sistem kegiatan terpadu dan kolaboratif yang ditujukan untuk pengembangan pariwisata dan pertanian terkait perlindungan lingkungan dan peningkatan kesejahteraan petani.



Gambar 1.3 Site Kawasan Dlingo, Boyolali

Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

1.3 Rumusan Masalah

1.3.1 Permasalahan Umum

Bagaimana merencanakan dan merancang sebuah resto yang dapat memberikan solusi dalam pemanfaatan tata ruang lahan pedesaan dan memberikan solusi untuk permasalahan arsitektural, daya tarik wisatawan yang dapat dimanfaatkan untuk masa yang akan datang?

1.3.1 Permasalahan Khusus

Bagaimana merencanakan dan merancang sebuah resto dengan melalui pendekatan arsitektur organik?

1.4 Tujuan dan Sasaran

1.4.1 Tujuan

Mendapatkan landasan konseptual dalam perancangan pembangunan resto serta mengetahui unsur-unsur arsitektur organik yang dapat direpresentasikan sebagai landasan perancangan resto di dlingo, Boyolali.

1.4.2 Sasaran

- a. Evaluasi terhadap kondisi eksisting melalui :
 - Identifikasi jenis pengunjung dan wisatawan yang datang
 - Identifikasi hubungan bangunan eksisting dengan bangunan di sekitarnya
 - Identifikasi kebutuhan dan aktivitas dalam bangunan

- b. Evaluasi terhadap tuntutan perancangan resto melalui :
 - Identifikasi gagasan akan tema arsitektural yang diimplementasikan
 - Identifikasi akan kriteria, jenis, fungsi ruang pada resto
 - Identifikasi akan fasilitas serta kebutuhan pengunjungnya

1.5 Lingkup Pembahasan

1.5.1 Arsitektural

- a. Tata Ruang Luar
 - Fasilitas Outdoor
 - Sirkulasi
 - Elemen hijau pemanfaatan lingkungan asri
 - Suasana

- b. Tata Ruang Dalam
 - Besaran Ruang
 - Suasana
 - Fasilitas Indoor
 - Sirkulasi

1.5.2 Non Arsitektural

- Identifikasi site kawasan
- Identifikasi kegiatan yang direncanakan
- Identifikasi kebutuhan pengunjung

1.5.3 Sistematika Penulisan

BAB I Pendahuluan

Meliputi sekitar uraian judul, latar belakang masalah, rumusan masalah yang berkaitan dengan masalah umum dan khusus, gambaran umum dan tujuan, serta ruang diskusi yang terkait dengan masalah arsitektur dan non-arsitektur. Sistematika teks berisi uraian singkat setiap bab. Kredibilitas penulis mencantumkan beberapa tulisan serupa tentang desain objek wisata kuliner dan subjek arsitektur organik sebagai pembandingan, menunjukkan kredibilitas karya karya ini.

BAB II Tinjauan Pustaka

Berisi beberapa tinjauan literatur tentang masalah perencanaan dan desain, termasuk tinjauan definisi, fungsi, dan pendekatan tematik, dan studi kasus perencanaan dan desain wisata kuliner dengan pendekatan arsitektur organik. Selain itu, penelitian lapangan tentang keadaan situs dan peraturan untuk pengembangan situs terpilih dijelaskan.

BAB III Metode Perancangan

Berisi tentang rasionalisasi atau dasar pemikiran dari pendekatan tema yang dipilih, penjabaran dari alur proses perancangan melalui berbagai tahap dalam perancangan bangunan tersebut dan juga penjelasan mengenai alur pola pikir pemilihan objek perancangan bangunan.

BAB IV Analisa dan Pembahasan

Termasuk analisis lokasi termasuk deskripsi keadaan sebenarnya dari lokasi seperti lokasi desain, penggunaan lahan, analisis keberhasilan lokasi, analisis visual, angin, vegetasi dan analisis matahari, analisis kebisingan. Analisis aktivitas meliputi analisis pengguna dan aktivitas, deskripsi perilaku, dan pola hubungan antar ruang.

Analisis fungsional meliputi analisis jumlah pengunjung dan ruang parkir, serta analisis luas kawasan. Analisis topik yang dipilih.

BAB V Draft Konsep Perancangan

Meliputi konsep dasar, konsep tempat, konsep bentuk, konsep eksterior bangunan, konsep fungsi bangunan, konsep struktur bangunan, dan konsep bangunan, termasuk kesimpulan dan saran tertulis.

1.6 Keaslian Penulisan

Dari beberapa judul Tugas Akhir Arsitektur, terdapat persamaan dan perbedaan di dalamnya. Adapun persamaan dan perbedaan tersebut dapat dilihat dari tipe bangunan, konsep, objek sasaran maupun pendekatan arsitektur yang lainnya. Beberapa judul tersebut diantaranya sebagai berikut :

Tabel 1.1 Keaslian Penulisan

NO	JUDUL	SUBSTANSI	PERBEDAAN
1.	<i>Penerapan Arsitektur Organik pada Green Garden Hotel dan Resor</i> di Kabupaten Bandung Penulis : Friska Hera Yulinda Tahun 2019	<ul style="list-style-type: none"> - Penekanan desain dalam penerapan Arsitektur Organik - Konsep secara visual terintegrasi dengan tapak dan merefleksikan kepedulian terhadap bentuk alami site. 	<ul style="list-style-type: none"> - Latar Belakang Perancangan - Fungsi Bangunan yang dirancang, yaitu Hotel Resort - Lokasi Site
2.	<i>Perencanaan Dan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Dan Rekreasi</i> Cikarang Penulis : Purwanta Tahun 2018	<ul style="list-style-type: none"> - Menerapkan konsep arsitektur organik dalam pengekspresian tampilan sebuah bangunan yang menyatu dengan alam - Menjadi wisata penunjang gaya hidup masyarakat 	<ul style="list-style-type: none"> - Latar Belakang Perancangan - Kondisi Eksisting Lokasi - Konsep Perancangan

		- Perpaduan wisata kuliner dengan sarana rekreasi keluarga	
3.	<i>Desain Interior Restoran X.O Suki & Cuisenese Bernuansa Modern dengan Memadukan Karakter Oriental</i> Penulis : Tiya Mulia Ningtyas Tahun 2014	- Penerapan Pelayanan menu dengan proses “Self Cooking” - Terdapat potensi untuk pengembangan kuliner pada Kawasan yang strategis	- Latar Belakang Perancangan - Analisa Aktivitas dan Kebutuhan Ruang - Lokasi Site - Karakter Resto Modern Oriental

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek Perancangan

Tinjauan objek perancangan di dalamnya mengandung definisi objek dan teori perancangan arsitektural. Objek yang akan dirancang adalah Perancangan Buffet Resto yang berlokasi di Dlingo, Boyolali.

2.1.1 Definisi Objek

a. Pengertian Buffet

Prasmanan (diucapkan: buffé) adalah suatu pengertian system penyajian makanan pada sebuah restoran yang mana makanan akan tersedia dengan berjajar rapi di atas meja dengan berbagai menu yang dihidangkan, mulai menu untuk makanan pembuka, makanan inti, sekaligus makanan penutup.

Penataan system penyajian makanan seperti ini, dapat ditemui pada restoran tingkat menengah ke atas. Pemilihan system ini digunakan karena tidak menggunakan banyak media sehingga terlihat sangat praktis. Hal ini juga dapat meminimalisir jumlah pegawai restaurant yang bertugas melayani para pengunjung secara langsung.

Sistem *Buffet Service* sudah banyak diterapkan pada restoran ibukota dan kota besar lainnya. System buffet diartikan dimana para pengunjung akan dimanjakan oleh berbagai pilihan menu yang telah disajikan, dan pengunjung bisa mengambil alat makan dan memilih berbagai menu yang telah tersaji diatas meja dengan sendirinya.

Di sebuah restoran yang menggunakan system self service, biasanya akan ada seorang pelayan yang bertugas melayani para tamu untuk menanyakan apakah ada makanan atau minuman yang perlu diisii. Jenis buffet sendiri dibedakan oleh berbagai aspek, yaitu menurut tradisi negara dan makanan khas dan menurut cara penyajiannya. (Boston, 2021)



Gambar 2.1 Penerapan Sistem Buffet
Sumber : <https://www.amesbostonhotel.com>

b. Pengertian Resto

Dari arti kata tersebut, restoran berasal dari kata “*re-store*”. Ini berarti bahwa orang-orang pulih atau memperbaiki kondisi mereka setelah bekerja. Aktivitas ini menyebabkan orang kehilangan energi dan kalori dan perlu dipulihkan dengan makan dan minum di satu tempat. Tempat di mana seseorang dapat memperoleh kembali energi dan kalori dalam tubuh disebut "rekreasi". Restorasi itu kemudian diubah menjadi "restaurant" (Inggris) dan restoran (Indonesia).

Secara rinci restoran menurut Marsum (2005), Restoran adalah tempat atau bangunan komersial yang memberikan pelayanan prima berupa makanan dan minuman kepada semua tamu. Selain itu, menurut Ninemeier dan Hayes (2006:11), restoran adalah bisnis catering yang mencari keuntungan dengan dasar utama menjual makanan dan minuman kepada sekelompok kecil orang dan tamu.

Selain pengertian diatas, restoran menjadi salah satu usaha komersil yang diperuntukan bagi masyarakat umum yang mana resto tersebut dapat dikelola secara professional oleh pihak owner dan karyawan resto. Hotel besar maupun bentuk jasa komersil lainnya yang bergerak pada bidang makanan, biasanya memiliki lebih dari satu resto yang mana setiap resto memiliki harga yang bervariasi sehingga dapat dijual belikan pada masyarakat daerah setempat sesuai standarisasi pendapatan masing-masing . Usaha resto adalah suatu jasa layanan tata boga yang bergerak pada jasa komersil makanan dan minuman dengan skala perusahaan besar maupun kecil. Pelayanan merupakan bentuk aksi melayani para tamu atau pengunjung yang datang, sedangkan jasa adalah hasil dari produk makanan atau minuman. Berdasarkan uraian pengertian diatas, usaha dalam bidang kuliner ini memiliki prospek yang sangat bagus, sehingga hal ini bisa menjadi fasilitas usaha dalam

penambahan pendapatan keluarga atau penjualan untuk pengembangan hobi sang pemilik restoran.



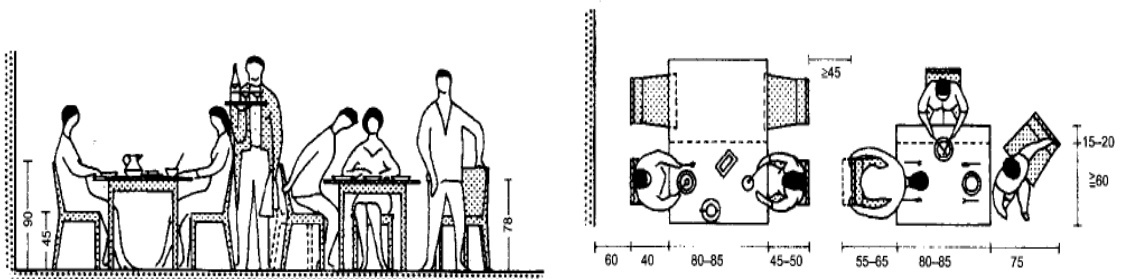
Gambar 2.2 Eksterior Buffet Resto
Sumber : ardecokarya.com

2.2 Standar Bangunan

Kesimpulan dari objek rancangan yang telah didefinisikan pada pembahasan sebelumnya adalah sebagai bentuk proses perancangan Buffet Resto dan Agrowisata yang menjadi sebuah destinasi wisata kuliner atau tujuan wisatawan untuk menikmati aneka macam hidangan/masakan sekaligus sebagai tempat untuk mendapatkan kesenangan dan kepuasan serta kesegaran badan dan ide pikiran.

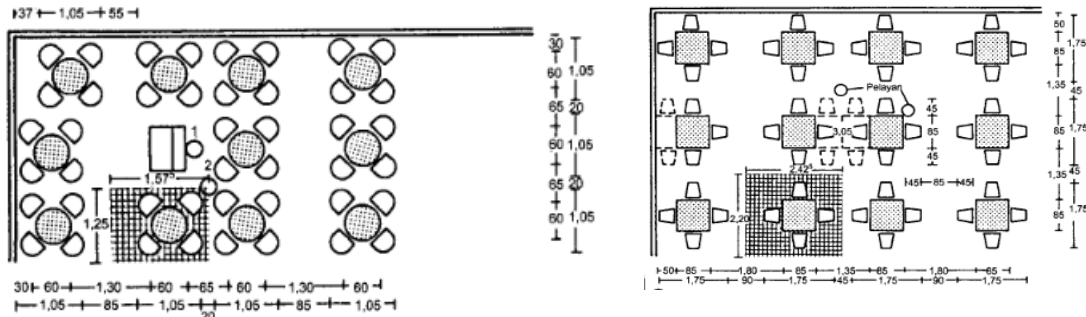
2.2.1 Standarisasi Tempat Makan Pengunjung

Dalam ruang makan pengunjung, tingkat kenyamanan seseorang dalam menjamu makanan membutuhkan standarisasi meja makan dengan lebar 60cm dan tinggi 40cm. agar cukup jaraknya dengan meja sebelahnya, di tengah-tengah meja terdapat alas dengan lebar 20cm untuk menempatkan alat-alat makan dan hidangan. Oleh karena itu, ukuran untuk sebuah meja makan yang ideal yaitu 80-85cm.



Gambar 2.3 Ukuran Standar sirkulasi Pengunjung
Sumber : Data Arsitek 2

Area ruang makan dalam sebuah resto harus terorganisir dengan baik pada setiap standarisasi ruangnya, hal ini dapat ditinjau melalui system pelayanan yang diterapkan, kapasitas jumlah pengunjung, dan tema yang diterapkan pada perancangan resto tersebut. Ketiga hal tersebut menjadi acuan untuk penataan tata ruang dan tata meja di resto tersebut.



Gambar 2.4 Tata Letak Meja Pengunjung
 Sumber : Data Arsitek 2

2.3 Sistem Pencahayaan Restoran

Dalam perancangan ruang untuk bangunan resto, system pencahayaan pada ruang sangat dibutuhkan untuk menumbuhkan atau menciptakan suasana ruang. Menurut SNI dan IESNA Adapun standarisasi pencahayaan yang diperuntukan untuk resto yaitu :

2.3.1 SNI

- a. Tingkat pencahayaan rata – rata secara umum adalah 250 lux
- b. Kelompok renderasi warna 1, $R_a > 85$, dengan tampak warna dingin, segar, atau hangat
- c. Daya listrik maksimum untuk pencahayaan 25 W/m^2

2.3.2 IESNA

- d. *Intimate restaurant* tingkat pencahayaan rendah, disesuaikan dengan kebutuhan ruang (sekitar 50 lux rata – rata)
- e. *Leisure Restaurant* tingkat pencahayaan yang direkomendasi adalah 50-100 lux.
- f. *Quick Service Restaurant* tingkat pencahayaan yang

direkomendasikan adalah 500 – 1000 lux.

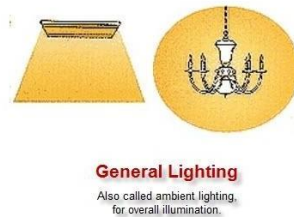
Aspek psikologis pencahayaan pada restoran :

1. Lampu yang tampak hangat akan menampilkan kesan akrab dan santai.
2. Lampu dengan warna dingin akan memberikan kesan bersih, dinamis, dan cepat.
3. Pencahayaan pada elemen dekoratif akan membentuk mood tertentu
4. Kesan relaks dapat dicapai dengan menggunakan pencahayaan non uniform
5. Pada restoran, warna merah sering digunakan karena menyebabkan metabolisme tubuh meningkat, tekanan darah naik, pernafasan lebih cepat, dan nafsu makan meningkat.

Berdasarkan aspek psikologi diatas adapun jenis jenis pencahayaan yang dapat diterapkan pada restoran yaitu:

1. *General Lighting* (pencahayaan umum)

Pencahayaan yang dapat dicapai oleh lampu- lampu *portable*,

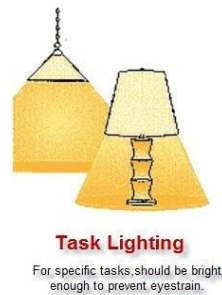


lampu langit- langit, atau lampu yang memanjang di dinding.

Gambar 2.5 General Lighting
Sumber : google.com/jenispencahayaan

2. *Special Lighting* (pencahayaan khusus)

Pencahayaan ini bertugas untuk menciptakan pengamatan atau efek- efek khusus dari cahaya langsung pada area yang diinginkan.



Gambar 2.6. Special lighting
(sumber : google.com/jenispencahayaan)

3. *Decorative Lighting* (pencahayaan dekoratif)

Pencahayaan yang dipakai untuk suasana dan perhatian khusus apabila aktivitas dalam ruang tidak membutuhkan banyak persyaratan cahaya. Dalam perancangan ruang, *lighting* didesain sedemikian rupa sehingga dapat memberikan efek-efek nyaman, dan menarik. Berbagai perasaan dalam keadaan yang berbeda yang ditimbulkan oleh faktor. Pencahayaan dengan menyesuaikan warna, dan suasana ruang dalam.



Gambar 2.7. Decorative lighting
(sumber : google.com/jenispencahayaan)

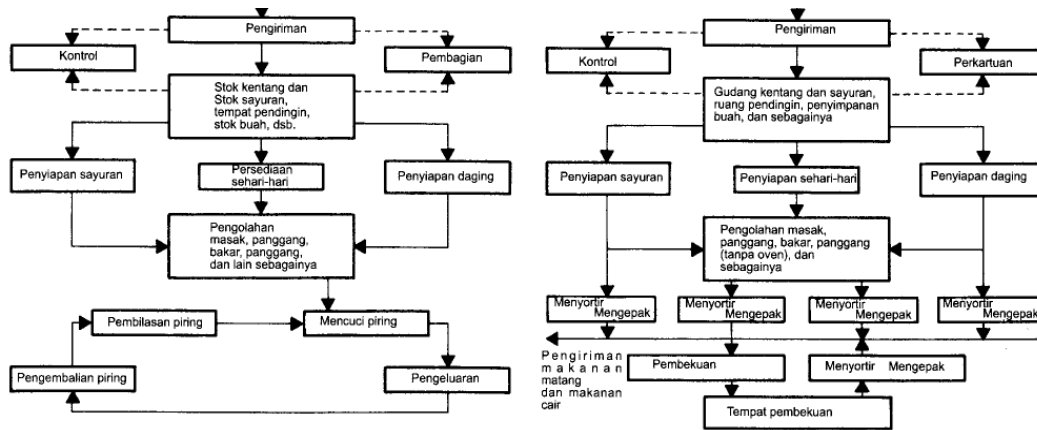
2.3.3 Penghawaan pada Restoran

Penghawaan ada dua jenis yaitu bersumber dari alam dan penghawaan buatan. Penghawaan merupakan sistem pembauran udara dalam ruang dengan pengaturan yang sebaik-baiknya mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang (Suptandar, 1982: 150)Ernst Neufert (1994 : 16)

Menurut Suptandar. System penghawaan dapat diatur melalui jenis kegiatan pengguna dan juga pakaian yang dikenakan oleh para pengguna ruang. Hal lain yang dapat mempengaruhi yaitu melalui pergerakan udara dan hembusan udara pada ruangan tersebut.

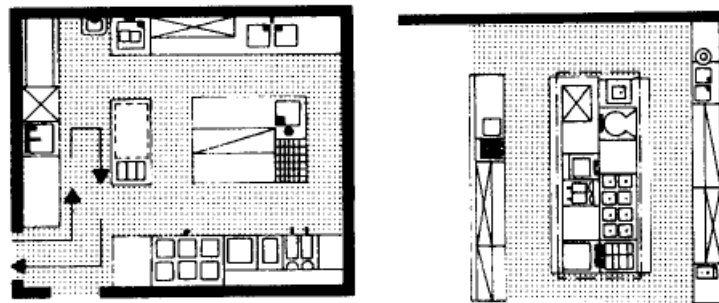
2.3.4 Dapur Restoran

Dapur berfungsi sebagai tempat memasak, menggoreng makanan dan area pengolahan untuk menyajikan makanan kepada pengunjung. Dapur kecil, sedang dan besar Perbedaan penempatan dapur dapat dijadikan dasar untuk penggunaan unit dalam satu ruang dan lokasinya.



Gambar 2.5 Dapur Besar
Sumber : Data Arsitek 2

Untuk dapur restoran yang menggunakan jendela dan meja yang terletak di antara area pengolahan dan ruang pengunjung. Itu perlu tersedia dalam jumlah yang cukup untuk distribusi makanan.



Gambar 2.6 Organisasi Dasar Dapur
Sumber : Data Arsitek 2

2.4 Tinjauan Tema Perancangan

Arsitektur Organik menjadi pendekatan tema yang dipilih, sehingga teori-teori Arsitektur Organik akan menjadi teori utama yang digunakan.

2.4.1 Pengertian Organik

- Bahan organik adalah suatu zat yang berhubungan dengan suatu organ (alat tubuh manusia, hewan, tumbuhan), dengan kata lain suatu kesatuan bagian-bagian yang membentuk suatu kesatuan sistem. (W.J.S Poerwadarminta, Kamus Besar Bahasa Indonesia)
- "Said of material or compound derived from vegetable or animal" (McGraw Hill, Dictionary For Engineers). Organik adalah kumpulan senyawa dari hasil kehidupan binatang dan tumbuhan.
- Organik Adalah istilah yang mengacu pada satu kesatuan, atau lebih tepatnya, suatu kesatuan yang terintegrasi. Awalnya bagian dari keseluruhan dan bagian dari keseluruhan adalah organik dalam arsitektur. Keseluruhannya terintegrasi. (James C Snyder, Antony J Catanese, Pengantar Arsitektur, 1991 hal.41)

2.4.2 Pengertian Arsitektur Organik

- Arsitektur organic menggambarkan hubungan kondisi alam setempat dengan bagian lainnya yang memiliki ikatan atau korelasi denganya. (V.M.Lampugnani, 20th Century Architecture, Thames and Hudson)
- Arsitektur organik sebagai bentuk keselarasan antara tempat tinggal manusia dengan alam setempat melalui perancangan desain yang harmonis antara tempat tinggal, perabot, dan lingkungan sekitar yang menjadi bagian dari satu komposisi, di persatukan dan menjadi suatu hubungan yang baik serta seimbang.

2.4.3 Arsitektur Organik menurut para Ahli

- Frank Llyod Wright

“The solution of every problem is contained within itself. Its plan, form and character are determined by the nature of the site, the nature of the materials used, the nature of the system using them, the nature of the life concerned and the purpose of the building it self.”

Frank Lloyd Wright (1867-1959)

Menurut Frank Lloyd Wright;(Rukayah, 2003) Arsitektur, yang tidak dapat dielakkan dari hal-hal organik, adalah karakter yang tepat. Pentingnya sebuah bangunan dapat dilihat secara objektif dari fungsi dan bentuk bangunan tersebut. Dilihat dari bentuk bangunannya, terdapat restoran, bank, sekolah, mushola, rumah sakit, dll. Desain imajinatif sangat cocok untuk kebutuhan manusia. Pemilihan metode dan bahan desain yang sesuai dengan alam dan lingkungan setempat. Arsitektur organik selalu memvisualisasikan 3D sebagai kedalaman, bukan berat atau ketebalan. Kedalaman, di sisi lain, adalah salah satu dimensi kunci yang dapat dicapai oleh permukaan dan massa (dua dimensi lainnya). Arsitektur organik menunjukkan rasa aman yang melayang bukan sebagai kualitas ruang, tetapi sebagai semangat dan elemen kunci dari konsep bangunan, manusia, dan lingkungan.

Berikut beberapa konsep dasar dalam desain arsitektur organik:

1. *Building as nature*, bangunan di mana alam adalah tujuan dan inspirasi untuk arsitektur organik adalah alami.
2. *Continous present*, arsitektur organik adalah desain arsitektur yang berkesinambungan, tak terbendung, selalu dinamis, dan terus berkembang dari waktu ke waktu tanpa kehilangan unsur kehandalan.
3. *Form Follows Flow*, arsitektur organik harus dinamis mengikuti aliran energi alam di sekitarnya. Alam dalam hal ini dapat berupa gaya-gaya struktural, angin, panas, arus air, energi bumi, dan medan magnet.
4. *Of the people*, bentuk bangunan dan desain struktur dirancang sesuai dengan kebutuhan pengguna bangunan. Merancang untuk membangun pengguna dengan nyaman juga sangat penting.
5. *Of the hill*, idealnya, di dalam bangunan organik, ia tumbuh dan terlihat unik di satu tempat. Tempat-tempat yang buruk dan tidak biasa menantang arsitektur organik untuk memberikan solusi yang tak terduga dan imajinatif.

6. *Of the materials*, bentuk organik memancarkan kualitas bahan bangunan yang dipilih. Selalu ada material baru dalam arsitektur organik, dan terkadang kami menggunakan material langka di tempat yang tidak biasa.
7. *Youthful and unexpected*, arsitektur organik biasanya memiliki karakteristik yang sangat unik. Arsitektur organik terlihat muda dan menarik serta dapat mengandung keceriaan anak-anak. Desain ini terkadang dibuat dengan aksesoris yang sempurna, menciptakan kejutan yang tidak terduga.
8. *Living music*, arsitektur organik mengandung unsur-unsur musik kontemporer, termasuk harmoni ritmis dalam hal struktur non-simetris dan proporsi bangunan. Arsitektur organik selalu futuristik dan modern.



Gambar 2.6 Karya Bangunan Frank Lloyd Wright
Sumber : Archdaily.com

- David Pearson

Ahli teori David Pearson mendefinisikan Arsitektur melalui usulan daftar aturan organisasi perancangan arsitektur organik, yang dikenal dengan piagam Gaia untuk arsitektur dan desain organik. Isi dari piagam Gaia adalah:

 - a. diilhami dari alam
 - b. memberikan desainnya apa adanya
 - c. mengikuti arus dan menyesuaikan diri
 - d. mencukupi kebutuhan sosial, fisik, dan rohani
 - e. tumbuh keluar dan unik
 - f. menandai jiwa muda dan kesenangan
 - g. mengikuti irama

- Fleming, Honour dan Pevsner (1999)

Dalam Penguin Dictionary of Architecture, menjelaskan bahwa ada dua pengertian arsitektur organik. Pertama, arsitektur organik adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan suatu bangunan atau bagian dari suatu bangunan yang disusun menurut kesamaan biologis atau dapat diasosiasikan dengan bentuk alam. Misalnya arsitektur yang menggunakan morfologi biologis. Definisi kedua, menurutnya, adalah organik sebagai istilah yang digunakan oleh Frank Lloyd Wright, Fugohering, dan arsitek lainnya untuk arsitektur yang harmonis secara visual dan ekologis yang terintegrasi ke dalam lokasi. Ini adalah arsitektur, dan minat arsitek dalam proses bentuk alami adalah diproduksi untuk mencerminkan itu.

Jadi penerapan arsitektur pada sebuah bangunan sebagai perancangan yang memperhatikan kondisi sekitar sehingga perancangan tersebut dapat menyesuaikan alam berdasarkan analogi biologi yang mana dapat mengingatkan bentuk biomorfik pada bentuk natural. Arsitektur organik menjadi sebuah pendekatan yang menarik untuk penerapan pada sebuah bangunan dikarenakan dapat memberikan desain yang apa adanya dan dapat menyesuaikan zaman tanpa menghilangkan unsur keaslian dari tema tersebut.

2.5 Studi Empiris

2.5.1 Studi Kasus Arsitektur Organik

a. Joglo Kumpul-Kumpul

Joglo Kumpul Kumpul Resto terletak di Jl Jaticalangan No.1 Cangkiran, Kecamatan Mijen, Kota Semarang, termasuk tempat wisata kuliner yang baru.

Tempatnya agak jauh dari pusat Kota Semarang, jaraknya sekitar 22 km jika melalui Jalan Untung Suropati, tetapi jika melalui Ngaliyan jarak tempuh mencapai sekitar 27 km. Resto ini mengadopsi tema back to nature dengan menonjolkan ragam keindahan alam yang natural, tetapi fasilitas wisata yang modern seperti penginapan 2 kamar, restoran, mushola yang tersedia dengan baik. Joglo kumpul-kumpul merupakan tempat wisata keluarga yang mengandalkan keindahan alam dengan pemandangan perkotaan yang terletak pada dataran rendah. Suasana yang asri, tertata dengan rapi, modern namun tetap dekat dengan alam menjadi ciri khas yang ditampilkan dari bangunan resto ini.



Gambar 2.7 Suasana Outdoor Resto

Sumber : <https://www.google.com/url.facebook.comJoglo-kumpul-kumpul-jatikalangan>

Penataan site dalam resto ini terbagi menjadi 3 tatanan ruang, yaitu ada tata ruang *indoor* untuk pengambilan menu beserta tata meja untuk pengunjung yang membawa keluarga besar. Tata ruang kedua yaitu mode kawasan *outdoor* yang difungsikan untuk pengunjung yang ingin bersantai menghadap langsung pada pemandangan Kota Semarang untuk kapasitas pengunjung 2-4 orang. Tatanan yang terakhir yaitu site kawasan yang mendapati beberapa gazebo yang tertata rapi, sehingga para pengunjung bisa duduk melingkar tanpa menggunakan kursi.

Joglo kumpul-kumpul menjadi sarana untuk berwisata kuliner dengan nuansa tradisional yang dipadukan dengan unsur modern. Menu yang ditawarkan pun menu “*ndeso*” yang sudah akrab dengan lidah para pengunjung area Semarang dan sekitarnya.

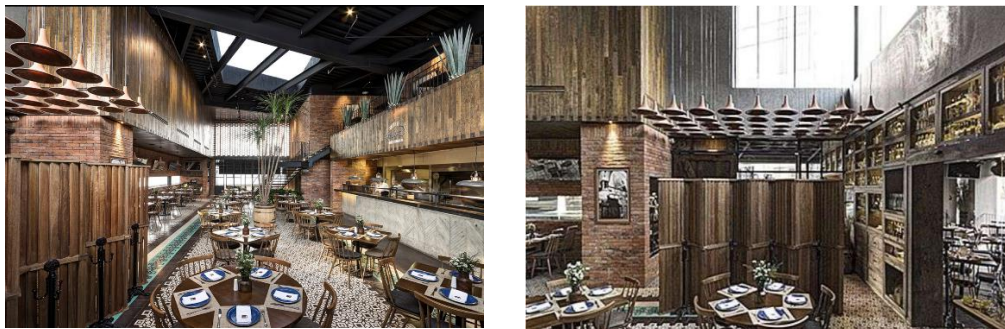


Gambar 2.8 Suasana Indoor Resto dan system buffet Resto

Sumber : <https://www.google.com/url.facebook.comJoglo-kumpul-kumpul-jatikalangan>

b. La Tequila South Restaurant

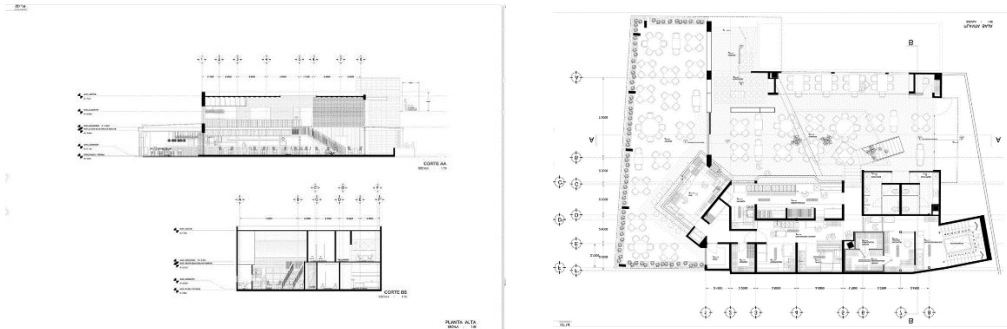
Restoran ini terletak di dalam kompleks pertokoan, di ujung selatan kota Guadalajara, Meksiko. Tantangan terbesar untuk proyek ini adalah untuk memikirkan kembali identitas estetika dan arsitektur bisnis dengan hampir 2 dekade sejarah. Selama 18 tahun terakhir, La Tequila telah menjadikan dirinya sendiri reputasi sebagai tujuan utama kota untuk masakan Meksiko, dan tak dapat dihindari, aura tradisi telah dibangun di sekitar arsitekturnya. Selain dari tugas menjaga dan merevisi identitas, proyek berusaha untuk menetapkan standar arsitektur yang akan berfungsi untuk replikasi dalam bukaan lebih lanjut; itu harus dilakukan di ruang yang lebih kecil dan harus memfasilitasi operasi yang efisien.



Gambar 2.9 Interior La Tequila South Restaurant

Sumber : Archdaily.com

Area outdoor di utara gedung ini memiliki teras makan serta bar. Yang pertama menyediakan ruang duduk di bawah kanopi slat kayu dengan pakis menggantung. Yang terakhir ini dinyatakan sebagai kelanjutan dari elemen bar dapur, diapit oleh kursi tinggi; geometri miring mendorong percakapan antara pelanggan duduk di sisi yang berdekatan dari bar. Kelimpahan tekstur kasar, diaplikasikan dengan presisi ke bahasa arsitektur kontemporer analog dengan masakan restoran, yang mengambil resep tradisional Meksiko dan mentransformasikannya ke konteks modern.



Gambar 2.10 Potongan dan Denah La Tequila South Restaurant

Sumber : Archdaily.com

Beberapa elemen ini diturunkan tidak berubah sementara beberapa lainnya ditafsirkan ulang. Bata merah yang diproduksi secara lokal sama yang menutupi dinding restoran pertama dipekerjakan di cabang baru dan ditumpuk dengan sendi mortir yang hampir tak terlihat. Pada fasad selatan ikatan bata berubah sebagai batu bata bergantian dengan void untuk membuat dinding layar yang membangkitkan layar bata Meksiko tradisional dan mengurangi perolehan matahari langsung. Pada siang hari ruang interior dengan ketinggian ganda dibanjiri oleh cahaya alami yang merembes melalui layar serta melalui skylight besar yang melayang di atas tangga. Lantainya terbuat dari ubin tradisional yang diproduksi di daerah dan menampilkan permadani geometris dari warna terang, yang membantu sinar matahari menjelajah lebih dalam ke berbagai ruang. Kayu adalah komponen material kunci lain yang diambil dari konsep aslinya; itu digunakan untuk membangun semua perabotan dan untuk menutupi langit-langit yang turun.

c. Banal Restaurant

Restoran ini dibangun di negara Meksiko diatas lahan 610 m² oleh arsitek Reims 502. Koridor industri yang memeluk kota Querétaro pada tahun delapan puluhan meninggalkan bangunan industri yang kosong seiring berjalannya waktu dan pesatnya pertumbuhan kota, sebagai akibat dari reorganisasi pusat-pusat industri baru menuju pinggiran. Beberapa meter dari Aqueduct simbolis, restoran Banal menempati salah satu bangunan daur ulang yang penyewa sebelumnya adalah kilang anggur dan toko bunga.



Gambar 2.11 Outdoor Banal Restaurant

Sumber : Archdaily.com

Pendekatannya dimulai dari ide sederhana: untuk memperluas ruang bawah tanah yang ada dengan menggandakan kapasitas interiornya untuk pengunjung tanpa mengubah modulasi atau struktur aslinya. Berdasarkan hal di atas, urutan bukaan dibuka antara ekstensi dan pra-eksistensi untuk menghubungkannya, dan urutan simetris lainnya untuk mengintegrasikan kedua ruang dengan matras hijau eksterior yang beroperasi sebagai perantara antara jalan yang sibuk dan restoran.

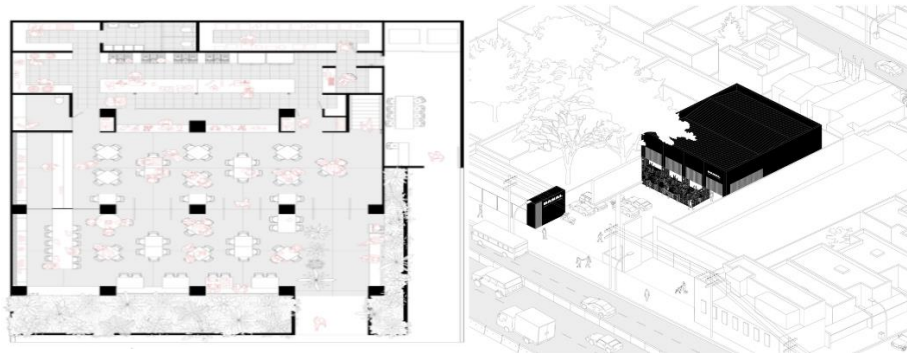


Gambar 2.12 Indoor Banal Restaurant

Sumber : Archdaily.com

Detail khusus dari pekerjaan ini adalah penerapan kisi balok berongga yang ditanggungkan: elemen penting untuk mengurangi sinar matahari, memoderasi pandangan dari dalam ke lalu lintas jalan dan untuk ventilasi ruang interior bagi perokok di teras. Bersama-sama, penggunaan material terbuka yang sederhana dan perawatannya rendah, penggunaan pencahayaan dan ventilasi alami, dan kepraktisan

denah terbuka juga merupakan strategi pelengkap untuk kemungkinan realisasi pekerjaan ini.



Gambar 2.13 Denah Ruang dan Siteplan

Sumber : Archdaily.com

BAB III

METODE PERANCANGAN

3.1 Rasionalisasi Perancangan

3.1.1 Latar Belakang Perancangan

Perancangan dan pembangunan buffet resto di Boyolali dilatar belakangi oleh adanya suatu kawasan yang belum dapat dimanfaatkan dengan baik sehingga terlihat gersang serta menghasilkan hawa panas dikarenakan pada kawasan tersebut menjadi kawasan pertanian yang menjadi sumber ekonomi penduduk setempat. Pada kawasan terpilih, penghasilan penduduk masih tergolong rendah dikarenakan harga beras local yang mereka jual relative lebih murah dibandingkan beras impor, sehingga belum ada pengembalian modal yang cukup bagi penduduk setempat. Problematika yang lain juga dikarenakan minimnya tempat berkumpul keluarga pada kawasan tersebut. Menurut BPS (Badan Pusat Statistik) Kota Boyolali, pada kawasan kelurahan Dlingo terdapat 3.972 penduduk tetap. Sehingga dari jumlah kepadatan penduduk yang ada, mendorong ide untuk mengupayakan pembangunan resto yang mana dapat menyelesaikan dua permasalahan yang ada pada kelurahan tersebut.

3.1.2 Alur Proses Perancangan

Perancangan dan pembangunan Buffet Resto adalah sebuah ide yang dihasilkan setelah meninjau lokasi site yang berupa pengadaan data primer maupun sekunder. Kawasan Kelurahan Dlingo, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali adalah sebuah kawasan pedesaan yang asri dan bersih dari polusi kendaraan atau pencemaran udara lainnya. Persebaran rumah makan atau resto dengan cakupan pengunjung yang luas masih belum memenuhi cakupan persebaran penduduk pada kawasan tersebut. Pada jarak 1 km terdapat wisata air yaitu Tlatar Waterboom. Perancangan tlatar waterboom menjadi salah satu upaya dalam pengembangan daerah setempat dengan konsep pembangunan waterboom yang disatukan dengan kawasan resto yang terfokus pada makanan laut/seafood. Konsep penataan ruang yang pembagian zona pengunjung dan untuk area makan dengan pembuatan gazebo yang berdampingan dengan kawasan pemancingan. Fasilitas waterboom, pemancingan dan resto menjadi daya Tarik tersendiri bagi pengunjung yang hanya ingin bersantai atau berenang. Selain pembangunan itu hanya terdapat tempat makan dengan site yang terbatas, sehingga hanya diperuntukan untuk pengunjung dengan jumlah yang sedikit.

Tahapan selanjutnya setelah mendapatkan data, adalah memulai untuk merasionalisasikan perancangan yang mana perancangan tersebut dapat memberi keuntungan bagi para perencana maupun penduduk setempat. Perancangan buffet resto dapat ditinjau dari segi manfaat serta tujuan pembangunan. Dari studi kawasan yang sudah di dapatkan, diharapkan hal itu dapat membantu perekonomian serta keberlangsungan pembangunan yang

efektif dan efisien bagi semua elemen perancangan dan juga berbagai analisa komponen konsep, bentuk, dan ruang yang mendukung proses perancangan. Keberlangsungan pembangunan menyesuaikan kebutuhan para penduduk pada kawasan tersebut, sehingga akan ada beberapa fasilitas pendukung untuk merealisasikan harapan dan tujuan di awal perencanaan.

3.1.3 Alur Pola Pikir Perancangan

Perancangan buffet resto bertujuan sebagai penetapan peran sinergis terhadap pengembangan aktifis sosial dan ekonomi. Dari segi social, resto dapat diimplementasikan sebagai sebuah bangunan yang menjadi wadah atau tempat yang menunjukkan eksistensi dari kualitas manusia sosial dan juga sebagai tempat berkumpul untuk meningkatkan intensitas dari interaksi sosial antar individu. Jika ditinjau dari segi ekonomi, tujuan pembangunan resto untuk meningkatkan perekonomian pembangunan daerah dan kemandirian dalam pembangunan dengan ketersediaanya sumber daya dan sumber alam melalui perumusan kebijakan pembangunan yang tepat dan terarah pada daerah setempat. Salah satu cara untuk mendorong pembangunan daerah adalah melalui program-program pembangunan yang memperkuat masyarakat pedesaan. Tergantung pada ketersediaan sumber daya alam dan sumber daya manusia di pedesaan, program pembangunan ekonomi yang tepat adalah pembangunan ekonomi berbasis sumber daya pertanian pedesaan. Peningkatan sumber daya pedesaan dapat diaplikasikan melalui pembangunan resto serta agrowisata yang dapat memaksimalkan pertumbuhan ekonomi pada kawasan setempat menyesuaikan habit atau kebiasaan penduduk setempat yang diharapkan tidak mengganggu aktifitas atau kehidupan penduduk setempat. Kawasan Dlingo akan menjadi destinasi wisata dan penghasilan dari pertanian warga juga dapat diperjual belikan pada resto tersebut.

3.2 Analisis Perancangan

Analisis merupakan salah satu proses yang berupa pengamatan dan pemilihan yang didasarkan pada kriteria yang bisa memperoleh sesuatu berupa solusi maupun alternatif jawaban dari permasalahan dari objek lokasi site yang bersifat ilmiah, dan dibawah ini merupakan beberapa analisis yang nantinya disajikan oleh penulis.

A. Analisis Tapak/Site

Berisi tentang problematika yang terdapat dalam site, kemudian akan diberikan jalan keluar atau solusi untuk memperbaiki problematika tersebut. Analisa site nantinya akan meliputi sirkulasi aksesibilitas, batas, topografi, iklim, dimensi, bentuk, serta potensi apa saja yang bisa dikembangkan dalam site.

B. Analisis Fungsi Bangunan

Membahas tentang fungsi bangunan terhadap lingkungan baik bagi masyarakat maupun alam.

C. Analisa Pengguna

Dalam analisa ini harus mengidentifikasi siapa yang menggunakan bangunan, mulai dari pengelola sampai pengunjung. Dan dijelaskan pula aktivitas dan kegiatan apa saja yang dilakukan dalam bangunan oleh pengguna.

D. Analisa Ruang

Pada analisa ini menjelaskan ruang apa saja yang dibutuhkan setelah mengetahui kegiatan/aktivitas yang dilakukan oleh pengguna, dan meliputi kebutuhan ruang, besaran ruang, karakteristik ruang serta sirkulasi cahaya dan hawa dalam ruang.

E. Analisa Bentuk

Pada analisa bentuk akan membahas mengenai bentuk dari bangunan, mulai dari lanskap sampai fasad dan materialnya yang nantinya akan berkaitan langsung dengan tema dari bangunan.

F. Analisis Struktur

Pada analisis struktur akan menjelaskan jenis struktur apa yang tepat yang sesuai dengan bentuk dan tema pada bangunan, yang nantinya berdampak pada estetika bangunan.

G. Analisis Utilitas

Analisis ini akan membahas tentang kelengkapan penting pada setiap bangunan yang nantinya akan mempermudah pengguna bangunan untuk mencapai kebutuhan dasar seperti kenyamanan, keselamatan, kemudahan komunikasi, kesehatan, dan mobilitas dalam antar ruang.

H. Analisa Aksesibilitas dan Sirkulasi

Dalam analisa ini cukup penting, karena lokasi site yang berada di pelosok desa dan jarang orang yang tau, oleh karena itu penting untuk di analisa bagaimana penataan kawasan tersebut akan maksimal agar mudah dikunjungi oleh pengunjung maupun sasaran dari bangunan itu sendiri. Dan sirkulasi juga penting karena bangunan tidak terpusat hanya satu, oleh karena itu penting untuk dianalisa.

Judul

- Perancangan Buffet Resto di Boyolali Dengan Pendekatan Arsitektur Organik

Tema

- Arsitektur Organik



BAB IV
ANALISA DAN PEMBAHASAN

Analisa yang dilakukan dalam perancangan Buffet Resto ini adalah dalam bentuk analisis dari berbagai aspek yang terkait, dari skala makro, meso, dan mikro. Pendekatan arsitektur organik sebagai parameter dalam setiap analisa yang dilakukan di setiap aspek.

No.	Prinsip-Prinsip Arsitektur Organik	Implikasi pada Rancangan		
		Makro	Meso	Mikro
1.	<i>Building and Site</i>			Citra olahan penerapan arsitektur hijau dengan site terpilih
2.	<i>Materials</i>			Pemilihan material naturalis dengan unsur dan warna yang jelas
3.	<i>Shelter / Perlindungan</i>		Lahan hijau (pertanian) sebagai perlindungan bagi pengguna site	System struktur bangunan yang menjadi perlindungan dari faktor eksternal (cuaca)
4.	<i>Space</i>		Zonasi yang menyesuaikan kebutuhan dan volume ruang dalam dan luar	Mengekspresikan unsur alam pada tata ruang interior dan eksterior
5.	<i>Proportion and scale</i>			Rancang bangun yang bersifat dinamis secara volume dan dimensi terhadap site bangunan

6.	<i>Nature</i>	Perancangan Resto dengan mengaplikasikan unsur alam	Tata hijau yang menjadi refleksi untuk penerapan pola dan warna site	Citra bangunan dan pemilihan material yang mengandung unsur naturalis
7.	<i>Repose</i>			Citra bangunan yang memberi kesan dinamis (menyesuaikan kesan tata ruang hijau)
8.	<i>Grammar</i>		Tata ruang hijau yang mendukung sehingga tercipta penyelarasan pada masa bangun ruang	
9.	<i>Ornament</i>			Struktur penunjang pada ruang yang bersifat artistik
10.	<i>Human Values</i>	Berdasarkan kebutuhan pengunjung dan wisatawan yang datang	Pencapaian penunjang sirkulasi yang memadai bagi para pengguna site	Pemilihan material, penataan furniture, serta penerapan warna tertentu yang dapat memberi kesegaran visual pengguna

Tabel 4.1 Analisa Prinsip Arsitektur Organik

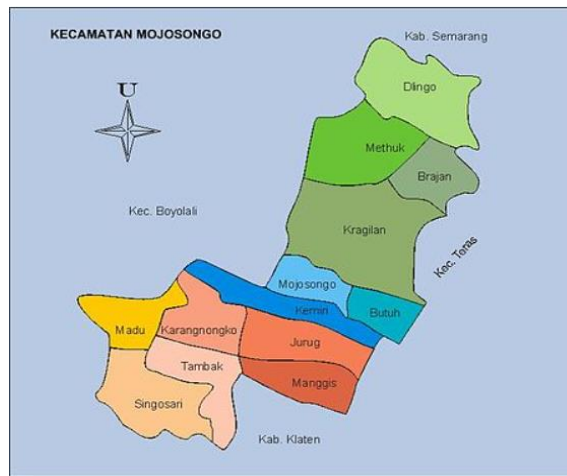
4.1 Lokasi dan Eksisting Site (Analisa Makro)

4.1.1 Letak Topografi

Kecamatan Mojosongo berada pada ketinggian 100–400 m dpl dengan iklim tropis. Sungai yang melewati Kecamatan Mojosongo adalah sungai Pepe, Sungai Sombo, dan Sungai Gandul. Sungai tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat setempat

untuk keperluan MCK serta diambil bahan tambangnya yang berupa bahan galian C yang terkandung di dalamnya yaitu pasir dan batu kali untuk bahan bangunan.

Jarak antara Ibukota Kecamatan dengan desa terjauh adalah 9 Km yaitu Desa Madu. Penggunaan lahan kritis dari luas 2163,69 Ha, 25% merupakan lahan kering baik berupa Tegalan, Pekarangan maupun lainnya. Desa-desa yang memiliki lahan kering yaitu Desa Kemiri, Desa Singosari, Desa Tambak, Desa Mojosongo, Desa Karangnongko, Desa Kemiri dan Desa Butuh. Untuk lahan Basah adalah Desa Dlingo, Desa Metuk, Desa Brajan, Desa Kragilan, Desa Jurug, dan Desa Manggis.



Gambar 4.1 Mapping Kawasan Kecamatan Mojosongo

Sumber : <https://boyolalikab.bps.go.id/publication/2021/01/11>

4.2 Gambaran Umum Site Terpilih

Lokasi Site : Wonodadi, Dusun II, Dlingo, Kec. Mojosongo, Kab. Boyolali

Luas : 3.691 m²




Gambar 4.2 Mapping Ukuran Site

Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

4.3 Pemilihan Site

Alasan penentuan lokasi alternatif site kawasan di Dlingo, Mojosongo, Boyolali, adalah :

- Ketersediaan lahan kosong yang cukup luas untuk perencanaan sebuah bangunan rumah sakit khusus.
- Merupakan lahan bekas rumah sakit dengan demikian ketersediaan utilitas sudah ada.
- Masih merupakan kawasan permukiman.
- Berada pada Jalan Kolektor Primer yang jarang macet dengan kondisi jalan baik.
- Kondisi lingkungan yang masih sangat hijau dengan udara yang bersih.
- Memenuhi kriteria-kriteria yang dibutuhkan, seperti jauh dari daerah industri, iklim dan cuaca yang mendukung, dll .

Alamat	Gambar Site	Batas Site
Wonodadi, Dusun II, Dlingo, Kec. Mojosongo, Kab. Boyolali		Utara : Persawahan Selatan : Pemukiman Timur : Pemukiman Barat : Persawahan

Tabel 4.2 Analisa Lokasi Site

4.4 Analisa Site

4.4.1 Kondisi Sekitar Lokasi Site (Skala Makro)

1. Layanan Peribadatan

- a. Masjid At Taqwa
- b. Masjid Al Huda Kadirojo

3. Destinasi Wisata

- a. Danuwo Waterpark
- b. Curug Rineko Cahaya Asia
- c. Tlatar Tourist Attraction
- d. Dharma Sarati Temple of Hindu Java

4. Layanan Pendidikan

- a. SMP 2 Kaliwungu
- b. Stikes Estu Utomo

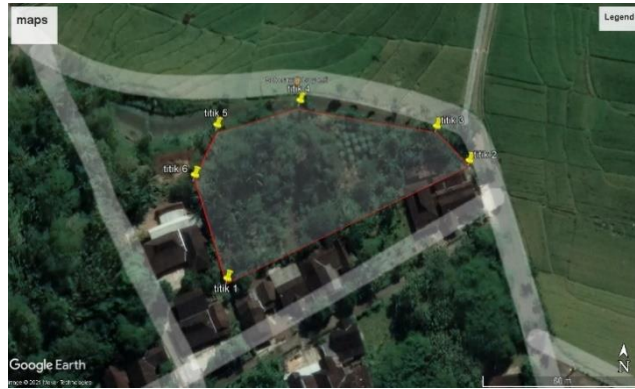
5. Pasar

- a. Pasar Teguhan
- b. Pasar Pasekan Mudal Boyolali

4.4.2 Geografi dan Iklim (Analisa Meso)

Kecamatan Mojosongo memiliki luas wilayah 4.341,1644 Ha. Luas wilayah ini meliputi Desa Singosari 375,96 Ha (8,66%), Desa Tambak 370,63 Ha (8,54%), Desa Manggis 282,43 Ha (6,51%), Desa Jurug 225,55 Ha (5,20%), Desa Karangnongko 291,56 Ha (6,72 %), Desa Madu 185,02 Ha (4,26%), Desa Kemiri 563,84 Ha (12,99%), Desa Butuh 194,29 Ha (4,48%), Desa Mojosongo 365,87 Ha (8,43%), Desa Kragilan 370,49 Ha (8,53%), Desa Brajan 298,07 Ha (6,87%), Desa Metuk 402,75 Ha (9,28%), Desa Dlingo 414,53 Ha (9,55%). Menurut jenis penggunaan lahan, sekitar 78,28% tanah di Kecamatan Mojosongo merupakan tanah kering sedangkan 21,72%-nya merupakan tanah sawah.

Jumlah hari hujan di Kecamatan Mojosongo adalah 131 hari dengan jumlah curah hujan 2.242,5 Mm. Hujan terjadi pada Bulan Januari hingga Juni, September, dan November hingga Desember. Curah Hujan tertinggi terjadi pada bulan Februari sebesar 631 Mm. Hari Hujan terbanyak terjadi pada bulan Januari sebanyak 28 pada tahun 2020 sesuai data terakhir kondisi iklim pada kawasan tersebut.



Gambar 4.3 Peta Kawasan Dlingo, Boyolali.
 Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

4.4.3 Analisa Kebisingan

Kebisingan yang ditimbulkan pada site dipengaruhi oleh pemukiman kawasan sekitar, sehingga perlu adanya peredam kebisingan pada kawasan terpilih.



Gambar 4.4 Analisa Kebisingan
 Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

Analisa :

Sumber kebisingan didapat melalui pemukiman area sekitar kawasan site. Sehingga dibutuhkan peredam kebisingan seperti pemanfaatan tata hijau untuk pembatas site seperti tembok dengan tanaman merambat atau sejenisnya.

4.4.4 Analisa Orientasi Matahari

Orientasi matahari yang dibutuhkan sebagai perkiraan atau prediksi cahaya pada setiap waktunya, sehingga hal tersebut akan mempengaruhi tata kelola bangunan dan kelola ruang agar terciptanya suasana atau hawa yang dibutuhkan.



Gambar 4.5 Orientasi Matahari

Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

Analisa :

Pencahayaan pada bangunan sudah memenuhi standar ideal dalam menangkap sinar matahari dengan baik. Dikarenakan bangunan menghadap utara dan memanfaatkan view sebelah timur untuk menikmati *sunrise* di pagi hari.

4.4.5 Analisa Aksesibilitas

Lokasi site mengikuti kontur tanah pada site terpilih sehingga hal itu mempengaruhi efektifitas akses yang dilalui, dikarenakan ketinggian tanah yang berbeda. Tujuan adanya akses terpilih adalah untuk mempermudah pengunjung untuk memasuki kawasan site.



Gambar 4.6 Orientasi Aksesibilitas
 Sumber : Dokumentasi Data Pribadi

Analisa : Pada gambar diatas terdapat pola sirkulasi aksesibilitas bagi para pengunjung yang ingin memasuki site kawasan bangunan.

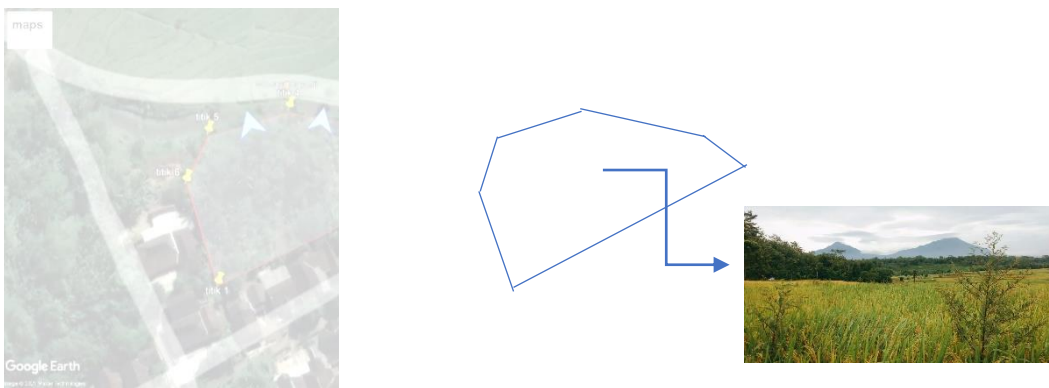
4.4.6 Penduduk Kawasan

Penduduk adalah semua orang yang berdomisili di wilayah geografis Indonesia selama 6 bulan atau lebih atau mereka yang berdomisili kurang dari 6 bulan tetapi bertujuan untuk menetap. Jumlah penduduk di Kecamatan Mojosongo setiap tahun semakin meningkat. Berdasarkan Registrasi Penduduk tahun 2019, jumlah penduduk Kecamatan Mojosongo adalah sebesar 58.108 jiwa, yang terdiri dari 28.961 penduduk laki-laki dan 29.147 penduduk perempuan. Secara keseluruhan, jumlah penduduk Kecamatan Mojosongo bertambah sebanyak 4.918 jiwa dibandingkan tahun 2018 atau mengalami pertumbuhan sebesar 9,25%. Jumlah rumah tangga di Kecamatan Mojosongo meningkat setiap tahun. Pada tahun 2019, terdapat 19.702 rumah tangga dengan rata-rata setiap rumah tangga beranggotakan tiga orang. Rata-rata anggota rumah tangga di Kecamatan Mojosongo setiap tahunnya mengalami kenaikan, yang menandakan bahwa program keluarga berencana (KB) perlu mulai diperhatikan. Setiap km² di Kecamatan Mojosongo dihuni oleh 1.217 penduduk. Jumlah tersebut mengalami penurunan jika dibanding dua tahun sebelumnya dimana pada tahun 2017

kepadatan penduduk Kecamatan Mojosongo 1.338 jiwa/km² dan pada tahun 2018 1.322 jiwa/km² . Sex ratio penduduk Kecamatan Mojosongo sebesar 99%. Nilai ini memiliki arti jika setiap 100 penduduk perempuan di Kecamatan Mojosongo, terdapat sekitar 99 penduduk laki-laki.

4.4.7 Analisa View

Pemilihan site pada kawasan Dlingo, menjadi daya tarik tersendiri dikarenakan adanya penawaran view site tata hijau. Area persawahan menjadi *point of view* dari kaca mata pengunjung pada resto tersebut.



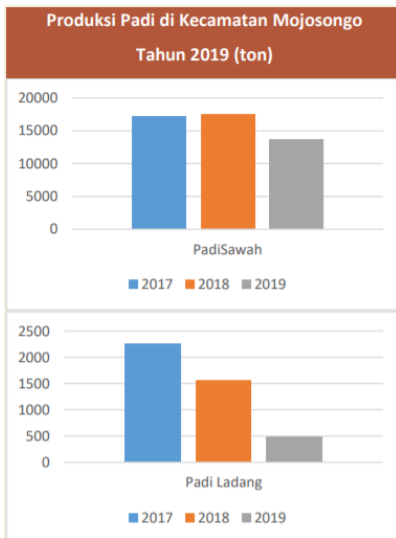
Gambar 4.7 Orientasi Site View
Sumber : Data Dokumentasi Pribadi

Analisa :

Dari site terpilih, view dapat dilihat dari area penetapan perancangan bangunan pada lantai 2 atau rooftop. View sebagai penyegar mata dan media pendukung dalam relaksasi dan menambah kenikmatan pada sajian yang terhidang pada resto tersebut. Dalam pemilihan arah bangunan, view menjadi salah satu tolak ukur yang sangat penting sehingga hal tersebut akan menjadi factor pendukung bangunan resto.

4.5 Analisa Kawasan Sekitar

4.5.1 Analisa Kawasan Pertanian



Pada tahun 2019 produksi padi sawah di Mojosongo 13.596,85 ton. Jumlah ini menurun jika dibandingkan tahun 2018 yang mencapai 17.538,85 ton dan tahun 2017 yang mencapai 17.129,4 ton. Terdapat desa yang tidak memproduksi padi sawah, yakni desa Singosari, Desa Karangnongko, Desa Madu, Desa Kemiri, dan Desa Butuh. Desa Metuk menjadi desa dengan produksi padi sawah terbanyak di Kecamatan Mojosongo. Jumlah produksi padi di Desa tersebut mencapai 3.434,40 ton. Pada tahun 2019 produksi padi ladang di Mojosongo

487,5 ton. Jumlah ini menurun jika dibandingkan tahun 2018 yang mencapai 1.565,7 ton dan tahun 2017 yang mencapai 2.229,80 ton. Desa yang memproduksi padi ladang di Kecamatan Mojosongo adalah Desa Singosari (135 ton), Desa Tambak (100 ton), Desa Karangnongko (100 ton), Desa Madu (75 ton), Desa Mojosongo (27,5 ton), dan Desa Metuk (50 ton).

4.5.2 Karakteristik Ruang

Karakter ruang mengacu kepada tema terpilih, arsitektur organik. Sehingga dari pemilihan material yang menggunakan material alam lokal dan juga dari kesan ruangan yang tercipta. Hal tersebut akan memberikan warna dan kesan bagi para pengunjunnya. Material local nantinya akan mendapatkan perawatan khusus untuk menjaga warna, estetika, dan ketahanannya.



Gambar 4.6 Karakteristik Ruang

Sumber : furnizing.com

4.6 Analisa Material Bangunan

Pemilihan material dipertimbangkan oleh beberapa faktor sebagai berikut :

- Pemasangan Material
- Umur Material
- Ketersediaan Material
- Harga Material

Jenis	Pemasangan	Umur	Ketersediaan	Harga
Atap : <ul style="list-style-type: none">• Genteng• Ijuk• Sirap	Mudah Sulit Mudah	Tahan Lama Tidak Tahan Lama Tahan Lama	Mudah Sulit Mudah	Mahal Mahal Mahal
Dinding : <ul style="list-style-type: none">• Papan• Bata• Batako	Mudah Mudah Mudah	Tahan Lama Tahan Lama Tahan Lama	Mudah Mudah Mudah	Murah Murah Murah
Lantai : <ul style="list-style-type: none">• Parket• Kayu Solid• Kayu Vinyl	Mudah Mudah Mudah	Tidak Tahan Lama Tahan Lama Tidak Tahan Lama	Mudah Mudah Mudah	Murah Mahal Murah

Tabel 4.3 Material Bangunan

4.7 Analisa Tema

Tema yang akan diangkat dalam mendirikan adalah arsitektur organik, karena dengan memilih tema tersebut diharapkan lingkungan area restoran mampu menciptakan peran pengguna yang peduli pentingnya lingkungan, sehingga menggunakan produksi dari alam sekitar dengan seminimal mungkin untuk hasil yang semaksimal mungkin.

4.7.1 Konsep Fasad

- a. Konsep fasad yang diambil dengan karakteristik bentuk yang dinamis.



Gambar 4.9 Bentuk Fasad

Sumber : edupaint.com

- b. Menggunakan tambahan sun shading sebagai penghalau masuknya sinar matahari yang masuk ke bangunan secara berlebihan.



Gambar 5.0 Konsep Sun Shiding

Sumber : www.alibaba.com

4.8 Konsep Interior

- a. Konsep interior bangunan organik berhubungan dengan konsep alam sekitar menggunakan material lokal setempat.



Gambar 5.1 Konsep Interior

Sumber : Blogspot

4.9 Konsep Plafon

Menggunakan plafon anyaman bambu



Gambar 5.1 Konsep Plafon

Sumber : Blogspot

4.10 Konsep Utilitas

4.10.1 Sistem Pencahayaan

1. Alami

Mengandalkan sinar matahari sebagai pusat penerangan, jendela yang berada pada sisi timur dan utara yang menjadi sumber masuknya cahaya matahari. Dan masuk melalui sun shiding yang memanjang kearah utara ke selatan.

2. Buatan

Menggunakan cahaya buatan seperti lampu dan listrik. Contohnya adalah :

- a) Emergency lamp (lampu dalam keadaan darurat)
- b) Lampu LED pada tiap ruangan



Gambar 5.2 lampu led
Sumber pinterest

- c) Lampu TL LED pada interior lantai 2

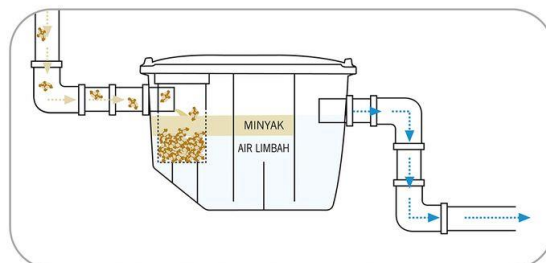


Gambar 5.3 lampu TL Led
Sumber pinterest

4.10.2 Sistem Utilitas Limbah

- limbah cair (greywater)

limbah cair biasanya berasal dari kantin karena mencuci dan juga air dari floordrain kamar mandi. Cara mengolahnya dengan dibuat bak untuk menampungnya yang tidak jauh dari lokasi pembuangan agar tidak terjadi penyumbatan karena lemak yang terkandung. Lalu air hasil saringan atau filtrasi dipakai menyiram tanaman atau dibuang pada saluran kota.

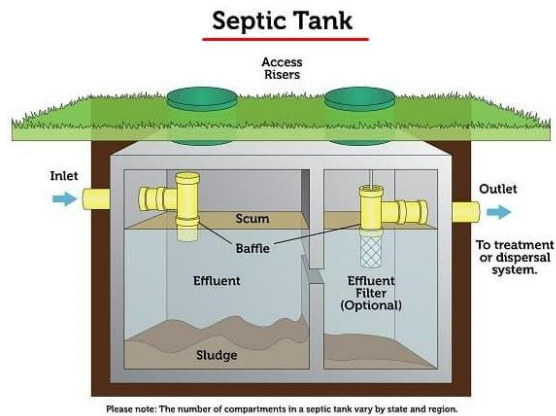


Gambar 4. 34 *Penampungan Greywater*

Sumber :Google

- limbah padat (blackwater)

limbah padat biasanya disalurkan dari WC ke septic tank berupa kakus.



Gambar 4. 35 *Septic Tank*

Sumber :Google

4.11 Sistem Penghawaan

Sistem Penghawaan dibagi menjadi dua :

➤ Penghawaan Alami

Mengandalkan penghawaan hasil produksi dari vegetasi site sekitar. Untuk memaksimalkan penghawaan tersebut, akan diberi alur sirkulasi angin yang memadai seperti jendela dan ventilasi.

➤ Penghawaan Buatan

Mengandalkan bantuan dari peralatan yang membantu mengalirkan udara agar tersebar ke seluruh ruangan sehingga penghawaan dapat bersirkulasi secara maksimal. Contohnya seperti kipas dan *Air Conditioner (AC)*



Gambar 5.3 Kipas Angin
Sumber pinterest

Untuk jenis ac sendiri terdapat banyak jenisnya, seperti berikut :

- a) AC Split



Gambar 5.4 AC Split
Sumber pinterest

- b) AC Sentral



Gambar 5.4 AC Split
Sumber pinterest

- c) AC Standing Floor



Gambar 5.4 AC Standing Floor

Sumber pinterest

Jenis	Keuntungan	Kerugian
Alami	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biaya lebih murah ▪ Ramah lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tidak merata ke seluruh penjuru ruangan ▪ Bergantung kepada iklim setempat
Buatan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Merata ke seluruh penjuru ruangan ▪ Tingkat kelembaban suhu ruangan dapat diatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biaya lebih mahal ▪ Membutuhkan bantuan energi

Tabel 4.4 Sistem Penghawaan

4.12 Sistem Pencegahan Kebakaran

4.12.1 Menyediakan smoke detector



Gambar 5.4 Smoke Detector

Sumber pinterest

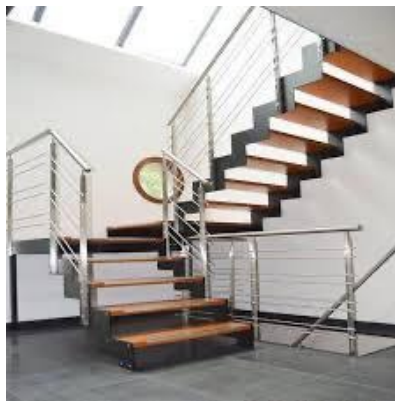
4.12.2 Menyediakan system APAR dan Hydrant



Gambar 5.4 APAR dan HYDRANT
Sumber pinterest

4.13 Sistem Transportasi Vertikal

4.13.1 Tangga



Gambar 5.5 Tangga
Sumber pinterest

4.14 Sistem Keamanan

Dalam menjaga keamanan area resto, bangunan dilengkapi dengan penjagaan oleh satpam dan pemasangan cctv pada beberapa tempat.



Gambar 5.5 Tangga
Sumber pinterest



Gambar 5.6 Pemasangan CCTV
Sumber pinterest

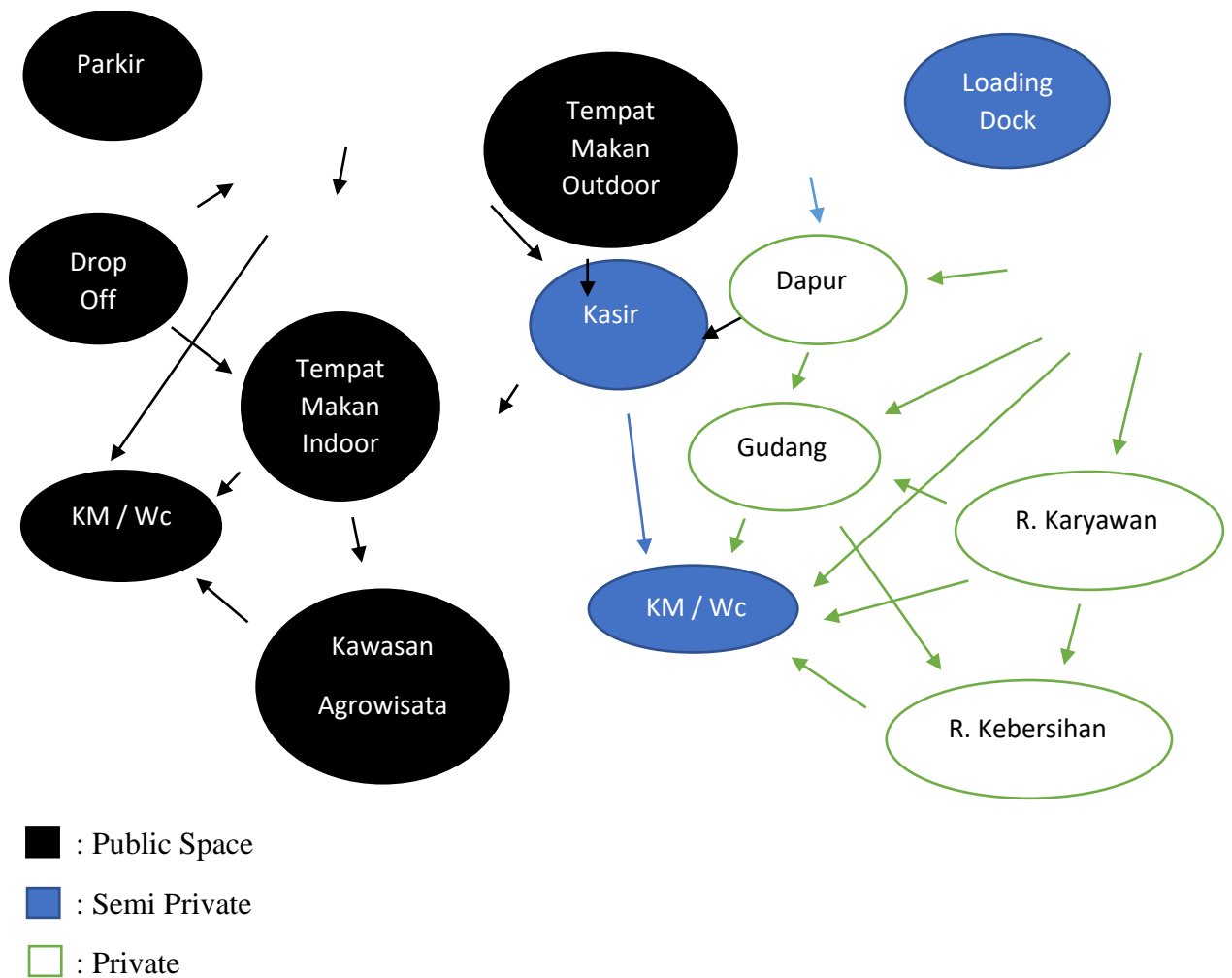
4.15 Analisa Program Ruang (Analisa Mikro)

4.15.1 Studi Aktivitas Pelaku

Pelaku	Aktivitas	Ruang	Sifat
Pengunjung Resto	Datang	Drop Off	Privat
	Parkir	Tempat Parkir	Servis
	Jalan-jalan	Area Agrowisata	Publik
	Makan Minum	Restaurant	Publik
	Bercengkrama	Area Agrowisata, Restaurant	Publik
	Ibadah	Mushola	Semi Privat
	Ke Toilet	KM / WC	Servis
	Rekreasi	Kawasan Agrowisata	Publik
	Foto-Foto	Kawasan Agrowisata, Restaurant	Publik
Supplier Bahan Makanan	Datang	Drop Off	Servis
	Parkir	Tempat Parkir Khusus	Servis
	Drop Barang	Loading Dock	Servis
	Stok Opname	Gudang/ Freezer	Servis
	Makan/Minum	Area Makan Khusus	Semi Privat
	Ibadah	Mushola	Semi Privat
	Ke Toilet	KM/WC	Servis
Koki Resto dan Karyawan	Datang	Drop Off	Servis
	Parkir	Tempat Parkir Khusus	Servis
	Persiapan Resto	Restaurant	Semi Privat

	Ambil Stok Bahan	Gudang/Freezer	Servis
	Melayani Konsumen	Restaurant	Publik
	Memasak, Cuci Alat	Dapur	Semi Privat
	Makan/Minum	Area Makan Khusus	Semi Privat
	Ke Toilet	KM/WC	Servis
	Ibadah	Mushola	Semi Privat

4.15.2 Hubungan Antar Ruang



4.15.3 Kebutuhan Ruang

Ruang	Unit	Sifat
Tempat makan outdoor	20	Semi Outdoor
Tempat makan indoor	60	Indoor
Dapur bersih	1	Indoor
Ruang VIP	1	Outdoor

Agrowisata	1	Outdoor
Parkir pengunjung	100	Outdoor
Ruang pengelola	1	Indoor
Kamar Mandi pengunjung	1	Indoor
Ruang Pertemuan	2	Indoor
Mushola	1	Indoor
Ruang karyawan	1	Indoor
Ruang kebersihan	1	Indoor
Ruang keamanan	1	Indoor
Ruang Sterilisasi Karyawan	1	Indoor
Kamar mandi karyawan	6	Indoor
Ruang Penyimpanan Bahan	1	Indoor
Ruang Penyimpanan Alat	1	Indoor
Area Parkir Karyawan	1	Outdoor

4.15.4 Besaran Ruang

Penentuan sirkulasi untuk perhitungan kebutuhan ruang ditetapkan berdasarkan pada time-saver for building types edition.

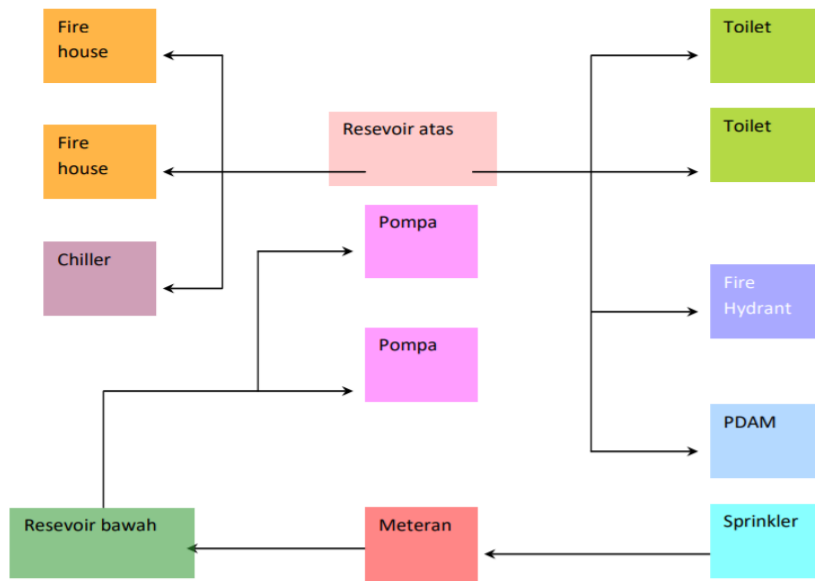
- 5% - 10% : Sirkulasi minimum
- 20% : Kebutuhan akan keleluasan sirkulasi
- 30% : Kenyamanan fisik
- 40% : Kenyamanan psikologis
- 50% : Sirkulasi sesuai dengan spesifik kegiatan
- 70% - 100% : Sirkulasi dengan banyak kegiatan

4.15.5 Sirkulasi Cahaya

Pada perancangan pembangunan resto, bangunan tersebut menghadap ke arah utara dikarenakan pemanfaatan view yang terdapat pada arah tersebut. Sehingga hal itu akan memaksimalkan pemandangan dan juga tidak berhadapan langsung pada arah matahari terbit maupun terbenam. Untuk pembentukan sirkulasi cahaya, maka peletakan jendela dan ventilasi lainya bisa disesuaikan dengan arah datangnya sinar matahari.

4.16 Konsep Sistem Air Bersih dan Kotor

Sistem Distribusi air bersih berasal dari PDAM . Air dari PDAM terlebih dahulu disimpan dalam bak penampungan sementara yang terdapat di lantai bawah. kemudian disalurkan ke resevoir di atas atap. Setelah dari atap kemudian dialirkan ke setiap lantai melewati shaft air bersih.



Air kotor

terbagi atas dua bagian

yaitu air kotor padat dan cair. Air kotor pada dialirkan dalam pipa yang letaknya pada shaft air kotor di satu zona kemudian disalurkan ke bak kontrol kemudian ke septik tank.

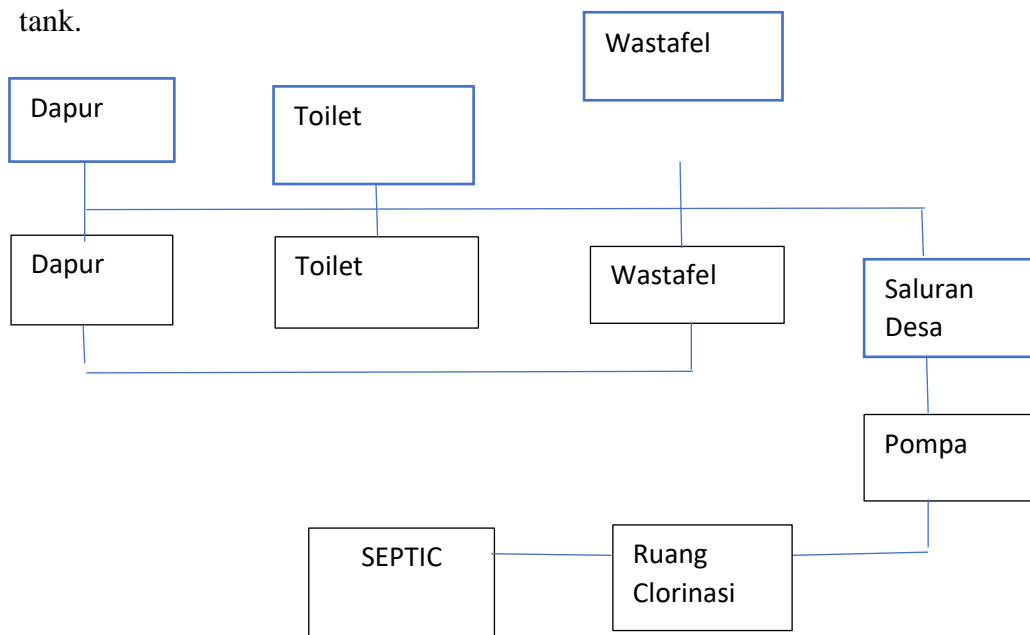


Diagram 1.1 Sistem Air Kotor

BAB V DRAFT KONSEP PERANCANGAN

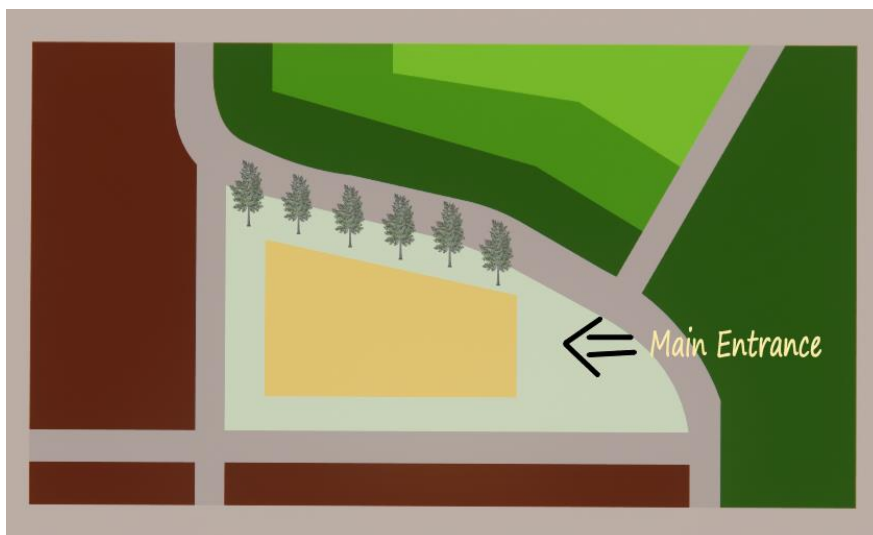
5.1 Tahap Awal Pengembangan

Restoran adalah salah satu bentuk bangunan yang dirancang pada lahan yang masih asri di daerah Dlingo, Boyolali. Pada awal perancangan bangunan ini dimulai dari bentuk persegi pada massa bangunan. Setelah itu dilakukan transformasi desain dengan metode *cut off* pada setiap sudutnya sehingga akan melengkungkan sudut pada setiap titiknya.

Konsep bangunan resto akan di desain tanpa mengurangi keasrian pada lahan tersebut. Dalam proses ini akan tetap disediakan lahan terbuka hijau yang akan dimanfaatkan sebagai mini agrowisata.

5.2 Konsep Aksesibilitas

Site kawasan terpilih terdapat beberapa akses masuk menuju resto, akses tersebut diantaranya pada sisi barat dan utara site bangunan. Namun lebih diutamakan dari arah utara, dikarenakan untuk menghindari kemacetan jika kendaraan datang melalui 2 arah sekaligus. Pemilihan *Main Entrance* berdasarkan kontur tanah daerah setempat. Sehingga, hal tersebut dapat memudahkan pengunjung untuk mengakses resto tersebut.



Gambar 5.1 Konsep Entrance

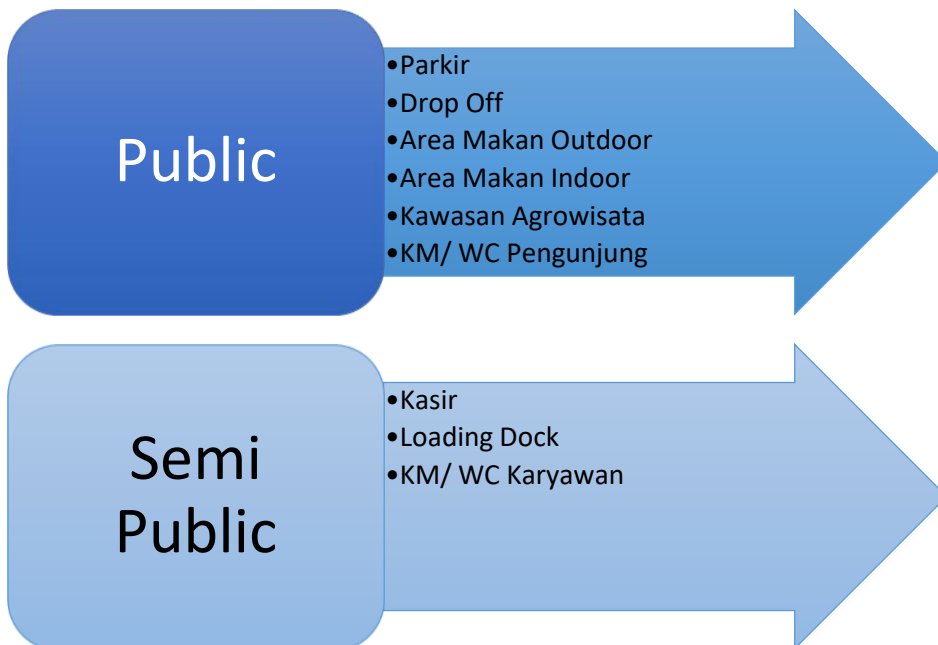
5.3 Konsep Tata Ruang Luar

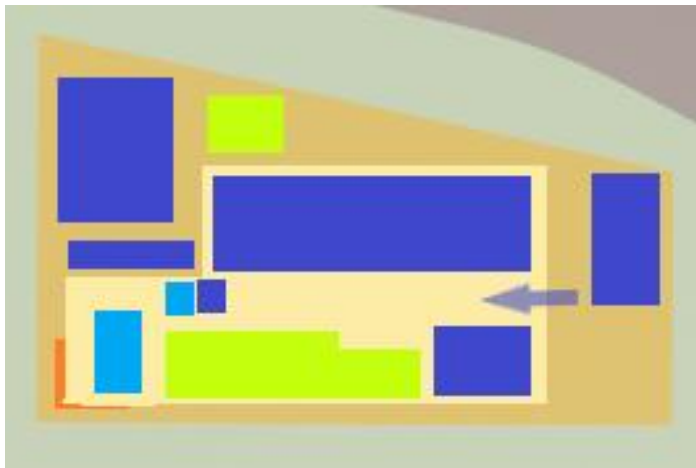
Ruang eksterior didesain agar semua ruangan dan peralatan di dalam bangunan dapat berfungsi dengan baik. Selain itu, desain luar juga dapat membentuk massa bangunan sesuai dengan bentuk tapak yang ada. Hal ini pada akhirnya menciptakan massa, ruang, dan sirkulasi melalui keseimbangan desainer, pengunjung, dan lokasi sekitarnya.

5.4 Konsep Tata Ruang Dalam

Ruang dalam merupakan bagian yang paling penting dari semua aspek dalam perancangan. Selain harus bisa menciptakan ruangan-ruangan yang fungsional, perancang juga harus bisa membuat para pengunjung ataupun orang-orang di sekitarnya nyaman dengan adanya ruangan maupun bangunan tersebut. Hal-hal seperti itu diperoleh dari bentuk-bentuk ruang yang sesuai dengan aktifitas yang direncanakan di dalamnya. Ruang dalam bangunan ini terdiri dari 3 (tiga) bagian, yakni :

- Ruang Public
- Ruang Semi Public
- Ruang Private





Gambar 5.2 Tata Ruang Bangunan

Sumber : Analisis Penulis

Pada zonasi gambar diatas merupakan pembagian zonasi pada ruangan yang dirancang. Terdiri dari zona private yang mana hanya karyawan, pegawai, dan pengelola yang dapat memasukinya. Dan terdapat juga zona semi private dan zona public yang diperuntukan untuk umum atau pengunjung.

Sirkulasi dalam bangunan dibagi menjadi 2 bagian yaitu sirkulasi horizontal dan sirkulasi vertikal. Untuk sirkulasi horizontal melalui konsep tata ruang yang sesuai jumlah pengunjung. Sedangkan untuk sirkulasi vertikal menggunakan tangga untuk memperlancar sirkulasi di dalam bangunan. Penataan sirkulasi di dalam bangunan sangat diperlukan untuk mempermudah area sirkulasi pengunjung dan pengelola resto tersebut.

5.5 Kesimpulan dan Saran

Alasan mengapa penulis memilih tema tersebut karena Desa Dlingo memiliki begitu banyak sumber daya Alam (SDA) yang mana dapat dikelola oleh para penduduk Desa

Dlingo secara maksimal dalam bidang usaha kuliner, serta dapat meningkatkan kualitas daerah Desa Dlingo, Boyolali.

Indonesia termasuk dari pada negara berkembang yang pertumbuhan penduduk yang sangat tinggi yang dibarengi dengan menurunnya kesempatan dalam memasuki dunia kerja. Diperoleh data 5 tahun terakhir tingkat pengangguran per setiap tahunnya semakin meninggi. Salah satu factor yang menyebabkan meningginya tingkat pengangguran dikarenakan oleh minimnya lapangan pekerjaan di Indonesia. Oleh karena itu, dalam perancangan resto ini sebagai bentuk salah satu upaya untuk membuka lapangan pekerjaan yang dapat memanfaatkan Sumber Daya Manusia (SDM) pada Desa Dlingo. Perancangan resto ini sebagai wadah bagi masyarakat untuk memanfaatkan hasil bumi dan juga memanfaatkan tenaga atau jasa yang dapat dilatih dan diarahkan untuk mengelola usaha kuliner tersebut sehingga dapat bekerja secara terampil dengan kemampuan yang telah dipelajarinya dari para ahli di bidang kuliner.

Arsitektur dipandang menjadi suatu bentuk yang utuh yang di dalamnya dijalin sebuah temuan yang terdiri dari dua aspek penting yang saling berhubungan, yaitu aspek dari segi pengguna yaitu manusia dan juga dari aspek lingkungan atau alam setempat. Perancangan Buffet Resto di Dlingo yang diharapkan bisa menunjukkan keselarasan dari dua aspek tersebut. Dari segi pengguna diharapkan dapat menjadi tempat yang menyediakan sirkulasi yang baik sehingga para pengguna dapat merasa nyaman dan aman. Selanjutnya ditinjau dari segi lingkungan, hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan lahan hijau yang menjadi bagian dari site kawasan resto yang akan dirancang. Hal tersebut menjadi salah satu cara dalam menjaga kelestarian alam dan juga keselarasan hubungan antara manusia dan alam secara natural dan sederhana.

Perancangan buffet resto menjadi salah satu konsep yang diusung oleh penulis yang ditujukan untuk mengembangkan perekonomian setempat dari segi usaha kuliner, jasa, dan pemanfaatan sumber daya alamnya. Dalam perancangan tersebut arsitektur organik menjadi tema yang dipilih oleh penulis melalui tinjauan kawasan hingga terbitlah ide pokok untuk analisa dalam mengembangkan ekonomi melalui sector perusahaan di bidang kuliner yang diiringi oleh usaha pemanfaatan lahan agro pada ruang terbuka hijau sehingga dapat menjadi bentuk pelestarian lingkungan yang berkelanjutan.

Analisis merupakan proses pengamatan yang berdasarkan kriteria-kriteria yang menghasilkan penyelesaian yang tepat, solutif berdasarkan obyek, tapak dan juga tema yang

ilmiah. Analisis tapak dimaksud adalah tentang hal yang berkaitan dengan tapak, dicari solusi terbaik dan pada akhirnya menghasilkan solusi-solusi desain yang baik. Adapun diantaranya yang termasuk dalam analisis tapak yaitu bentuk dan dimensi, topografi, iklim (matahari, hujan, angin), batas, potensi yang ada pada tapak, view pada daerah tapak, aksesibilitas, sirkulasi dan kebisingan. Analisis fungsi bangunan yang dimaksud adalah analisis yang membahas fungsi-fungsi bangunan yang akan dirancang, termasuk fungsi primer dan juga sekunder. Analisis pengguna yang dimaksud adalah analisis yang membahas pengguna yang akan melakukan aktivitas di bangunan resto tersebut. Analisis ruang yang dimaksud adalah Analisa mengenai kebutuhan ruang, besaran ruang, karakteristik ruang serta keadaan dalam ruang baik pencahayaan dan penghawaannya. Analisis bentuk adalah analisis yang menjelaskan mengenai bagaimana bentuk fisik dari bangunan resto yang disesuaikan dengan konsep yang penulis pilih yaitu arsitektur organic. Analisis utilitas yang digunakan pada perancangan resto ditata sedemikian rupa yang tidak akan ditampakkan secara gamblang atau tersembunyi pada bangunan guna memperindah bentuk rancangan restaurant tersebut.

Resto yang akan dirancang telah dijelaskan sebelumnya bahwa menggunakan konsep dasar tema arsitektur organic, Adapun di dalamnya akan digunakan aspek yang berkaitan dengan organic ke dalam bangunan resto, di mulai dari tapak, sirkulasi, material yang digunakan pada bangunan, pencahayaan dan juga sirkulasinya. Konsep bentuk dari resto yang akan dirancang sesuai konsep yang diangkat. Konsep ruang itu ada empat yaitu, material pada ruang resto, suasana yang terdapat pada resto yang telah dirancang dan juga yang paling penting adalah hubungan antar ruang. Konsep konstruksi dalam perancangan resto terdapat yang paling awal adalah kontruksi pondasi, kemudian dilanjutkan dengan kontruksi kolom, lalu kontruksi dinding, dan yang terakhir adalah kontruksi pada kerangka atap.

Analisa tema arsitektur organic, dengan memilih tema tersebut diharapkan resto mampu menciptakan masyarakat yang peduli terhadap lingkungan yang ada disekitarnya. Analisa tema arsitektur organic yang peduli terhadap pertumbuhan alam di sekitarnya sehingga menggunakan produksi dari alam sekitar dengan se maksimal mungkin. Dengan menentukan konsep fasad, interior, landscape, struktur dan utilitas. Konsep utilitas dibagi menjadi beberapa yaitu sitem pencahayaan buatan (lighting) dan alami dari sinar matahari, system penghawaan alami (angin) dan buatan (kipas), system utilitas air bersih,

limbah, air hujan, system pengolahan sampah, pencegahan kebakaran, system informasi, system transportasi vertical, dan system keamanan dan listrik.

Lokasi site yang berada di Desa Dlingo Kabupaten Boyolali telah ditinjau tata cara pemanfaatan lahan dengan menggunakan aturan perda melai RTRW Kabupaten Boyolali yaitu Koefisien Dasar Bangunan (KDB) = 60%. Koefisien Dasar Hijau (KDH) = 40%. Garis sempadan pada bangunan minimal 9 meter.

Analisa Tema arsitektur organik, karena dengan memilih tema tersebut diharapkan dapat memanfaatkan SDA daerah setempat dengan menjaga marwah kesejukan dan keasriannya. Sehingga dalam perancanganya menggunakan material yang ramah lingkungan seperti dari bamboo yang dapat dimanfaatkan seperti pada plafon untuk menjaga keunikan etnik tradisional jawa dan kayu jati yang memiliki tingkat pemanfaatan lebih ekonomis dan memiliki kemampuan menampung beban yang cukup berat karena kayu memiliki tingkat kekuatan yang cukup tinggi. sehingga dapat mewujudkan konsep utilitas, bentuk fasad, interior serta eksterior yang diterapkan pada konsep bangunan yang dinamis.

BAB VI
THE PRELIMINARY DESIGN DRAWINGS



LATAR BELAKANG

Minimnya Lapangan Pekerjaan



Memanfaatkan Sumber Daya Alam Lokal Setempat



Adanya Lahan yang Masih Asri dan Jauh dari Polusi Kendaraan



MASALAH

1. Minimnya minat konsumsi produk olahan lokal
2. Kurangnya optimalisasi lahan kosong dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar
3. Kurangnya lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar

SOLUSI

1. Merancang suatu bangunan sebagai media penjualan produk olahan lokal yang lebih variatif dengan sistem buffet
2. Merancang bangunan sebagai bentuk optimalisasi pemanfaatan ruang dan sebagai bentuk peningkatan taraf ekonomi masyarakat

DETAIL LOKASI SITE



Lokasi =
Dlingo, Kec. Mojosongo, Kab. Boyolali

Regulasi Setempat = **KDB = 60%**
KDH = 40%
GSB = 9m dari as jalan

KRITERIA PEMILIHAN SITE

1. Kemudahan akses kendaraan
2. Tingkat polusi lingkungan site rendah
3. Dekat dengan destinasi wisata
4. Terdapat view yang menunjang kenyamanan
5. Kawasan yang masih asri menjadi faktor pendukung kenyamanan thermal



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	LATAR BELAKANG	1	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

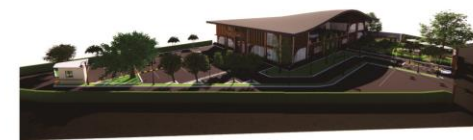
KONSEP UTAMA



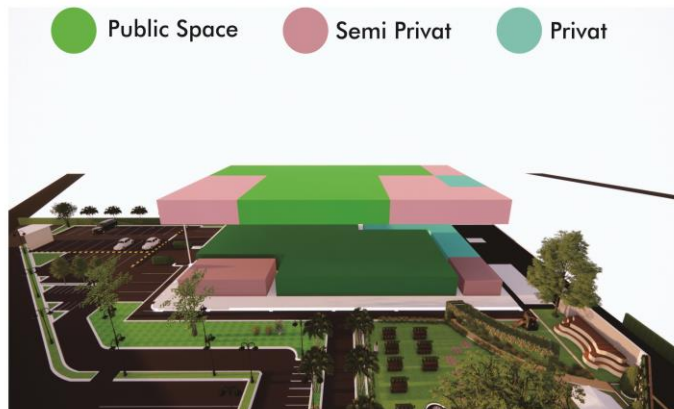
-Konsep yang Mengangkat Keselarasan Pengguna Ruang dengan Alam

-Desain yang Mendekatkan Keharmonisan Antara Bentuk Bangunan, Penggunaan Material, dan Kenyamanan Pengguna Bangunan

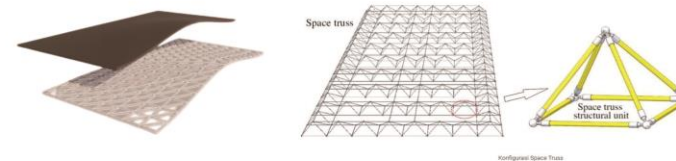
-Penggunaan Energi Alam Melalui Aliran Udara dan Radiasi, Matahari Pada Bangunan



KONSEP ZONASI



KONSEP ATAP



Struktur Kombinasi Rangka yang Membentuk Segitiga yang Secara Global Membentuk Volume 3 Dimensi Pemilihan Sistem Struktur Bergantung Pada Kemampuan untuk Mengidealisasikan Permodelan Sesuai dengan Kondisi yang Dinamis

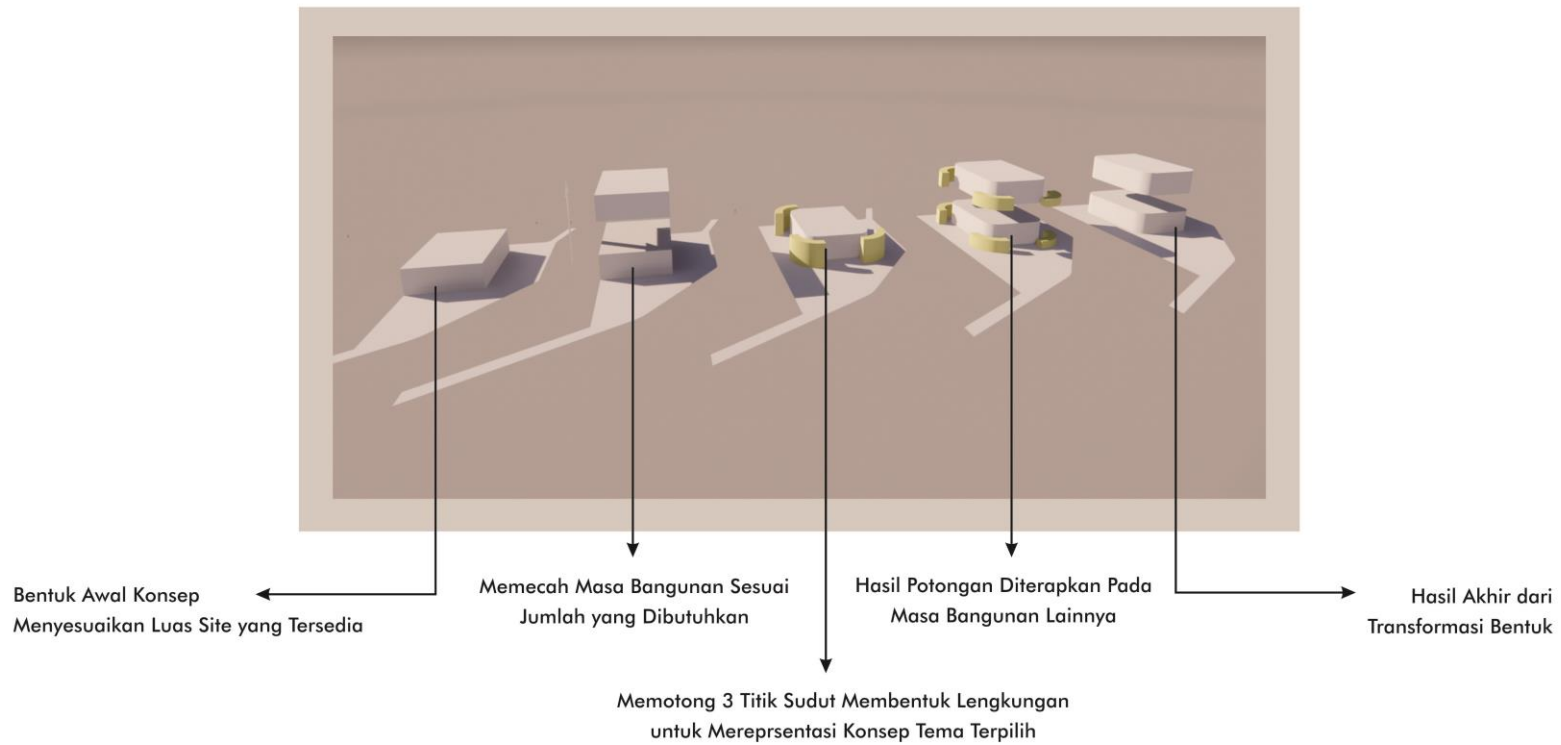


PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	KONSEP	2	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

TRANSFORMASI DESAIN

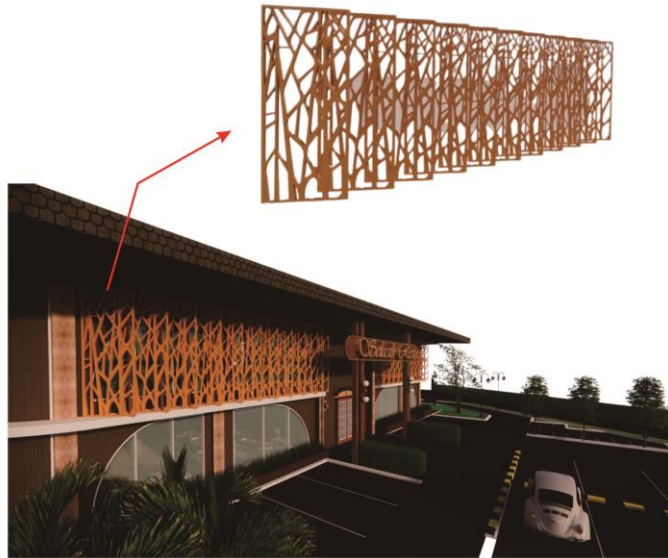


PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	KONSEP	3	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

KONSEP FASAD



Menggunakan Bahan Material Kayu Kamper. Kayu Kamper Adalah Kayu yang Paling Cocok untuk Interior dan Eksterior Karena Memiliki Serat yang Lebih Indah dan Tidak Mudah Lapuk. Sehingga Cocok Diterapkan pada Daerah Tropis.

KONSEP SIRKULASI



Keterangan:

■ Jalur Kendaraan
 ■ Jalur Pejalan Kaki
 ■ Jalur Kendaraan Servis

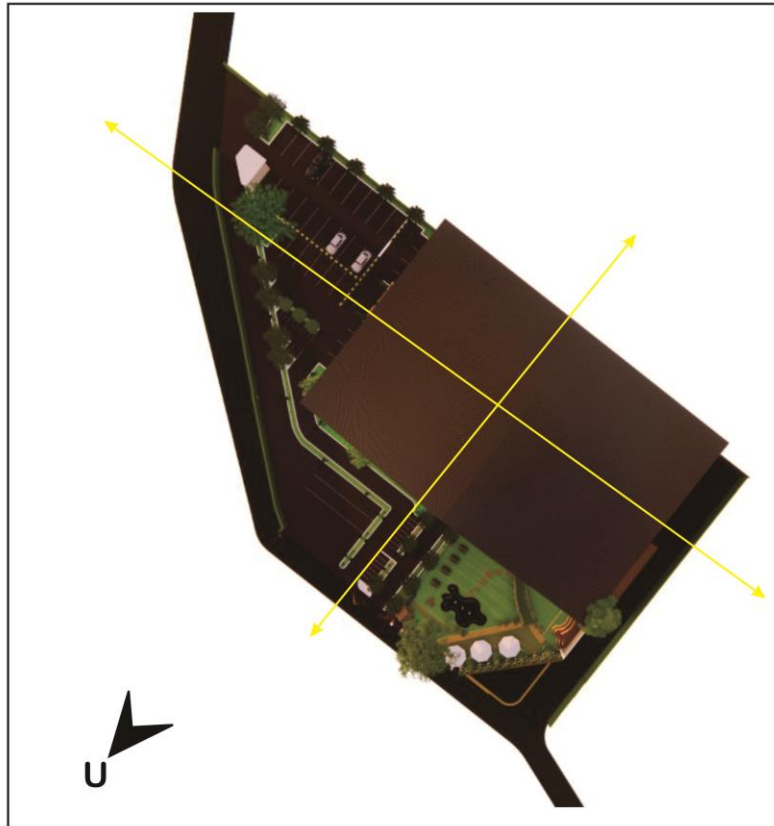


PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	KONSEP	4	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

KONSEP PENCAHAYAAN



TAMPAK SAMPING



TAMPAK DEPAN



Bangunan Berorientasi Kearah Timur untuk Menangkap Cahaya Matahari Terbit Secara Optimal. Disaat Jam Operasional Resto Mulai Pukul 09.00-21.00 WIB Cahaya Matahari Diminimalisir Menggunakan Sun Shiding di Area Depan Bangunan.

Masuknya Cahaya Matahari Tetap Menjaga Kenyamanan Pengguna Melalui Layouting Area Makan yang Mana Pengunjung Mayoritas Menghadap ke Barat dan Selatan



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	KONSEP	5	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				



Buffet / Self Service Sering dikenal dengan istilah prasmanan, buffet atau self service merupakan jenis layanan yang sangat praktis dan cepat. Di sini, seluruh hidangan telah ditata dan diatur di atas meja hidang. Para pengunjung diperbolehkan untuk memilih sendiri makanan sesuai selera dan porsi yang diinginkan, setelah itu baru melakukan pembayaran di kasir



Konsep agrowisata. Pemanfaatan lahan untuk agrowisata diperuntukan untuk penjualan bahan mentahan dari produk sumber daya alam setempat. Hal ini menjadi tempat yang nyaman juga dengan tetap menjaga keasriannya alamnya. Site ini juga dapat dimanfaatkan untuk area bermain anak. Anak-anak dapat bermain sembari ibunya belanja produk hasil tanam masyarakat setempat.



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR 1 PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

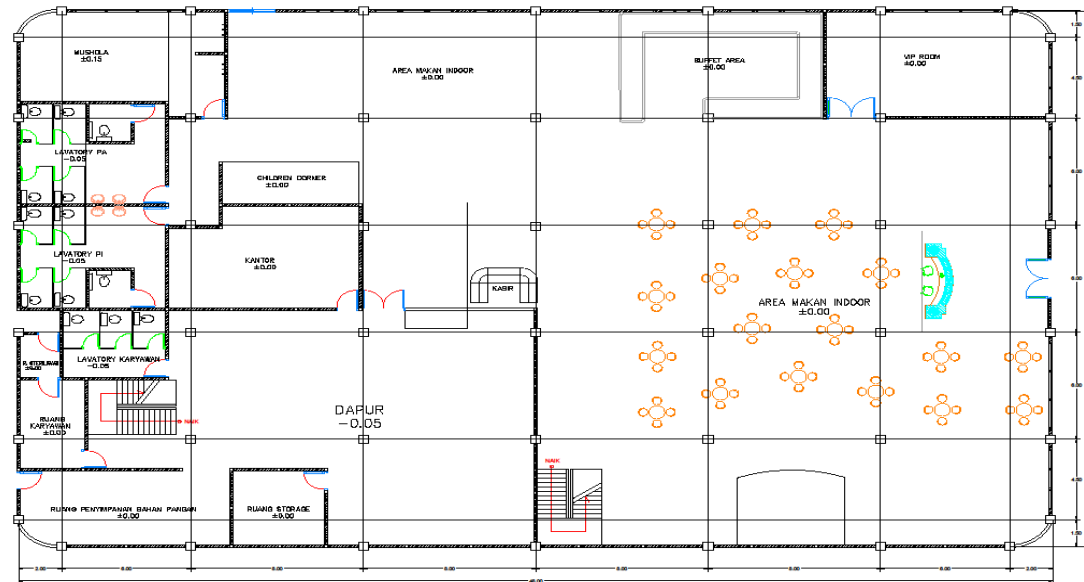
IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH PRIHANDAYANI	KONSEP	6	
N I M	1804056013	SKALA		



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ASRAMA DAN SMK
 TANJUNG PELANDUK KARIMUN DENGAN PENDEKATAN
 ARSITEKTUR EKOLOGI**

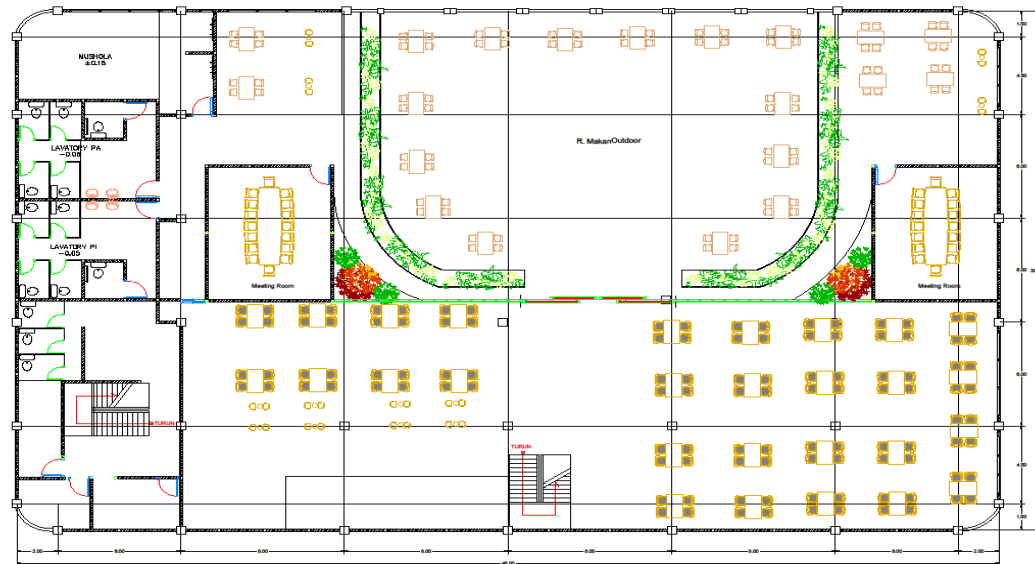
IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	SITEPLAN	7	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD		1:300		



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
 PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

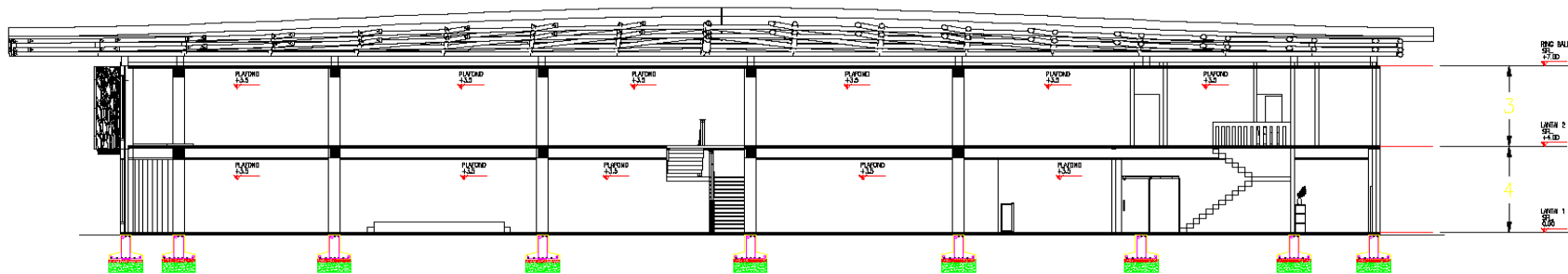
IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	DENAH LANTAI 1	8	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD		1:200		




PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
 PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

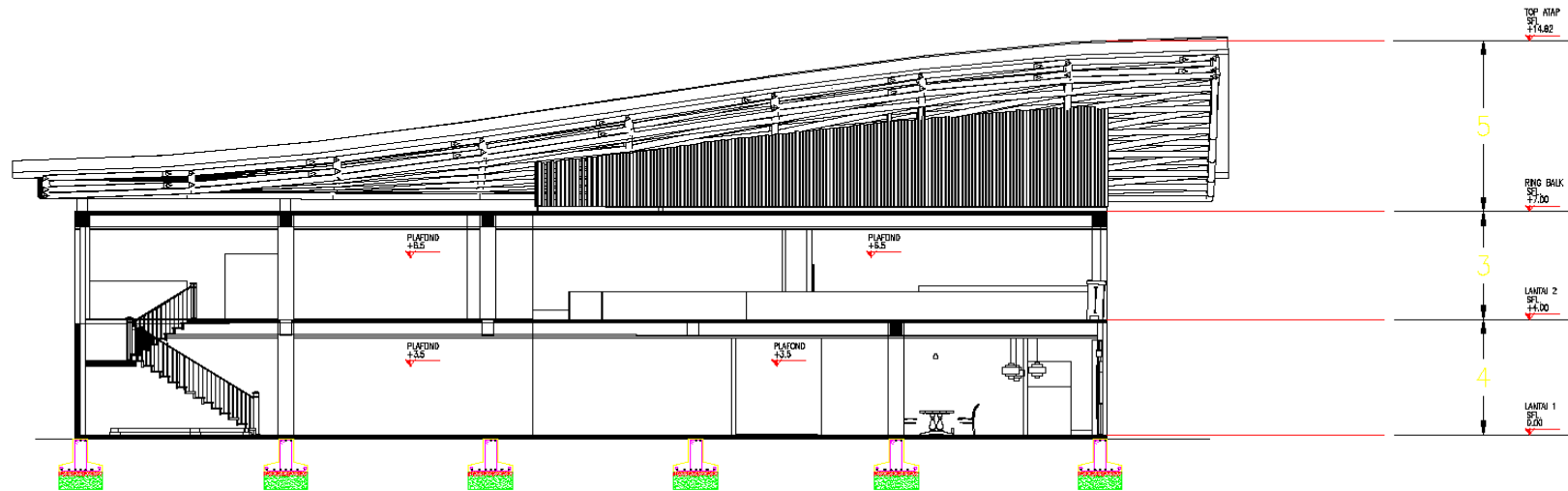
IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	DENAH LANTAI 2	9	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD		1:200		




PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ASRAMA DAN SMK
TANJUNG PELANDUK KARIMUN DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR EKOLOGI

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	POTONGAN A-A	10	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD		1:150		

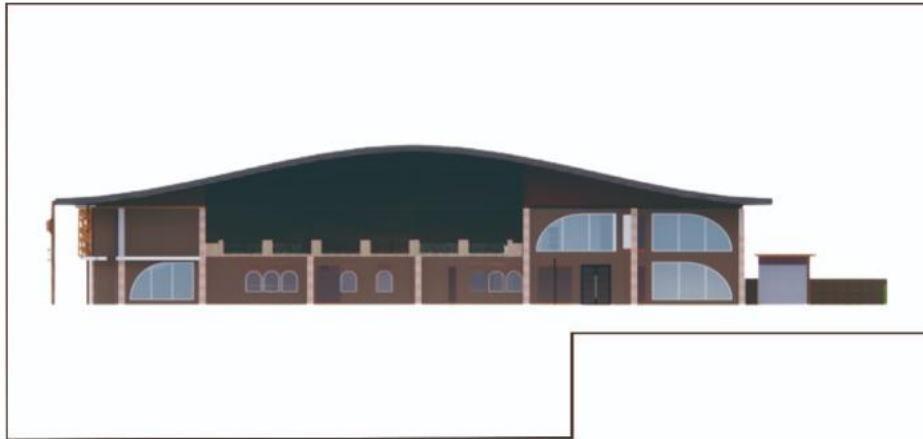


PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ASRAMA DAN SMK
 TANJUNG PELANDUK KARIMUN DENGAN PENDEKATAN
 ARSITEKTUR EKOLOGI**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	POTONGAN B-B		
N I M	1804056013	SKALA		
TTD		1:125		

TAMPAK BANGUNAN



TAMPAK DEPAN

TAMPAK BELAKANG



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	TAMPAK	12	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

TAMPAK BANGUNAN



TAMPAK KANAN

TAMPAK KIRI



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023


**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	TAMPAK	13	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				



EKSTERIOR




PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI
PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	PERSPEKTIF	14	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				



INTERIOR



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	PERSPEKTIF	15	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

DETAIL ORNAMEN



KAYU KAMPER

Kayu kamper adalah jenis kayu yang masuk ke dalam golongan kayu keras (hardwood) dengan kualitas tinggi. Kayu ini memiliki serat yang halus dan memiliki aroma yang khas yang membuatnya lebih berkualitas.



MOTIF GUNUNG KHAS JATENG

Jawa Tengah merupakan wilayah yang padat dengan pesona alam gunungnya. Hal inilah yang menjadikan icon gunung menjadi ciri khas dari Jawa Tengah yang dijadikan sebagai ornamen atau hiasan pada suatu bangunan.



BATIK PARANG RUSAK

Motif batik parang rusak adalah salah satu motif parang yang menggambarkan sebuah garis menurun dari tinggi ke rendah. Motif ini memiliki makna sebagai keberanian dan ketegaran.



SERAT GLUGU

Serat glugu atau pohon kelapa memiliki tekstur yang unik dan halus. Serat glugu juga merupakan motif baru dalam seni kerajinan batik yang menjadi ciri khas batik dari daerah Boyolali.



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
STUDIO AKHIR PERIODE SEMESTER GAZAL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI
PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH P	ORNAMEN	16	
N I M	1804056013	SKALA		
TTD				

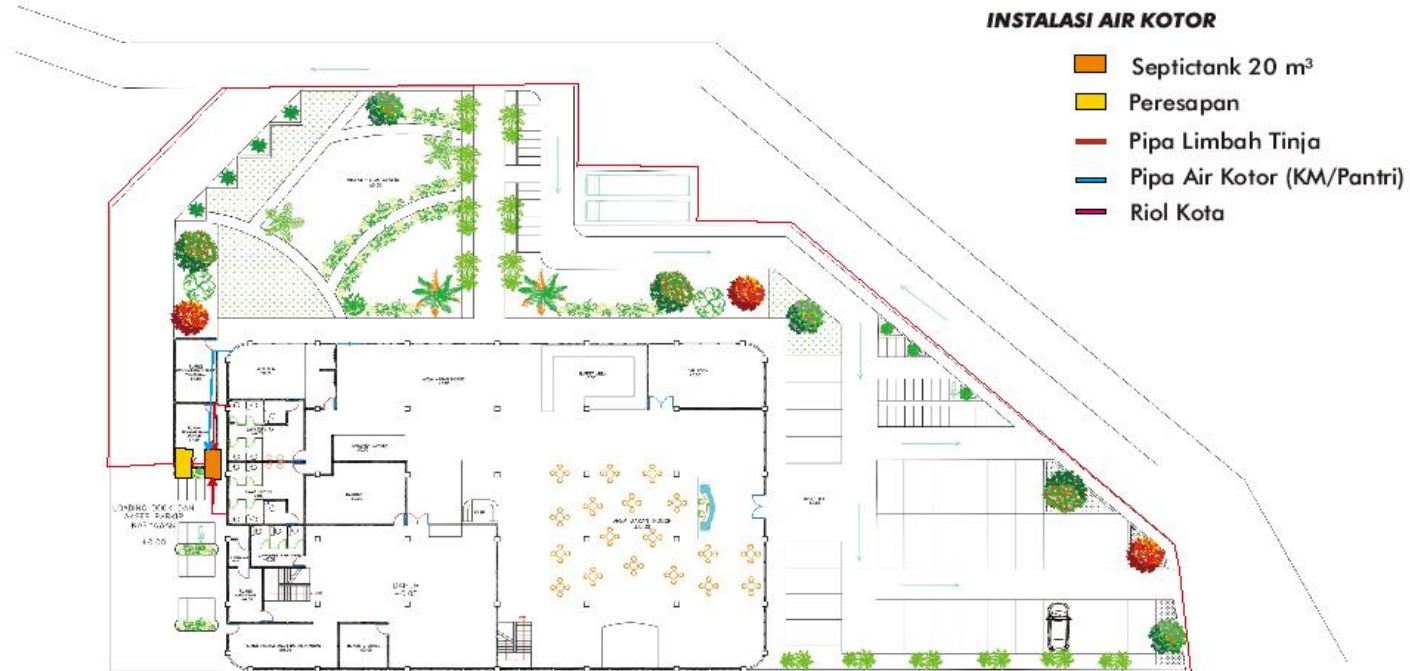
INSTALASI AIR BERSIH



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
 FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
 UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR 1 PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
 PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

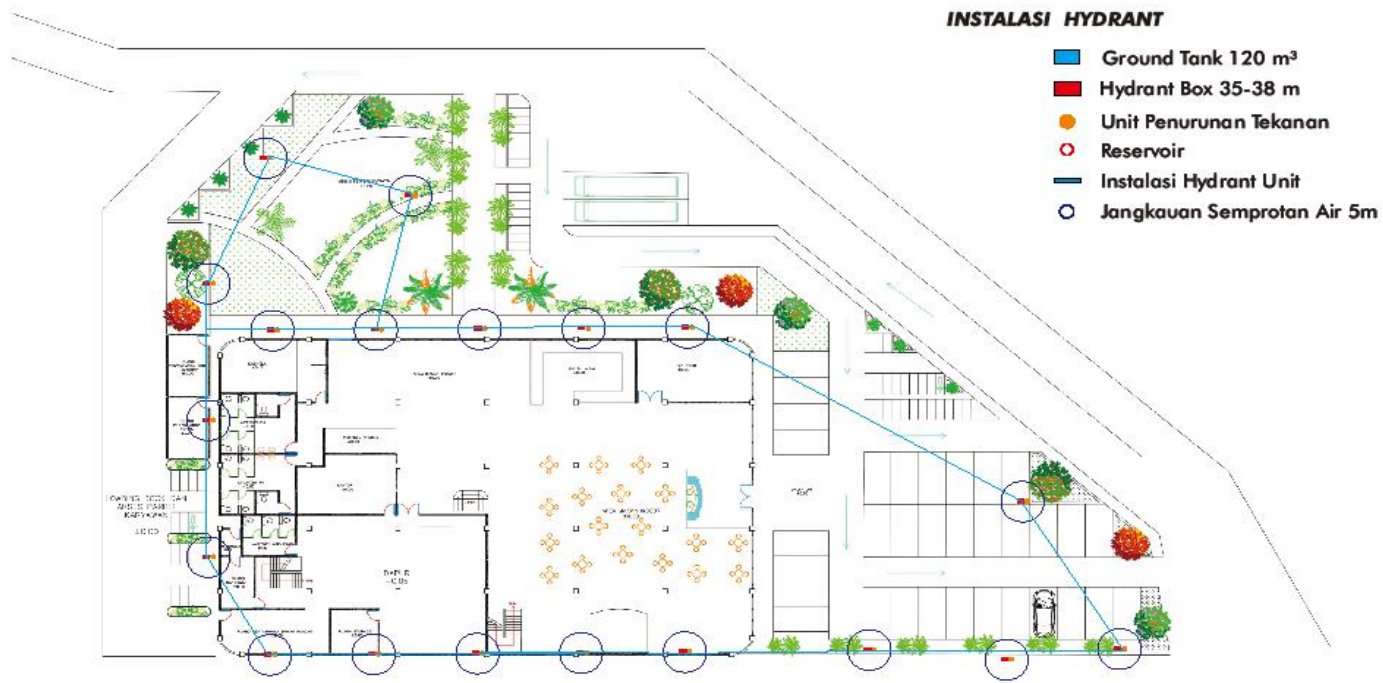
IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH PRIHANDAYANI	UTILITAS	17	
N I M	1804056013	SKALA		



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR 1 PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023


**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
 PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH PRIHANDAYANI	UTILITAS	18	
N I M	1804056013	SKALA		



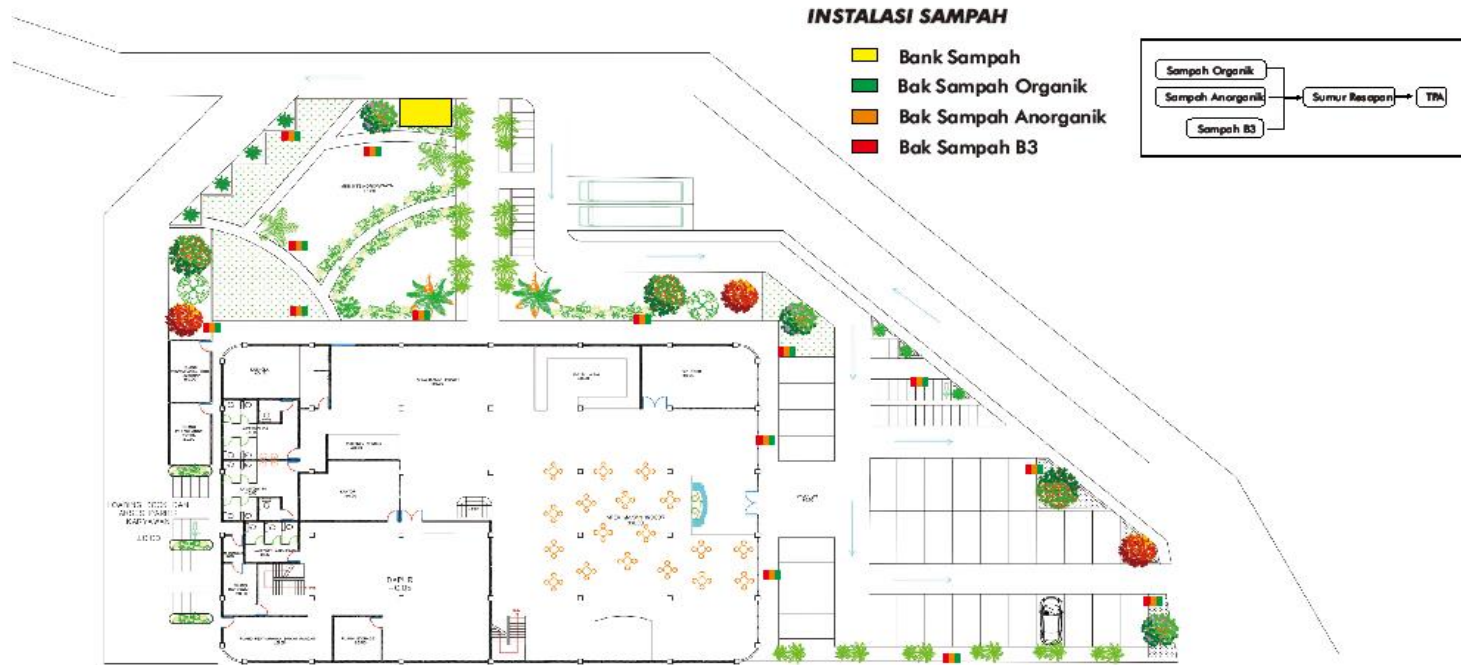
INSTALASI HYDRANT

- Ground Tank 120 m³
- Hydrant Box 35-38 m
- Unit Penurunan Tekanan
- Reservoir
- Instalasi Hydrant Unit
- Jangkauan Semprotan Air 5m


PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR 1 PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH PRIHANDAYANI	UTILITAS	19	
N I M	1804056013	SKALA		



PROGRAM S1 ILMU SENI & ARSITEKTUR ISLAM
FAKULTAS USHULUDDIN DAN HUMANIORA
UIN WALISONGO SEMARANG
 STUDIO AKHIR 1 PERIODE SEMESTER GANJIL 2022/2023

**PERANCANGAN BUFFET RESTO DI BOYOLALI DENGAN
 PENDEKATAN ARSITEKTUR ORGANIK**

IDENTITAS MAHASISWA		JUDUL GAMBAR	LEMBAR KE	DISAHKAN
NAMA	FATIMAH PRIHANDAYANI	UTILITAS	20	
N I M	1804056013	SKALA		

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, Tasneem, S. M. Tauseef, and Shahid A. Abbasi. *Biogas energy*. Vol. 2. Springer Science & Business Media, 2011.
- Abdullah, Irwan. "Tantangan pembangunan ekonomi dan transformasi sosial: Suatu pendekatan budaya." *Humaniora* 14.3 (2002): 260-270.
- Ching, Francis DK, and Hilarius W. Hardani. "Arsitektur: Bentuk, Ruang dan Tatanan." (2000).
- Crisfield, Eowyn. "Moving from "English Only" to Multilingual Empowered: The British School of Amsterdam." *Linguistic and Cultural Innovation in Schools*. Palgrave Macmillan, Cham, 2018. 159-183.
- Frick, Heinz, and Bambang Suskiyatno. "Dasar-dasar arsitektur ekologis." *Yogyakarta: kanisius* (2007).
- Hajrina, Marisa. *Sekolah Islam terpadu di Peureulak*. Diss. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2011.
- http://datapokok.ditpsmk.net/dashboard/kec?kode_prov=030000&kode_kab=036300
- [http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR._PEND._GEOGRAFI/196006151988031-JUPRI/SUMBER DAYA ALAM Drs. Jupri%2C MT.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR._PEND._GEOGRAFI/196006151988031-JUPRI/SUMBER_DAYA_ALAM_Drs._Jupri%2C_MT.pdf)
- <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab1/2012-2-00779-HM%20Bab1001.pdf>
- <http://smk.kemdikbud.go.id/>
- <http://www.smknasional.sch.id/2020/05/24/apa-itu-smk/>
- <https://archdaily.com>
- <https://berqas.com/jurusan-jurusan-smk-di-indonesia/>
- <https://boyolalikab.bps.go.id/publication/2021/01/11>
- <https://ejournal.upi.edu/index.php/civicus/article/view/25929>
- [https://pmpk.kemdikbud.go.id/assets/docs/UU_2003_No_20_-_Sistem Pendidikan Nasional.pdf](https://pmpk.kemdikbud.go.id/assets/docs/UU_2003_No_20_-_Sistem_Pendidikan_Nasional.pdf)
- <https://pxhere.com>
- <https://smkn2sekotong.sch.id/read/54/wisata-bahari-dan-ekowisata>

<https://www.amesbostonhotel.com>

https://www.archdaily.com/926279/binus-school-bekasi-andramatin/5d9ecdeb284dd1297c000507-binus-school-bekasi-andramatin-section?next_project=no

<https://www.archdaily.com/968956/the-british-school-of-amsterdam-atelier-pro-architects>

<https://www.kppod.org/rtrw/index?sort=-rtrw>

<https://www.smadwiwarna.sch.id/apa-itu-boarding-school/>

Indrawan, Irjus. *Pengantar manajemen sarana dan prasarana sekolah*. Deepublish, 2015.

J. Fleming, H. Honour, N. Pevsner (2000). *The Penguin Dictionary of Architecture and Landscape Architecture*.

Lampugnani, V.M. (1997), *The Thames and Dictionary of 20th Century Architecture*. United Kingdom: Anybook Ltd.

Lehmann, Armin, D. 1999. *Travel and Tourism*. Bobbs Merrill Educational Publishing. Indianapolis.

Neufert, Ernst dan Sjamsu Amril, (1995), *Data Arsitek, Jilid 2 Edisi Kedua*, Penerbit Erlangga, Jakarta.

Neufert, Ernst. "Data Arsitek jilid 1 dan 2." *Erlangga, Jakarta* (1996).

Neufert, Ernst. "Data Arsitek Jilid II Edisi Kedua." *Erlangga. Jakarta* (1991).

Ninemeier, J.D. & Hayes, D.K. (2006). *Restaurant operation management: principles and practices*. New Jersey: Prentice Hall.

Poerwardaminta, W.J.S. (1976), *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka

Salim, Emil. "Pembangunan berwawasan lingkungan." (1986).

Salim, Emil. *Ratusan bangsa merusak satu bumi*. Penerbit Buku Kompas, 2010.

Setiawati, Sulis. "Penggunaan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam Pembelajaran Kosakata Baku dan Tidak Baku pada Siswa Kelas IV SD." *Jurnal Gramatika* 2.1 (2016): 80391.

Srikandi, Fardiaz. "Polusi Air dan Udara." *PT. Kanisius, Bogor* (1992).

Sujatno, A. B. (2011). *Hospitality: Secret Skill, Attitude and Performance for Restaurant Manager. Edisi Pertama*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Suryono Herlambang, S. T. "Pengantar Perencanaan Tapak."

SYNDER, James C. (1997), *Pengantar Arsitektur*. Jakarta: Jakarta Erlangga.

CURICULUM VITAE



Data Pribadi

Nama Lengkap : Fatimah Prihandayani
Nim : 1804056013
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat, Tanggal Lahir : Grobogan, 19 Januari 2000
Fakultas : Ushuluddin dan Humaniora
Prodi : Ilmu Seni dan Arsitektur Islam
Alamat Rumah : Desa Kuwaron RT 2/5, Kec. Gubug, Kab. Grobogan
Alamat Domisili : Jl. Taman Karonsih No.655 Ngaliyan, Semarang.

Agama : Islam
Whatsapp : 085800113969
E-mail : fatimahima1929@gmail.com
Instagram : @isyq_1901

Pendidikan Formal

Tahun	Institusi
2018 - 2022	S1 – Ilmu Seni dan Arsitektur Islam, UIN Walisongo Semarang Judul Tugas Akhir : Perancangan Buffet Resto di Boyolali Dengan Pendekatan Arsitektur Organik
2015 - 2018	MAPK MAN 1 Surakarta
2012 - 2015	SMPIT NURUL ISLAM Tenganan, Kota Salatiga
2006 - 2012	MIN Gubug, Grobogan

Pendidikan Non- Formal

Tahun	Institusi
2018-2022	Pondok Pesantren Bina Insani