



**PERANCANGAN GALERI SENI DAN RESTORAN APUNG  
DI PESISIR PANTAI KOTA SEMARANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**AJENG MEGASAPUTRI**

**NPM 18600031**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR  
FAKULTAS TEKNIK DAN INFORMATIKA  
UNIVERSITAS PGRI SEMARANG**

**2022**



**PERANCANGAN GALERI SENI DAN RESTORAN APUNG DI PESISIR PANTAI  
KOTA SEMARANG**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada Fakultas Teknik dan Informatika  
UNIVERSITAS PGRI SEMARANG untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Arsitektur**

**AJENG MEGASAPUTRI**

**NPM 18600031**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR  
FAKULTAS TEKNIK DAN INFORMATIKA  
UNIVERSITAS PGRI SEMARANG**

**2022**

**SKRIPSI**

**PERANCANGAN GALERI SENI DAN RESTORAN APUNG DI PESISIR PANTAI  
KOTA SEMARANG**

**Disusun dan diajukan oleh:  
AJENG MEGASAPUTRI  
NPM 18600031**

**Telah disetujui oleh pembimbing untuk dilanjutkan di hadapan  
Dewan Penguji**

**Semarang, 23 Juni 2022**

**Pembimbing I,**



**Baju Arie Wibawa, S.T, M.T**

**NPP.147101423**

**Pmbimbing II,**



**Velma Nindita, S.T. M.Si**

**NPP.148801437**

SKRIPSI

PERANCANGAN GALERI SENI DAN RESTORAN APUNG DI PESISIR PANTAI  
KOTA SEMARANG

Disusun dan diajukan oleh:

**AJENG MEGASAPUTRI**

**NPM 18600031**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji



Ketua,

Dr. Slamet Supriyadi, M.Env.St

NPP. 195912281986031003

Sekretaris,

Baju Arie Wibawa, S.T., M.T

NPP. 147101423

Penguji I

Kurnia Widiastuti, S.T., M.T

NPP. 1975021520001220001

Penguji II

Baju Arie Wibawa, S.T., M.T

NPP. 147101423

Penguji III,

Velma Nindita, S.T., M.T

NPP. 148801437

## **MOTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTO:**

1. “Tidak ada kesuksesan tanpa kerja keras. Tidak ada keberhasilan tanpa kebersamaan. Tidak ada kemudahan tanpa doa.” – Ridwan KamiL
2. “Kamu tidak harus menjadi hebat untuk memulai, tetapi kamu harus mulai untuk menjadi hebat.”  
– Zig Ziglar

### **PERSEMBAHAN**

Kupersembahkan Skripsi ini untuk :

1. Ibu,Bapak dan Kakak Tercinta
2. Almamaterku Universitas PGRI Semarang

## PERNYATAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ajeng Megasaputri  
NPM : 18600031  
Program Studi : Arsitektur  
Fakultas : Fakultas Teknik dan Informatika

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul Perancangan Galeri Seni Kontemporer Dan Restoran Apung Di Pesisir Pantai Semarang benar benar merupakan hasil karya sendiri, bukan pengambil alih tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri

Apabila pada kemudian hari terbukti atau dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Semarang, 4 Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Ajeng Megasaputri

NPM : 18600031

## ABSTRAK

Di era perkembangan bisnis kuliner di Kota Semarang yang semakin meningkat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pelaku bisnis yang membuka bermacam-macam bisnis. Salah satunya adalah usaha di bidang kuliner yang memiliki prospek yang baik. Berkembangnya bisnis kuliner juga disebabkan oleh perkembangan industry pariwisata yang semakin gencar yang di bangun oleh pemerintah. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya pembangunan destinasi wisata dan tempat rekreasi ataupun tempat hiburan lainnya yang sangat menjanjikan untuk memulai dan membuat usaha kuliner baru.

Perkembangan seni di Kota Semarang juga semakin ramai, terbukti dalam 2 tahun terakhir terdapat kurang lebih 1000 poster acara yang di inisiasi oleh korporasi, komunitas, ataupun artis inisiatif yang rata-rata merupakan pemuda-pemuda pegiat seni.

Unuk itu, perlu adanya wadah atau tempat yaitu Galeri Seni dan Restoran Apung yang dapat memberikan ruang untuk pertunjukan maupun pameran seni dan sembari menikmati kuliner yang di sajikan.

Kata Kunci : Galeri Seni dan Restoran Apung

## ABSTRACT

*In the era of culinary business development in the city of Semarang, which is increasing. This can be seen from the number of business people who open various businesses. One of them is a business in the culinary field that has good prospects. The development of the culinary business is also caused by the development of the tourism industry which is increasingly being built by the government. This can be proven by the development of tourist destinations and recreational areas or other places of entertainment that are very promising to start and create new culinary businesses. The development of art in the city of Semarang is also getting busier, as evidenced in the last 2 years there have been approximately 1000 event posters initiated by corporations, communities, or initiative artists who are mostly young art activists.*

*For this reason, it is necessary to have a place or place, namely the Art Gallery and Floating Restaurant that can provide space for art performances and exhibitions while enjoying the culinary offerings.*

*Keywords: Art Gallery and Floating Restaurant*

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena dengan rahmat dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan lancar dan tepat pada waktunya. Skripsi dengan judul Perancangan Galeri Seni Kontemporer Dan Restoran Apung Di Pesisir Pantai Semarang , disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana Arsitektur.

Dalam proses penulisan skripsi ini tak lupa saya menghantarkan sujud kepada orang tua saya yang telah banyak memberikan dorongan semangat. Tak lupa juga saya mengucapkan terimakasih pada teman-teman di kampus yang telah memberikan dorongan moril dan material serta informasi. Juga dengan segala hormat saya ucapkan banyak terima kasih pada bapak ibu dosen di Prodi Arsitektur, sehingga kami dapat menerapkan ilmu yang diberikan pada kami. Ucapan terima kasih ini juga saya ucapkan kepada :

1. Rektor Universitas PGRI Semarang yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di Universitas PGRI Semarang.
2. Dr.Slamet Supriyadi, M.Env. St., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Informatika Universitas PGRI Semarang yang telah menyetujui topik skripsi penulis.
3. Baju Arie Wibawa, S.T., M.T. .Selaku ketua Program studi Arsitektur Universitas PGRI Semarang dan dosen pembimbing I.
4. Velma Nindita , ST.,M.si . selaku dosen pembimbing II.
5. Ibu Kurnia Widiastuti, S.T., M.T. .Selaku dosen wali angkatan 2018.
6. Kepada Orang Tua saya yang selalu menyemangati diri saya dalam menulis skripsi ini.
7. Kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini khususnya kepada keluarga dan teman-teman Arsitektur 2018

Dalam kesempatan ini , penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat kedepannya.

Semarang,4 Juli 2022



Ajeng Megasaputri

## DAFTAR ISI

MOTO DAN PERSEMBAHAN .....	v
PERNYATAN KEASLIAN TULISAN .....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR BAGAN .....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	1
1.3 Tujuan Perancangan .....	2
1.4 Alur Pikir.....	2
1.5 Sistematika Penulisan.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Tinjauan Umum Galeri Seni .....	4
2.1.1 Pengertian Galeri Seni .....	4
2.1.2 Macam – macam Galeri Seni.....	4
2.1.3 Jenis Pameran, Sifat Pameran dan Waktu Pameran .....	5
2.1.4 Pengguna Galeri Seni .....	6
2.1.5 Fungsi galeri seni secara umum.....	6
2.1.6 Fasilitas Galeri .....	7
2.1.7 Prinsip perancangan ruang galeri .....	7
2.1.8 Tata Cara Display Koleksi Galeri.....	8
2.1.9 Jarak Display .....	9
2.1.10 Pola Sirkulasi Galeri.....	10
2.1.11 Sistem Pecahayaannya pada Galeri .....	12
2.1.12 Sistem Penghawaannya pada Galeri.....	14
2.2 Tinjauan Umum seni Kontemporer.....	15

2.2.1	Pengertian Seni Kontemporer.....	15
2.2.2	Sejarah perkembangan Seni Kontemporer .....	15
2.2.3	Karakteristik Seni Kontemporer .....	16
2.2.4	Lingkup Seni Kontemporer .....	16
2.3	Galeri seni rupa kontemporer .....	16
2.3.1	Pengertian galeri seni rupa kontemporer .....	16
2.3.2	Fungsi gaeri seni rupa konteporer .....	17
2.4	Tinjauan Umum Restoran Apung .....	17
2.4.1	Pengertian Restoran Apung .....	17
2.4.2	Jenis-jenis Restoran .....	18
2.4.3	Sistem Pelayanan Restoran.....	20
2.4.4	Ketentuan umum pendirian restoran.....	21
2.4.5	Standar prosedur pengoperasian restoran .....	21
2.4.6	Persyaratan ruang restoran.....	21
2.4.7	Pedoman luas area restoran .....	22
2.4.8	Pedoman tata letak meja dan kursi .....	22
2.4.9	Standar penyimpanan peralatan restoran .....	23
2.4.10	Persyaratan dapur , ruang makan dan gudang makanan.....	23
2.5	Tinjauan Umum Pantai.....	25
2.5.1	Pengertian Pantai .....	25
2.5.2	Garis sepadan pantai .....	25
2.5.3	Dasar dasar perencanaan bangunan pantai .....	25
2.5.4	Persyaratan umum banguna pantai .....	26
2.5.5	Standar sarana dan prasarana rekreasi pantai .....	26
2.6	Studi Kasus.....	27
2.6.1	Galeri Seni Kontemporer.....	27
2.6.2	Restoran Apung .....	28
<b>BAB III .....</b>		<b>31</b>
<b>ANALISIS DATA .....</b>		<b>31</b>
3.1	Analisis Lokasi.....	31
3.2	Analisis Tapak.....	31
3.2.1	Analisis Lingkungan.....	31
3.2.2	Analisis Pencapaian .....	33
3.2.3	Analisis Orientasi Matahari .....	35

3.2.4	Analisis Arah Angin .....	36
3.2.5	Analisis Kebisingan .....	38
3.3	Analisis Kebutuhan Ruang .....	42
3.3.1	Analisis Aktifitas Pengguna .....	42
3.3.2	Analisis Sirkulasi pengguna .....	50
3.3.3	Analisis Besaran Ruang .....	56
3.3.4	Persyaratan Ruang .....	62
BAB IV .....		63
PEMBAHASAN .....		63
4.1	Konsep Zonasi .....	63
4.1.1	Zonasi Horizontal .....	63
4.2	Konsep Sirkulasi .....	64
4.2.1	Sirkulasi Kendaraan .....	64
4.2.2	Sirkulasi Pengunjung .....	65
4.3	Gubahan Massa .....	65
4.3.1	Konsep Bentuk pada Galeri Seni dan Restoran Apung .....	65
4.4	Konsep Struktur .....	67
4.4.1	Konsep Pondasi .....	67
4.4.2	Konsep Rangka Atap .....	68
4.5	Konsep Utilitas .....	68
BAB V .....		71
HASIL DESAIN .....		71
5.1	Konsep Perancangan .....	71
5.2	Hasil Perancangan .....	71
5.2.1	Site plan dan denah site plan .....	71
5.2.2	Denah .....	72
5.2.3	Tampak .....	73
5.2.4	Potongan .....	74
5.2.5	Gambar konsep struktur .....	74
5.2.6	Gambar konsep utilitas .....	75
5.2.7	Perspektif .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....		79
LAMPIRAN .....		<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jarak Pandang Manusia .....	10
Tabel 2 Tabel Kesimpulan hasil studi kasus.....	30
Tabel 3 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung.....	43
Tabel 4 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengelola .....	44
Tabel 5 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung.....	45
Tabel 6 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung.....	46
Tabel 7 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengelola .....	47
Tabel 8 Tabel kebutuhan ruang kelompok servis .....	50
Tabel 9 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Pengelola .....	56
Tabel 10 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Pengunjung .....	57
Tabel 11 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Servis .....	58
Tabel 12 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Pengunjung .....	59
Tabel 13 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Servis .....	60
Tabel 14 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Pengelola .....	61
Tabel 15 Besaran Ruang Parkir Kendaraan .....	61
Tabel 16 Persyaratan Ruang Galeri Seni .....	62
Tabel 17 Persyaratan Ruang Restoran Apung .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Jarak Pandang Manusia.....	10
Gambar 2 Gerak Anatomi.....	10
Gambar 3 Pola Sequential Circulation.....	11
Gambar 4 Pola Random Circulation.....	11
Gambar 5 Pola Ring Circulation.....	12
Gambar 6 Pola Linier Bercabang.....	12
Gambar 7 Lokasi site .....	31
Gambar 8 Analisis Pencapaian ME .....	33
Gambar 9 Analisis Pencapaian Lokasi .....	34
Gambar 10 Analisis Orientasi Matahari .....	35
Gambar 11 Secondary Skin .....	36
Gambar 12 Dinding Roster .....	36
Gambar 13 Analisis Arah Angin.....	37
Gambar 14 Sirkulasi silang.....	37
Gambar 15 Jalusi Alumunium .....	38
Gambar 16 Rencana RT RW Kota Semarang.....	38
Gambar 17 Partisi jenis Moveo Glass.....	39
Gambar 18 Weather Stripping .....	39
Gambar 19 Green Wool .....	40
Gambar 20 Glass Woll.....	40
Gambar 21 Rock Wool .....	41
Gambar 22 Jendela Panel Rangkap Tiga .....	42
Gambar 23 Konsep Zonasi.....	63
Gambar 24 Konsep Sirkulasi .....	64
Gambar 25 Konsep Gubahan Massa.....	66
Gambar 26 Pondasi Mini Pile.....	67
Gambar 27 Pondasi Paku Bumi Betok Bertulang.....	68
Gambar 28 Macam-macam jenis Atap .....	68
Gambar 29 Denah Site Plan dan Site Plan.....	71
Gambar 30 Denah Lantai 01 .....	72

Gambar 31 Denah Lantai 02.....	72
Gambar 32 Denah Atap .....	73
Gambar 33 Tampak Keseluruhan Bangunan .....	73
Gambar 34 Potongan A-A dan Potongan B-B .....	74
Gambar 35 Denah Pondasi.....	74
Gambar 36 Detail Pondasi Mini Pile .....	75
Gambar 37 Utilitas Air Bersih Lantai 01 .....	75
Gambar 38 Utilitas Air Bersih Lantai 02.....	76
Gambar 39 Utilitas Air Kotor Kawasan.....	76
Gambar 40 Utilitas Air Kotor Lantai 01 .....	77
Gambar 41 Denah Instalasi Penerangan Lantai 01 .....	77
Gambar 42 Denah Instalasi Penerangan Lantai 02.....	78
Gambar 43 Perspektif dan Interior.....	78

## DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Alur Pikir .....	2
Bagan 2 Sirkulasi Pengunjung .....	50
Bagan 3 Sirkulasi Pemilik Galeri Seni.....	50
Bagan 4 Sirkulasi Manager.....	51
Bagan 5 Sirkulasi Cleaning Servis.....	51
Bagan 6 Sirkulasi Staf ME.....	51
Bagan 7 Sirkulasi Security.....	52
Bagan 8 Sirkulasi Pengunjung Restoran.....	52
Bagan 9 Sirkulasi Pemilik Resto.....	52
Bagan 10 Sirkulasi Manager.....	53
Bagan 11 Sirkulasi Parkir .....	53
Bagan 12 Sirkulasi Receptionis.....	53
Bagan 13 Sirkulasi Koki .....	54
Bagan 14 Sirkulasi Bartender .....	54
Bagan 15 Sirkulasi Pelayan .....	54
Bagan 16 Sirkulasi Steward.....	55
Bagan 17 Sirkulasi Cleaning Servis.....	55
Bagan 18 Sirkulasi Security Resto.....	55
Bagan 19 Utilitas Air Bersih.....	69
Bagan 20 Sistem Pembuangan Air Bekas Cair.....	69
Bagan 21 Sistem Pembuangan Limbah Padat .....	69
Bagan 22 Sistem Pembuangan Air Hujan.....	70

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di era perkembangan bisnis kuliner di Kota Semarang yang semakin meningkat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pelaku bisnis yang membuka bermacam-macam bisnis. Salah satunya adalah usaha di bidang kuliner yang memiliki prospek yang baik. Berkembangnya bisnis kuliner juga disebabkan oleh perkembangan industry pariwisata yang semakin gencar yang di bangun oleh pemerintah guna menaikkan nilai kepariwisataan Kota Semarang. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya pembangunan destinasi wisata dan tempat rekreasi ataupun tempat hiburan lainnya yang sangat menjanjikan untuk memulai dan membuat usaha kuliner baru.

Selain berkembangnya bisnis kuliner dan industry pariwisata di Kota Semarang, perkembangan seni kontemporer pun juga semakin ramai, terbukti dalam 2 tahun terakhir terdapat kurang lebih 1000 poster acara yang di inisiasi oleh korporasi, komunitas, ataupun artis inisiatif yang rata-rata merupakan pemuda-pemuda pegiat seni kontemporer.

Namun perkembangan seni kontemporer di Kota Semarang secara kualitas dan kuantitas tidak didukung oleh sarana yang memadai. Sering kali produk dari seni kontemporer yang berupa pertunjukan diselenggarakan pada tempat yang fungsi utamanya bukan di pertunjukan untuk pertunjukan, seperti yang diselenggarakan di halaman gurbanuran, stadion olah raga, ball room hotel dll.

Unuk itu, perlu adanya wadah atau tempat yaitu Galeri Seni Kontemporer dan Restoran Apung yang dapat memberikan ruang untuk pertunjukan maupun pameran seni dan sembari menikmati kuliner yang di sajikan.

### **1.2 Idenfifikasi Masalah**

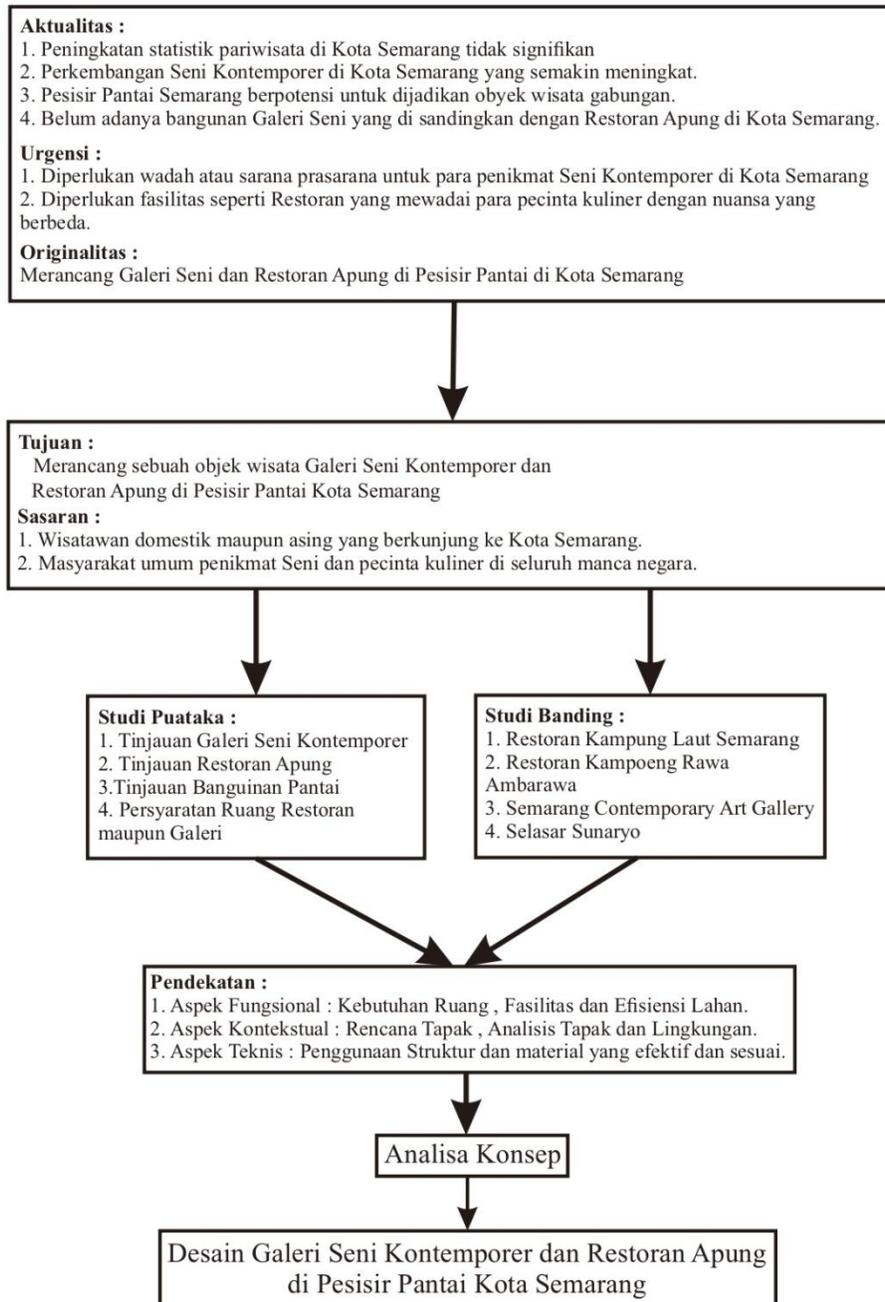
Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Kurangnya wadah atau tempat untuk para penikmat seni yang berupa pertunjukan maupun pameran seni kontemporer.
2. Kurangnya tempat untuk membuat usaha kuliner baru.

### 1.3 Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan, tujuan penulisan sebagai berikut : Merancang obyek wisata baru yaitu Galeri Seni Kontemporer dan Restoran Apung.

### 1.4 Alur Pikir



Bagan 1. Alur Pikir

Sumber : Data Pribadi Tahun 2022

## **1.5 Sistematika Penulisan**

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Berisi pembahasan tentang latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup bahasan, metode, sistematika pembahasan dan alur pikir pembahasan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Berisi tinjauan tentang Galeri Seni Kontemporer dan Restoran Apung serta tinjauan teori tentang perencanaan dan perancangan Galeri Seni Kontemporer dan Restoran Apung sesuai referensi yang relevan.

### **BAB III ANALISIS DATA**

Berisi data data analisis Site

### **BAB IV PEMBAHASAN**

Berisi Konsep Perancangan seperti konsep strukrur , konsep utilitas , zonasi dan sirkulasi pengguna

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Umum Galeri Seni**

##### **2.1.1 Pengertian Galeri Seni**

Galeri adalah ruangan atau tempat untuk memamerkan benda atau sebuah karya seni. Kata seni dalam terjemahan bahasa Inggris menjadi kata fine arts atau art. Sedangkan kata art berasal dari bahasa Latin yang artinya skill yang diterjemahkan dalam bahasa Indonesia memiliki arti kemampuan. Dalam kamus besar bahasa Indonesia, seni memiliki pengertian sebagai berikut :

1. Kecakapan membuat atau menciptakan sesuatu yang elok atau indah.
2. Sesuatu karya yang biasa dibuat atau diciptakan dengan kecakapan yang luar biasa seperti sajak, lukisan, ukir-ukiran, dan sebagainya.
3. Kecakapan batin atau akal, untuk dapat mengadakan sesuatu yang luar biasa.

Banyak teori atau pendapat mengenai pengertian seni, walaupun dengan kadar pemahaman yang berbeda, namun dari teori dan pendapat yang ada, dapat disimpulkan bahwa seni merupakan barang atau karya hasil dari sebuah kegiatan.

Jadi, disimpulkan bahwa galeri seni merupakan tempat untuk memamerkan hasil karya seni dari sebuah kegiatan.

##### **2.1.2 Macam – macam Galeri Seni**

1. Macam-macam galeri berdasarkan tempat penyelenggaraan dibagi menjadi dua, sebagai berikut:
  - a) Tradisional Art Gallery.
  - b) Modern Art Gallery.
2. Macam-macam galeri berdasarkan sifat kepemilikannya dibagi menjadi tiga, sebagai berikut:
  - a) Private Art Gallery, galeri yang dimiliki oleh pribadi atau kelompok.
  - b) Public Art Gallery, galeri yang dimiliki oleh pemerintah dan terbuka untuk umum.
  - c) Kombinasi dari Private Art Gallery dan Public Art Gallery.
3. Macam-macam galeri berdasarkan isinya dibagi menjadi tiga, sebagai berikut:
  - a) Art Gallery of Primitif Art, galeri yang menyelenggarakan aktifitas di bidang seni primitive.

- b) Art Gallery of Classical Art, galeri yang menyelenggarakan aktifitas di bidang seni klasik.
  - c) Art Gallery of Modern Art, galeri yang menyelenggarakan aktifitas di bidang seni modern.
4. Macam-macam galeri berdasarkan jenis pamerannya dibagi menjadi tiga, sebagai berikut :
- a) Pameran Tetap yaitu pameran yang dilaksanakan terus-menerus tanpa ada batas waktu yang ditentukan.
  - b) Pameran Temporer yaitu pameran yang dilaksanakan sementara dengan batasan waktu yang ditentukan.
  - c) Pameran Keliling yaitu pameran yang dilaksanakan berpindah-pindah dari suatu tempat ke tempat lainnya.
5. Macam-macam galeri berdasarkan macam koleksinya dibagi menjadi tiga, sebagai berikut:
- a) Galeri Pribadi, yaitu galeri yang berfungsi sebagai tempat pameran karya pribadi sendiri, dipamerkan dan tidak diperjual belikan.
  - b) Galeri Umum, yaitu galeri yang berfungsi sebagai tempat pameran beberapa karya seni seniman dan diperjual belikan.
  - c) Galeri Kombinasi, yaitu kombinasi dari galeri pribadi dan galeri umum dimana karya seni dipamerkan dan diperjualbelikan , namun ada yang khusus tidak diperjual belikan.
6. Macam-macam galeri berdasarkan tingkat dan luas koleksi (luas jangkauan ) dibagi menjadi tiga, sebagai berikut:
- a) Galeri Lokal, yaitu galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari lingkungan setempat.
  - b) Galeri Regional, yaitu galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari tingkat daerah / provinsi / regional I.
  - c) Galeri Internasional, galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari suatu negara atau dunia.

### **2.1.3 Jenis Pameran, Sifat Pameran dan Waktu Pameran**

#### **1. Jenis Pameran**

- a) Pameran Tunggal, yaitu karya seni yang dipamerkan memiliki materi yang sama atau sejenis yang dihasilkan oleh satu seniman.
  - b) Pameran bersama, yaitu karya seni yang dipamerkan memiliki materi yang berbedaantara seniman yang satu dengan yang lainnya, dihasilkan lebih dari satu seniman yang terdiri dari beberapa cabang seni rupa.
2. Sifat Pameran
- a) Hasil ciptaan langsung, yaitu hasil karya yang hanya diproduksi satu , dan tidak digandakan.
  - b) Hasil karya reproduksi, yaitu hasil karya reproduksi atau pengadaan dari karya asli seniman tersebut.
3. Waktu Pameran
- a) Pameran jangka pendek, yaitu pameran yang pelaksanaannya kurang dari satu minggu atau temporal.
  - b) Pameran jangka panjang, yaitu pameran tetap karena waktu pelaksanaannya lebih dari satu minggu dan dapat berlangsung sampai berbulan-bulan.

#### **2.1.4 Pengguna Galeri Seni**

1. Seniman adalah orang yang mempunyai bakat seni dan banyak menghasilkan karya seni.
2. Pengunjung umum adalah penggemar seni yang berasal dari berbagai kalangan, wisatawan domestik maupun mancanegara.
3. Pengelola adalah sekelompok orang yang bertugas mengelola atau mengatur seluruh kegiatan yang sedang berlangsung di dalam galeri tersebut.

#### **2.1.5 Fungsi galeri seni secara umum**

Secara umum, selain sebagai tempat yang mewadahi kegiatan transferisasi perasaan dari seniman kepada pengunjung, berfungsi juga sebagai;

1. Sebagai tempat memamerkan karya street art (exhibition room)
2. Sebagai tempat membuat karya street art (workshop)
3. Mengumpulkan karya street art (stock room)
4. Mempromosikan lukisan dan tempat jual-beli lukisan (auction room)
5. Tempat berkumpulnya para seniman
6. Tempat pendidikan masyarakat

### **2.1.6 Fasilitas Galeri**

Sebuah galeri harus memiliki fasilitas-fasilitas baik utama maupun penunjang. Fasilitas utama yang terdapat dalam sebuah galeri :

1. An introductory space, yaitu sebagai ruang untuk memperkenalkan tujuan galeri dan fasilitas apa aja yang terdapat didalamnya.
2. Main gallery displays, merupakan tempat pameran utama. Ruang-ruang pameran haruslah :
  - a) Terlindung dari gangguan, pencurian, kelembaban, kering dan debu.
  - b) Mendapatkan cahaya dan penerangan yang baik.
  - c) Dapat dilihat publik tanpa menimbulkan rasa lelah.
3. Temporary displays area, yaitu ruang pameran berkala untuk memamerkan barang-barang dalam jangka waktu pendek.

Fasilitas-fasilitas penunjang yang terdapat dalam sebuah galeri yaitu :

1. Library, yaitu berisi buku-buku maupun informasi yang berkaitan dengan barang-barang yang dipamerkan di sebuah galeri.
2. Workshop, yaitu tempat pembuatan maupun penyimpanan karya seni

### **2.1.7 Prinsip perancangan ruang galeri**

#### **1. Persyaratan Umum**

Menurut Neufert (1996), Ruang pameran pada galeri sebagai tempat untuk memamerkan atau mendisplay karya seni harus memenuhi beberapa hal yaitu: Terlindung dari kerusakan, pencurian, kelembaban, kekeringan, cahaya matahari langsung dan debu. Persyaratan umum tersebut antara lain :

- a) Pencahayaan yang cukup
- b) Penghawaan yang baik dan kondisi ruang yang stabil
- c) Tampilan display dibuat semenarik mungkin dan dapat dilihat dengan mudah

#### **2. Persyaratan Khusus**

Persyaratan khusus dalam merancang sebuah galeri adalah sebagai berikut:

- a) Menurut prinsip perancangan ruang galeri.
  - Proporsi,
  - Keseimbangan ( balance ),
  - Tekanan ( emphatis ),

- Irama ( ryhtme ).

**b) Menurut bahan dan koleksi**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan benda benda kerajinan yang terdiri dari bahan organic dan anorganik. Bahan organic yaitu langsung didapatkan dari alam, sedangkan bahan anorganik terbuat dari bahan fabrikasi.

**c) Menurut Elemen Ruang Dalam**

- Elemen Lantai

Menurut D.K.Ching, elemen horizontal suatu ruang dapat dipertegas dengan cara meninggikan maupun menurunkan bidang lantai sehingga akan terbentuk suatu ruang yang terpisah terhadap keadaan lantai di sekeliling bergantung pada skala perbedaan ketinggian.

- Elemen Ceiling

Sebagai pembentuk ruang pameran , menurut Gardner ( 1960 ). Langit-langit atau ceiling yang sesuai untuk digunakan pada ruang pameran adalah langit-langit yang sebagian dibiarkan terbuka untuk keperluan ekonomis dan memberikan kemudahan untuk akses terhadap peralatan yang akan digantung.

- Elemen Fleksibilitas

Pembentuk ruang pameran elemen fleksibilitas merupakan elemen pembentuk ruang yang dapat diubah sesuai dengan kondisi dan tujuan kegiatan yang akan di wadahi pada ruangan tersebut. Unsur dalam fleksibilitas adalah efisiensi atau daya guna dan efektifitas atau tepat guna.

**2.1.8 Tata Cara Display Koleksi Galeri**

Terdapat tiga macam cara penataan benda koleksi menurut Patricia Tutt dan David Adler ( The Architectural, 1979), yaitu :

**1. In show case**

Benda koleksi mempunyai dimensi kecil maka diperlukan suatu tempat display berupa kotak tembus pandang yang biasanya terbuat dari kaca.

**2. Free standing on the floor or plinth or support**

Benda koleksi yang mempunyai dimensi yang besar sehingga diperlukan suatu panggung atau pembuatan ketinggian lantai sehingga adabatas dari display yang ada.

Contoh: Patung

### 3. On wall or panels

Benda koleksi yang merupakan karya seni 2 dimensi dan ditempatkan di dinding ruangan maupun partisi yang dibentuk untuk membatasi ruang. Contoh : Karya seni lukis , karya fotografi, dll.

Beberapa syarat tentang cara pemajangan benda koleksi seni antara lain adalah sebagai berikut:

#### 1. Random Typical Large Gallery

Random Typical Large Gallery yaitu penataan benda yang dipamerkan disajikan dengan acak, biasanya berisi benda-benda non klasik dan bentuk galeri yang asimetris, ruang-ruang yang ada pada galeri dibentuk mempunyai jarak dan lorong pembatas oleh pintu.

#### 2. Large Space With an Introductory Gallery

Pengolahan ruang pameran dengan pembagian area pameran sehingga memperjelas tentang benda apa yang dipamerkan didalamnya, dimulai pada suatu ruang utama.

Vitrine merupakan salah satu lemari untuk menampilkan dan memamerkan benda-benda koleksi. Menurut penempatannya, vitrine dibagi menjadi lima antara lain adalah sebagai berikut:

1. Vitrine dinding : diletakkan berhimpitan dengan dinding dan benda koleksi dapat dilihat dari sisi samping dan depan.
2. Vitrine tengah : diletakkan ditengah dan tidak berhimpitan dengan dinding dan benda koleksi harus terlihat dari berbagai arah sehingga keempat sisinya terbuat dari kaca.
3. Vitrine sudut : diletakkan di sudut ruangan yang hanya dapat dilihat dari satu arah saja yaitu sisi depan.
4. Vitrine lantai : diletakkan menempel pada lantai dan terletak dibawah pandangan mata.
5. Vitrine tiang : diletakkan disekitar tiang dan koleksi dapat dilihat dari segala arah.

#### 2.1.9 Jarak Display

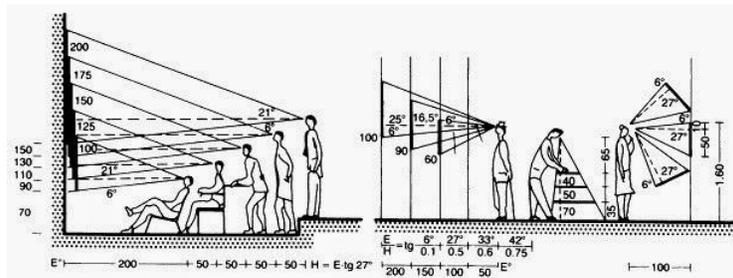
Pada galeri biasanya terdapat ruang pameran yang mengkomunikasikan karya-karya visual dan karya kerajinan lainnya. Oleh karena itu, diperlukan kenyamanan dalam menikmati karya tersebut, salah satunya adalah memperhatikan jarak pandang ke suatu objek agar tidak terlalu dekat dan tidak terlalu jauh. Berikut adalah standar jarak display karya seni antara lain adalah sebagai berikut:

1. Tinggi rata-rata manusia ( Indonesia ) dan jarak pandangnya.

Jenis Pengamat	Tinggi Rata - rata	Pandangan Mata
Pria	165 cm	160
Wanita	155 cm	150
Anak-anak	115 cm	100

Tabel 1 Jarak Pandang Manusia

Sumber : Erns and Peter Neufert, Architects Data, Third Edition

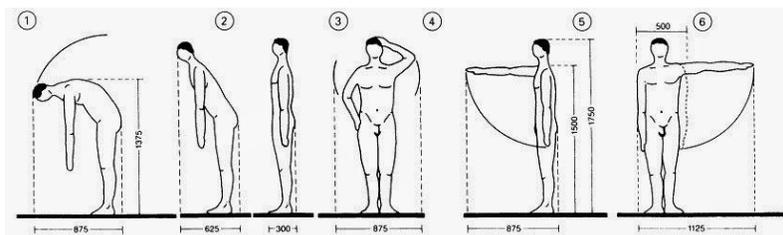


Gambar 1 Jarak Pandang Manusia

Sumber : Erns and Peter Neufert, Architects Data, Third Edition

2. Kemampuan Gerak Anatomi

Gerak anatomi kheer manusia sekitar 30° ke atas dan 40° ke bawah atau ke samping, sehingga pengunjung merasa nyaman dalam bergerak untuk melihat karya-karya pada galeri.



Gambar 2 Gerak Anatomi

Sumber : Erns and Peter Neufert, Architects Data, Third Edition

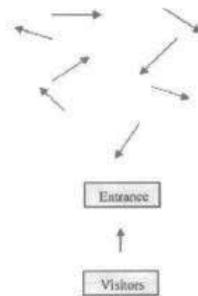
2.1.10 Pola Sirkulasi Galeri

Pola sirkulasi pada galeri adalah pola lalu lintas pejalan kaki yang terjadi di dalam ruang galeri dan diatur sedemikian rupa sehingga mampu menciptakan keseimbangan penggunaan ruang terhadap fungsi ruang itu sendiri. Selain itu, pola sirkulasi juga dapat

memberikan arahan kepada para pengunjung untuk dapat menikmati semua fungsi dan tema dari suatu ruang secara lebih menyeluruh dan lengkap. Menurut De Chiara dan Calladar<sup>15</sup>, tipe sirkulasi dalam suatu ruang yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

### 1. Sequential Circulation

Sequential Circulation adalah sirkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui dan benda seni yang dipamerkan satu persatu menurut ruang pameran yang berbentuk ulir maupun memutar sampai akhirnya kembali menuju pusat entrance area galeri.

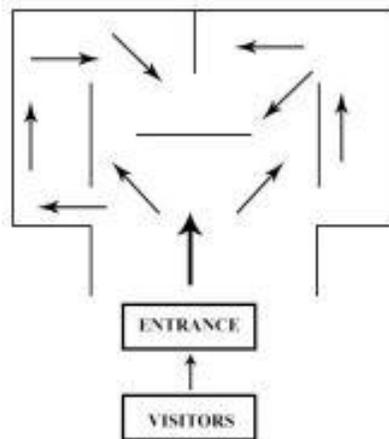


Gambar 3 Pola Sequential Circulation

Sumber : De Chiara and Calladar, 1973

### 2. Random Circulation

Random Circulation adalah sirkulasi yang memberikan kebebasan bagi para pengunjungnya untuk dapat memilih jalur jalannya sendiri dan tidak terikat pada suatu keadaan dan bentuk ruang tertentu tanpa adanya batasan ruang atau dinding pemisah ruang.

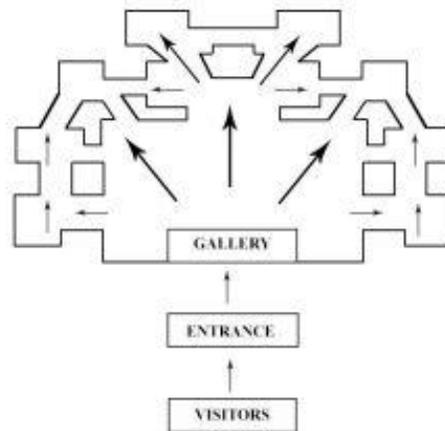


Gambar 4 Pola Random Circulation

Sumber : De Chiara and Calladar, 1973

### 3. Ring Circulation

Ring Circulation adalah sirkulasi yang memiliki dua alternatif, penggunaannya lebih aman karena memiliki dua rute yang berbeda untuk menuju keluar suatu ruangan.

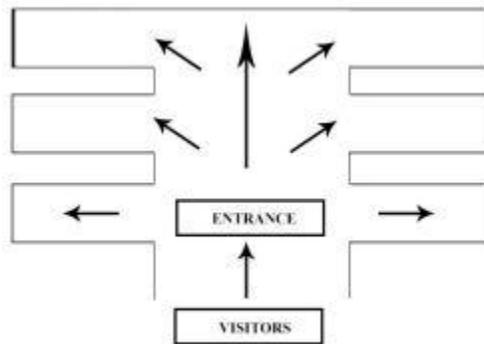


Gambar 5 Pola Ring Circulation

Sumber : De Chiara and Calladar, 1973

### 4. Linear Bercabang

Sirkulasi pengunjung jelas dan tidak terganggu, pembagian koleksi teratur dan jelas sehingga pengunjung bebas melihat koleksi yang dipamerkan.



Gambar 6 Pola Linier Bercabang

Sumber : De Chiara and Calladar, 1973

#### 2.1.11 Sistem Pecahayaannya pada Galeri

Pencahayaan pada galeri memberikan kontribusi yang besar tentang bagaimana menampilkan benda yang dipamerkan agar lebih memiliki kekuatan dan menarik sesuai tema yang ada, selain itu pencahayaan juga dapat memberikan focus yang lebih menonjol

dibandingkan dengan suasana galeri secara keseluruhan. Berdasarkan sumber dan fungsinya pencahayaan dibagi menjadi dua antara lain adalah sebagai berikut :

1. Pencahayaan Alami ( Natural Lighting ), yaitu pencahayaan yang dihasilkan oleh sumber cahaya alami yaitu matahari dengan membuat jendela atau ventilasi.
2. Pencahayaan Buatan ( General Artificial Lighting ), yaitu pencahayaan yang dihasilkan oleh sumber listrik. Pencahayaan buatan sebaiknya memenuhi syarat antara lain adalah sebagai berikut:
  - a) Mempunyai intensitas yang cukup sesuai dengan jenis kegiatan.
  - b) Tidak menimbulkan pertambahan suhu udara yang berlebihan.
  - c) Memberikan pencahayaan dengan intensitas yang tetap menyebar secara merata, tidak berkedip, tidak menyilaukan dan tidak menimbulkan bayang-bayang yang dapat mengganggu kegiatan.

Sistem pencahayaan merupakan salah satu factor penting yang harus dipertimbangkan dalam proses merancang bangunan. Untuk menciptakan suasana yang diinginkan pada ruangan, dibutuhkan jenis system pencahayaan dalam ruangan yang sesuai. Berikut ini adalah teknik pendistribusian cahaya menurut Industrial Hygiene Engineering, 1998 adalah sebagai berikut :

1. Direct Lighting, yaitu hampir seluruh pencahayaannya dipancarkan ke bidang kerja, dapat dirancang menebar atau terpusat. Pada system ini 90% - 100% cahaya diarahkan secara langsung ke benda yang di terangi.
2. Semi Direct Lighting, yaitu cahaya yang diarahkan langsung pada benda yang perlu diterangi sekitar 60% - 90% dan sisanya dipantulkan ke langit-langit dan dinding.
3. General Difus Lighting, yaitu cahaya diarahkan pada benda yang perlu di terangi sekitar 40% - 60% dan sisanya di pantulakn ke langit-langit dan dinding.
4. Semi Indirect Lighting, yaitu cahaya diarahkan ke langit-langit dan dinding bagian atas dan sisanya diarahkan ke bawah.
5. Indirect Lighting, yaitu disebut juga pencahayaan tidak langsung. Pada system ini 90% - 100% cahaya diarahkan ke langit-langit dan dinding bagian atas kemudian dipantulkan untuk menerangi seluruh ruangan. Keuntungan system ini adalah tidak menimbulkan bayangan dan kesilauan sedangkan kerugiannya mengurangi efesiensi cahaya total yang jatuh pada permukaan kerja.

Sistem pencahayaan buatan mencakup cakupan cahaya dapat dibedakan menjadi lima antara lain adalah sebagai berikut :

1. General Lighting, yaitu pencahayaan merata pada ruangan dan dimaksudkan untuk memberi kesan agar tidak terlalu gelap.
2. Ambience Lighting, yaitu pencahayaan tidak langsung yang dipantulkan plafond an dinding.
3. Task Lighting, yaitu jenis pencahayaan yang hanya terdapat pada tempat atau area sekelilingnya yang terkena cahaya.
4. Accent Lighting, yaitu jenis pencahayaan yang digunakan padaobyek tertentu.
5. Decorative Lighting, yaitu pencahayaan dengan lampu sebagai object untuk di lihat.

Sistem pencahayaan buatan berdasarkan arah pencahayaannya menurut Ruang Artistik dengan Pencahayaan, 2006:26 , antara lain adalah sebagai berikut :

1. Downlight ( arah cahaya ke bawah ),
2. Uplight ( arah cahaya ke atas ),
3. Backlight ( arah cahaya dari belakang ),
4. Sidelight ( arah cahaya dari samping ),
5. Frontlight ( arah cahaya dari depan ).

#### **2.1.12 Sistem Penghawaan pada Galeri**

System penghawaan memberikan kenyamanan thermal bagi pengunjung galeri berkisar pada temperature rata-rata 23°C. pencapaian kenyamanan thermal tersebut tergantung pada banyaknya bukaan, kondisi lingkungan, jumlah manusia yang berada di dalamnya, serta dimensi ruang.

Untuk mengatasinya dapat menggunakan penghawaan alami ataupun penghawaan buatan. Penghawaan alami didapatkan dengan cara meningkatkan kualitas bukaan pada bangunan, sedangkan penghawaan buatan dapat didapatkan dengan menggunakan Air Conditioner ( AC )

1. Berikut ini beberapa jenis AC menurut peletakkannya :
  - a) Mounted Type, yaitu ditanam di dalam dinding atau di dalam plafon.
  - b) Ceiling Type, yaitu dipasang pada langit-langit ruangan.
  - c) Custom Floor Type, yaitu diletakkan diatas lantai.
  - d) Wall Mounted Type, yaitu ditanam di dalam dinding.

2. Dipasaran terdapat 3 jenis AC, antara lain :

- a) AC Window umumnya digunakan pada perumahan dan dipasang pada salah satu dinding ruang.
- b) AC Central biasanya digunakan pada unit-unit perkantoran, hotel, supermarket dengan kontrol-pengendalian yang dilakukan dari satu tempat.
- c) AC Split, yaitu bentuk sama dengan AC Window dengan perbedaannya hanya terletak ada konstruksi dimana alat kondensator terletak di luar ruangan.

## **2.2 Tinjauan Umum seni Kontemporer**

### **2.2.1 Pengertian Seni Kontemporer**

Berdasarkan etimologinya, kata “kontemporer” berasal dari kata “co” yang artinya bersama dan “tempo” yang artinya waktu, sehingga seni kontemporer adalah karya yang secara teatikal merefleksikan situasi waktu yang sedang dilalui. Sedangkan secara umum, seni kontemporer adalah segala macam seni yang meretas sekat antara berbagai disiplin seni lain, tidak ada lagi batas-batas antara seni lukis, patung, grafis, music, tari dan teater.

Yasfar Amir Piliang, seorang pemerhati seni mengatakan bahwa pengertian seni kontemporer adalah seni yang dibuat lebih mengarah pada masa kini atau bersifat modern atau kekinian.

### **2.2.2 Sejarah perkembangan Seni Kontemporer**

Pada jaman postmodern / kontemporer, pada jaman ini bentuk kesenian banyak berubah, baik secara benda maupun kajian estetikanya, yang paling mendasar adalah landasan logika.

Seni kontemporer muncul di Indonesia pada awal ke-70 an, ketika Gregorius Sidharta menamai pameran seni patung pada saat itu dengan nama Seni Patung Kontemporer. Suwarno Wisetrotomo, seorang pengamat seni rupa berpendapat bahwa seni rupa kontemporer pada konsep dasarnya adalah upaya pembebasan dari kontrak-kontrak penilaian yang sudah baku atau mungkin dianggap usang. Yustiono seorang staf pengajar FSRD ITB, melihat perkembangan seni kontemporer di Indonesia tidak lepas dari pecahnya isu postmodernisme pada akhir tahun 1993 dan awal tahun 1994, sepanjang tahun 1993 menyulut perdebatan dan perbincangan luas mengenai isu postmodernisme baik di seminar-seminar maupun di media massa.

Perkembangan seni kontemporer terlihat pada munculnya seni instalasi sebagai turunan seni kontemporer. Seni instalasi merupakan turunan seni kontemporer dikarenakan seni instalasi merupakan seni yang lahir dari perkembangan suatu teknik seni patung yang dalam memamerkan karya seni instalasi memiliki maksa atau pesan tertentu, baik itu menyinggung isu social politik atau topik hangat yang sedang hangat diperbincangkan.

### **2.2.3 Karakteristik Seni Kontemporer**

Sebagai aliran seni yang berdiri sendiri, seni kontemporer memiliki ciri atau karakteristik yang menjad identitas yang membedakan seni kontemporer dengan seni yang lain. Berikut ini adalah karakteristik dari seni kontemporer antara lain sebagai berikut :

1. Karya yang dihasilkan berorientasi pada kebebasan, tidak menghiraukan aturan atau batasan-batasan seni rupa, karena aturan atau batasan tersebut dianggap kaku.
2. Seniman bebas berorientasi pada masa lampau, masa sekarang ataupun masa depan.
3. Penggunaan bahan, alat atau media apapun dalam menghasilkan karya seni.
4. Berani menyinggung atau memberi kritik terhadap situasi social, politik dan ekonomi masyarakat yang sedang, pernah ataupun mungkin akan terjadi.

### **2.2.4 Lingkup Seni Kontemporer**

Berikut ini adalah lingkup dari seni kontemporer antara lain:

1. Seni lukis kontemporer dalam pembuatan hasil karya banyak menggunakan metode yang non-konvensional, media bahan atau peralatan yang digunakan dalam menghasilkan karya seni beragam dan bebas.
2. Seni grafis yaitu seni rupa yang proses pembuatan karyanya menggunakan teknik cetak, biasanya diatas kertas
3. Seni instalasi memiliki arti pemasangan , seni instalasi adalah cabang seni rupa yang memasang, menyatukan dan mengkonstruksi sejumlah benda yang dianggap merujuk pada suatu konteks yang memiliki makna tertentu.

## **2.3 Galeri seni rupa kontemporer**

### **2.3.1 Pengertian galeri seni rupa kontemporer**

Galeri seni rupa kontemporer merupakan suatu tempat untuk memamerkan hasil karya seni rupa 2 dimensi dan 3 dimensi yang berkembang pada masa kini ( kontemporer ). Untuk menunjang segala aktifitas nya , diperlukan fasilitas pendukung wadah eksebis, tetapi

terdapat pula wadah apresiasi, rekreasi serta pengembangan seni kontemporer, selain itu diperlukan pula fasilitas pengelolaan dan pertunjukan yang mendukung aktivitas utama.

### **2.3.2 Fungsi galeri seni rupa kontemporer**

Fungsi utama galeri seni rupa kontemporer adalah sebagai wadah apresiasi, menampung, memelihara karya seni dan memamerkan karya seni kepada masyarakat luas. Secara tidak langsung, galeri seni memberikan fungsi edukasi, informasi kepada masyarakat tentang seni rupa kontemporer serta sebagai wadah pengembangan seni, memberikan dorongan kepada masyarakat agar ikut aktif dalam pengembangan seni rupa kontemporer. Galeri seni juga memberikan fasilitas kepada suatu pelaku atau komunitas seni untuk menyiapkan suatu gagasan-gagasan baru sehingga karya seni yang ditampilkan atau dipamerkan baik itu oleh komunitas maupun pelaku seni dapat terapresiasikan dengan baik dan benar.

## **2.4 Tinjauan Umum Restoran Apung**

### **2.4.1 Pengertian Restoran Apung**

#### **1. Pengertian Restoran**

Secara umum restoran adalah usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Terdapat beberapa definisi restoran menurut para ahli, antara lain:

- a) Menurut Suarhana, 2006 restoran adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.
- b) Menurut Ninemeter dan Hays, 2011 restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu-individu dan tamu-tamu dalam kelompok kecil.
- c) Menurut Mary B Gregoire (2010, p.11) bahwa restoran dibagi menjadi dua pengertian yaitu onsite foodservice yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktivitas utama dan biasanya tergolong non-profit, sedangkan commercial foodservice secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan.

d) Menurut keputusan menteri pariwisata, pos dan telekomunikasi nomor KM 95/HK.103/MPPT-87, restoran adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau di seluruh bangunan yang permanen dilengkapi peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan,penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan n dalam keputusan ini.

## **2. Pengertian Apung**

Menurut kamus bebar bahasa Indonesia tahun,2012 ,Apung berarti sesuatu yang mengambang dipermukaan air atau yang dapat ditempatkan di air dan tidak tenggelam seperti kayu dilaut atau pelampung.

## **3. Pengertian Restoran Apung**

Jadi restoran apung adalah tempay usaha pangan yang kegiatannya memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk umum yang berada di atas permukaan air.

### **2.4.2 Jenis-jenis Restoran**

Berdasarkan kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan , menurut Atmodjo,2005 restoran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis antara lain:

1. A'la carte restaurant
2. Table d'hotel
3. Coffe shop
4. Cafeteria
5. Canteen
6. Continental restaurant
7. Carvery
8. Discotheque
9. Fish and chip shop
10. Grill room
11. Intraven
12. Pizzeria
13. Creeperie
14. Pub
15. Café

**16. Specialty restaurant**

**17. Terrace restaurant**

**18. Gourment restaurant**

**19. Family restaurant**

**20. Main dining room**

Sedangkan menurut Soekresno, dilihat dari sitem pengelolaan dan system penyajiannya , restoran diklasifikasikan menjadi tiga antaralain”

**1. Formal Restaurant**

Formal Restaurant adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Salah satu ciri restoran formal antara lain:

- a) System penyajian yang dipakai adalah Russian service atau French service atau kombinasi dari kedua table service tersebut
- b) Disediakan ruang cocktail selain ruangan jamuan makanan dan digunakan sebagai tempat minuyang beralkohol
- c) Harga makanan dan minuman relative tinggi

Contoh restoran formal , antaralain:

- Members restaurant
- Super club
- Gourmet
- Main dining room
- Grilled restaurant
- Excutive restaurant

**2. Informal Restaurant**

Informal Restaurant adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan,pelayan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti. Berikut ini salah satu ciri restoran informal antara lain:

- a) Harga makanan dan minuman relative murah
- b) Penerimaan pelanggan tanpa system pemesanan di tempat

- c) System penyajian yang dipakai adalah American service , ready plate bahkan self-service ataupun counter-service

Contoh Restoran Informal , antara lain :

- Café
- Cafeteria
- Fast food restoran
- Coffe shop
- Canteen

### 3. Specialities restaurant

Specialities restaurant adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan system pelayanan yang khas dari suatu negara tertentu. Salah satu ciri-cirinya adalah sebagai berikut:

- a) Menyediakan system pemesanan tempat,
- b) Menu ala-carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan
- c) Harga makanan dan minuman relative tinggi dibandingkan dengan restoran formal dan informal.

Contoh SpECIALITIES restaurant , antara lain :

- a) Indonesian food restaurant
- b) Italian food restaurant
- c) Thai restaurant
- d) Japanese food restaurant
- e) Korean food restaurant

#### 2.4.3 Sistem Pelayanan Restoran

System pelayanan restoran sevara umum terbagi menjadi beberapa jenis antara lain:

1. Table service , yaitu suatu pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minumam diantarkan dan disajikan kepada tamu tersebut.

2. Counter service . yaitu suatu system pelayanan restoran dimana para tamu yang datang terus duduk di counter , apabila makanan dan minuman yang dipesan sudah siap akan disajikan.
3. Self service , yaitu suatu system pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap telah ditata dan diatur rapi diatas meja hidang atau meja prasmanan.
4. Buffet service , yaitu tamu mengambil makanan dari meja buffet.
5. Carry out service , yaitu system pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli mamnan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu.

#### **2.4.4 Ketentuan umum pendirian restoran**

Menurut SK Direktorat Jenderal Pariwisata No. 15/U/II/88 tentang pelaksanaan ketentuan dan penggolongan restoran menunjukkan bahwa perijinan dalam bidang usaha restoran ini secara umum dapat digabi menjadi dua jenis , yaitu :

1. Ijin sementara usaha restoran.

Ijin sementara usaha restoran adalah ijin yang bersifat sementara yang berlaku sampai 3 tahun dan diberikan oleh direktur jenderal untuk membangun restoran.

2. Ijin tetap usaha restoran

Ijin tetap usaha restoran adalah ijin tetap yang diberikan oleh direktur jenderal untuk mengusahakan restoran.

Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki ijin dari pemerintah daerah kabupaten/kota sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku, dan untuk memperoleh ijin tersebut maka setiap rumah makan atau restoran wajib memiliki sertifikat laik sanitasi yang higienis dari Dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota.

#### **2.4.5 Standar prosedur pengoperasian restoran**

Prosedur pengoperasian suatu restoran adalah suatu pedoman yang mengatur tim kerja restoran dalam aktifitasnya memberikan pelayanan pada pelanggan , dengan tujuan dapat dimengerti, dipahami dan dilaksanakan sebaik-baiknya oleh seluruh staf restoran yang ada. Pedoman kerja tersebut dimulai dari persiapan restoran dibuka sampai restoran di tutup.

#### **2.4.6 Persyaratan ruang restoran**

Menurut Soekresno , ruang atau area yang ada dalam suatu restoran dibagi ke dalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang bereda-beda, antara lain :

1. Ruang depan ( front area )

Ruang depan ( front area ) adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan. Persyaratan ruang depan restoran antara lain:

- a) Luas area memenuhi standar
  - b) Penyekatan antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
  - c) Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
  - d) Sirkulasi udara yang memadai dan tersedia pengatur suhu udara
  - e) Bersih, rapi dan sanitasi memenuhi syarat
  - f) Mudah untuk dibersihkan dan dirawat
2. Ruang belakang ( back area )

Ruang belakang ( back area ) adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pengunjung untuk masuk. Persyaratan ruang belakang restoran antara lain:

- a) Penerangan cukup
- b) Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai dengan jenisnya
- c) Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar.
- d) Terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- e) Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi.

#### **2.4.7 Pedoman luas area restoran**

Luas area pada restoran di bagi menjadi dua kelompok besar yaitu :

1. Pedoman luas restoran ( tidak termasuk dapur restoran ) = 1,6 m<sup>2</sup>/ orang
2. Pedoman luas dapur ( termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan masakan dingin, tempat cuci piring dan chef office ) = 1,4 m<sup>2</sup> / jumlah pelanggan.

#### **2.4.8 Pedoman tata letak meja dan kursi**

Pedoman tata letak meja dan kursi dapat diatur sebagai berikut :

1. Jalur pelayanannya

2. Tempat duduk satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350mm sebagai jalur satu atau dua pramusaji.
3. Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk
4. Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300mm
5. Kepadatan untuk meja counter bar 625mm/orang
6. Jarak duduk pada counter bar antara satu dengan yang lain yaitu 75mm

#### **2.4.9 Standar penyimpanan peralatan restoran**

Standar penyimpanan peralatan restoran adalah sebagai berikut :

1. Standar tinggi rak gudang untuk penyimpanan barang yang relative besar, ketinggian pada rak teratas 1500mm dan untuk barang-barang yang relative ringan maksimal sesuai jangkauan yaitu 1950mm.
2. Standar jarak rak penyimpanan untuk peralatan rak antara rak lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200mm. untuk perletakkan rak penyimpanan antararak dengan lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500mm

#### **2.4.10 Persyaratan dapur , ruang makan dan gudang makanan**

##### **1. Dapur**

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- c) Permukaan langit-langit harus menutup
- d) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan yang dipasang sekitar 2 meter dari lantai
- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
- g) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar dan bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- h) Ruangan dapur terdiri dari:
  - Tempat pencucian peralatan
  - Tempat penyimpanan bahan makanan

- Tempat pengepakan
  - Tempat persiapan
  - Tempat administrasi
- i) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
  - j) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
  - k) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
  - l) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
  - m) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
  - n) Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat
  - o) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal

## **2. Ruang makan**

- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m<sup>2</sup>
- b) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- c) Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
- d) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- e) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
- f) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- g) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- h) Perlengkapan set kursi harus bersih
- i) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / kepinding

## **3. Gudang bahan makanan**

- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan

- c) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut
- d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- f) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

## **2.5 Tinjauan Umum Pantai**

### **2.5.1 Pengertian Pantai**

Menurut Triatmodjo, 1999:1 pengertian pantai adalah jalur yang merupakan batas antara darat dan laut, diukur pada saat pasang tertinggi dan surut terendah, dipengaruhi oleh fisik laut dan social ekonomi bahari, sedangkan ke arah darat dibatasi oleh proses alami dan kegiatan manusia di lingkungan darat.

### **2.5.2 Garis sempadan pantai**

Menurut Undang-undang no 27 tahun 2007 tentang pengelolaan wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil, sempadan pantai adalah daratan sepanjang tepian yang lebar dan proporsional dengan bentuk dan kondisi fisik pantai, minimal 100 meter dari pasang dari tertinggi ke arah darat. Sempadan pantai ini berfungsi sebagai pengatur iklim, sumber plasma nutfah dan benteng wilayah daratan dari pengaruh negative dinamika laut.

Menurut kepmen kelautan dan perikanan no 10 tahun 2002 tentang pengelolaan, sempadan pantai adalah daerah daerah sepanjang pantai yang diperuntukkan bagi pengamanan dan pelestarian pantai. Daerah sempadan pantai anya diperbolehkan untuk tanaman yang berfungsi sebagai pelindung pantai, penggunaan fasilitas umum

### **2.5.3 Dasar dasar perencanaan bangunan pantai**

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam perencanaan yaitu karakter pantai antara lain :

1. Vegetasi lingkungan , seperti cemara, palem raja , bamboo hias dan tanaman lainnya yang dapat mempengaruhi keindahan bangunan.
2. Arus kecepatan angin sangat menentukan dalam menentukan jenis bangunan yang akan di bangun.
3. Oceanografi pasang surut yang terlalu besar llebh dari 200 meter akan sangat tidak menguntungkan.
4. Kemiringan pantai yang ideal untuk dijadikan bangunan adalah kurang lebih 0,5 % dan berbentuk landa, '

5. Posisi pantau karang mempengaruhi besarnya ombak dan daya tahan pantai untuk menahan penggerusan akibat hempasan ombak. Dapat dilakukan dengan tembok laut sebagai konstruksi penahan gelombang dan dilakukan dan pengisian pasir yang berfungsi sebagai pemecah gelombang.
6. Luas wilayah pantai , hamparan pantai yang luas akan didapat daerah yang berombak relative tenang dan dikelilingi oleh karang.

#### **2.5.4 Persyaratan umum bangunan pantai**

Menurut dirjen peelindungan hutan dan konservasi alam , persyaratan bangunan pantai adalah sebagai berikut :

1. Lokasi harus sesuai dengan perencanaan tata ruang kota rencana induk pengembangan pariwisata daerah, dapat terjangkau dengan sarana transportasi, bebas dari banjir dan polusi serta air tercemar.
2. Luas dan penataan bangunan memiliki batas minimal 3 Ha dengan pembagian dan penataan sesuai dengan peruntukkan lahan dengan memperlihatkan tingkat kenyamanan wisatawan.
3. Bangunan , semua jenis bangunan yang didirikan untuk keperluan wisata harus memenuhi ketentuan tata bangunan dan perundangan yang berlaku dan ciri gaya bangunan tersebut haru sesuai dengan kondisi dan budaya setempat.

#### **2.5.5 Standar sarana dan prasarana rekreasi pantai**

1. Sarana dan prasarana rekreasi pantai antara lain :
  - a) Pondok apung
  - b) Fasilitas akomodasi ( ruang pertemuan , ruang makan dan minum , fasilitas anak )
  - c) Sarana rumah makan dan minum ( restoran , kedai , kios makanan dan minuman , sarana wisata air dan kios cendera mata )
2. Peraturan peruntukkan dana rah perancangan
  - a) Pintu masuk ke area perusahaan melalui pintu kawasan.
  - b) Sarana transportasi menggunakan transportasi yang ramah lingkungan.
  - c) Jalur sirkulasi tttapak dengan lebar maksimal 1,5 meter.
  - d) Fasilitas parkir harus tersedia, terpusat atau tersebar.
3. Perlindungan setempat

Perlindungan setempat adalah kawasan perlindungan yang berlaku setempat , yang berfungsi untuk melindungi dari kegiatan yang dapat berakibatkan pada kerusakan fisik setempat atau kegiatan yang dapat mengganggu kelestarian fungsi setempat.

#### 4. Jumlah lantai dan tinggi bangunan

Jumlah lantai bangunan maksimal 2 lantai dengan tinggi maksimal 10 meter , pengecualian hanya di peruntukkan untuk bangunan yang menerapkan gaya arsitektur tradisional yang menuntut ketinggian lebih.

#### 5. Densitas bangunan

Pengendalian kepadatan massa bangunan dimaksudkan untuk neghindari visual pollution dan mencegah menurun kualitas lingkungan yang nanti berakibatkan pada menurunnya fungsi dan ciri kawasan sebagai pelestarian alam.

### 2.6 Studi Kasus

#### 2.6.1 Galeri Seni Kontemporer

##### 1. Semarang Contemporary Art Gallery

Semarang contemporary art gallery terletak di jalan taman srigunting 5-6 semarang dengan luas kurang lebih 100 m<sup>2</sup>. Bangunan ini dirancang oleh Chris Dharmawan pemilik sekaligus arsiteknya. Kelembagaan dan pengelola dikelola oleh Chris Dharmawan dan staffnya. Fasilitas yang ada yaitu sebagai berikut:

- a) Ruang pameran
- b) Perpustakaan
- c) Ruang pengelola

Gaya arsitektur bangunan ini adalah arsitektur colonial dan di padukan dengan arsitektur modern , dikarenakan bangunan ini menggunakan bangunan peninggalan Belanda. Bangunan ini berada di kawasan kota lama , sehingga bentuki bangunannya masih berbentuk bangunan asli yang hanya mengalami perbaikan saja.

##### 2. Selasar Sunaryo

Selasar sunaryo terletak di kulan bukit pakar timur 100, bandung dengan luas kurang lebih 2000 m<sup>2</sup>. Bangunan ini dirancang oleh Sunaryo sekaligus pemilik selasar sunaryo bersama baskoro tedjo seorang arsitek. Konsep bangunan ini adalah arsitektur modern. Fasilitas yang ada yaitu sebagai berikut:

- a) Ruang pameran

- b) Kopi selasar
- c) Art shop
- d) Amphitheater
- e) Ruang workshop
- f) Perpustakaan

Kesimpulan dari hasil studi banding kedua galeri diatas adalah letak galeri tidak garus terletak di pusat kota yang terpenting ada kemudahan akses menuju ke lokasi. Galeri ini menampung hasil karya 2 dimensi maupun 3 dimensi. Kepemilikan kedua galeri ini sama sama dikelola oleh pemiliknya dan bersifat swasta. Konsep bangunan galeri ini sama-sama menggunakan arsitektur modern.

## **2.6.2 Restoran Apung**

### **1. Kampung laut semarang**

Kampung laut semarang terletak di komplek puri mareokoco, tawnagsari, semarang barat. Salah satu rumah makan apung serta pemancingan dengan konsep gazebo dan lesehan. Material yang digunakan yaitu kayu. Kampung laut semarang memiliki luas kurang lebih 4,5 Ha.

Restoran kampung laut semarang mampu menampung 800-1000 pengunjung dengan area parkir yang berkapasitas kurang lebih 300 kendaraan. Terdapat dua jenis meeting room dengan ukuran kecil kapasitas 20 orang dan ukuran besar kapasitas 50-100 orang, serta hall dengan kapasitas hingga 1000 orang yang dapat di sewa untuk acara penting.

Bangunan ini didominasi material berbahan kayu menggunakan kayu trem besi pada pondasi nya yang ditanapkan didasar air kemudian dilapisi oleh pralon plastic yang berfungsi untuk mencegah pelapukan akibat terkena air terus-menerus. Balok lantai dan lantai menggunakan material kayu ulin yang ditata secara horizontal serta mabel – mabel menggunakan kayu jati belanda. Untuk bagian atap menggunakan atap genteng dari tanah liat dan dilapisi oleh tum[ukan ijuk.

### **2. Kampong rawa ambarawa**

Kampong rawa ambarawa teletak di jalan lingkar selatan km 3 ambarawa, kabupaten semarang yang didirikan oleh koperasi simpan pinjam artha prima yang

bekerja sama dengan petani rawa pening. Kampoeng rawa memiliki luas sekitar 6 Ha. Salah satu rumah makan dengan konsep apung yang terletak ditengah-tengah sawah.

Kampoeng rawa mampu menampung kurang lebih 500 pengunjung dan 50 buah gazebo dengan masing-masing kapaitas 6 orang. Sehingga total seluruhnya kurang lebih 800 pengunjung. Reso ini juga menyediakan meeting room dengan kapasitas yang bereda-beda, yaitu sebagai berikut:

- a) Pendopo ageng dewi tara kapasitas 200 orang
- b) Hall apung kapasitas 250 orang
- c) Joglo alit kumambang kapasitas 100 orang
- d) Dinning room lesehan kapasitas 60 orang
- e) Lesehan arjuna dan semar kapasitas 25 orang

Aspek tinjauan	Restoran Kampung Laut Semarang	Restoran Kampoeng Rawa Ambarawa
Lokasi	Komplek Puri Maerokoco, Tawang Sari, Semarang Barat	Jalan Lingkar Selatan KM 3 Ambarawa, Kabupaten Semarang
Konsep	Konsep yang diterapkan adalah mengibaratkan kampung yang berada di atas air atau terapung diatas permukaan air.	Konsep yang diterapkan mengapung di atas air di tengah-tengah persawahan yang begitu luas.
Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area parkir yang luas,</li> <li>• Live music,</li> <li>• Gazebo apung.</li> <li>• Pemancingan,</li> <li>• Meeting room berupa hall,</li> <li>• Batikshop,</li> <li>• Perahu sampan,</li> <li>• Playground,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemancingan,</li> <li>• Lesehan,</li> <li>• Wisata permainan air,</li> <li>• Live music,</li> <li>• Meetig room,</li> <li>• Pusat oleh-oleh,</li> <li>• Mushola,</li> <li>• Toilet..</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mushola,</li> <li>• Toilet.</li> </ul>	
Luas Lahan	± 4,5 Ha	± 6 Ha
Kapasitas	1000 orang	800 orang

Tabel 2 Tabel Kesimpulan hasil studi kasus

*Sumber : Sumber pribadi 2022*

## BAB III

### ANALISIS DATA

#### 3.1 Analisis Lokasi



Gambar 7 Lokasi site

Sumber : Google Earth

1. Lokasi Site : JL. Marina Raya
2. Luas Site : 56.950 m<sup>2</sup>
3. Batas ketinggian bangunan maximal : 45,5m
4. Lebar Jalan selatan : 8m
5. GSB Selatan : 5m
6. KDB 60% : 34.170m
7. Batas-batas :
  - a) Utara : Pantai Marina
  - b) Timur : Kolam Renang dan Taman Rekreasi Marina
  - c) Barat : Tanah Kosong
  - d) Selatan : Komplek PRPP

#### 3.2 Analisis Tapak

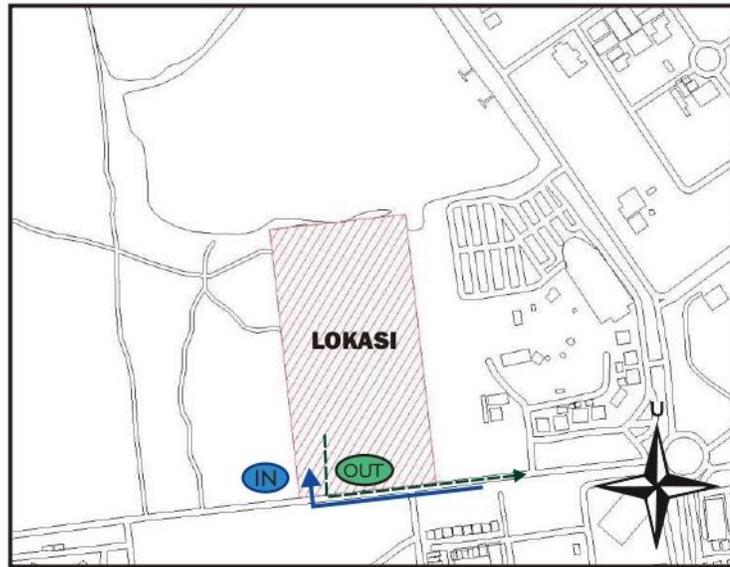
##### 3.2.1 Analisis Lingkungan

Berdasarkan letak lokasi. Site ini memiliki jangkauan yang mudah dan strategis bagi pengunjung lokal maupun wisatawan , diantaranya :

1. Pada bagian Utara berdekatan langsung dengan Pantai Marina Semarang dengan memanfaatkan view pada bangunan dan Gazebo pada Restoran Apung.
2. Pada bagian Timur berdekatan dengan kolam renang dan taman rekreasi marina dan fasilitas halte bus. Galeri seni dan Restoran Apung ini akan menjadi tempat destinasi baru yang berbeda dari sebelumnya.
3. Pada bagian Selatan berdekatan dengan pemukiman warga ( Komplek PRPP )
4. Pada bagian Barat berdekatan langsung dengan tanah kosong.

Berdasarkan analisis lingkungan site tersebut, letak site berada di pinggir Kota Semarang tepatnya di Pantai Marina Semarang dan dekat dengan pusat destinasi lainnya , dekat dengan sarana prasarana transportasi seperti halte bus , dan juga dekat dengan Komplek PRPP. Lokasi site sangat mudah diakses dan strategis karena berada di jalan utama dua arah yang mudah dijangkau dari berbagai arah.

### 3.2.2 Analisis Pencapaian

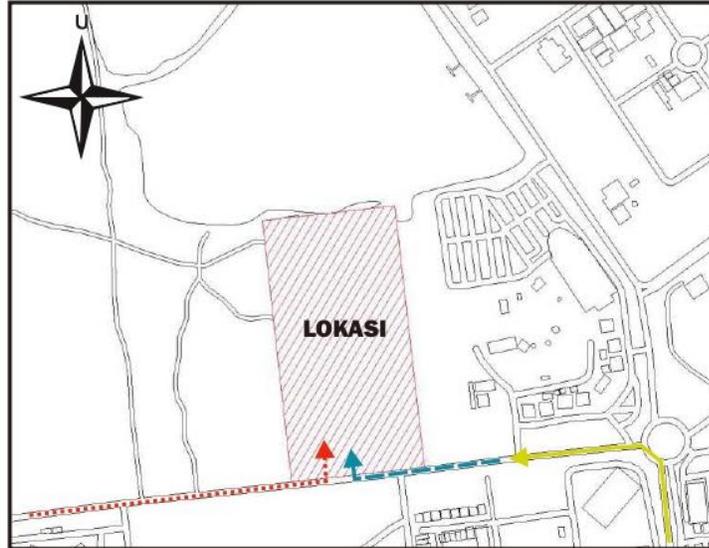


Gambar 8 Analisis Pencapaian ME

Sumber : Data Pribadi 2022

Untuk mengetahui ME nya ,

1. Meletakkan IN pada jalan utama sebelah kiri , agar memudahkan pengunjung menemukan akses masuk dan tidak bertabrakan dengan akses keluar,
2. Akses IN dan OUT dibedakan agar tidak terjadi penumpukan kendaraan dan akses tidak terhambat,
3. Meletakkan akses OUT lokasi pada jalan utama besebelahan dengan akses IN agar tidak mengganggu akses masuk lokasi dan mengganggu akses lalu lintas pada area tersebut.



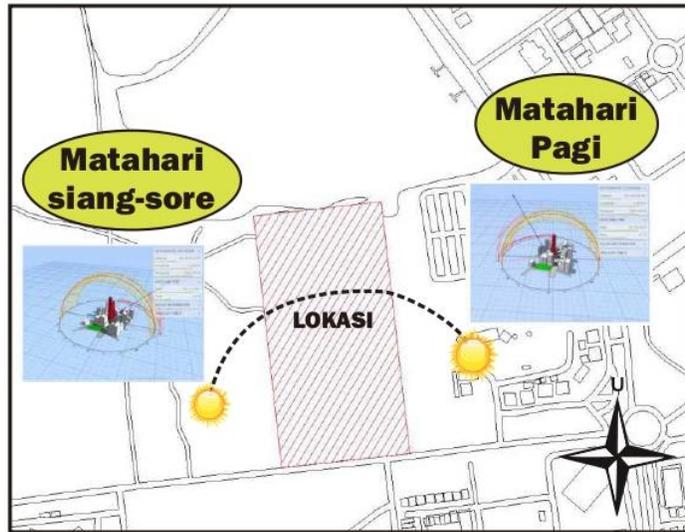
Gambar 9 Analisis Pencapaian Lokasi

Sumber : Data Pribadi 2022

Untuk mencapai kelokasi,

1. Dari arah Selatan ( garis kuning ) tanpa memutar dan ke arah barat langsung menuju ke lokasi,
2. Dari arah Timur ( garis biru ) merupakan jalan dua arah, kemudian ke arah barat langsung menuju ke lokasi,
3. Dari arah Barat ( garis merah ) merupakan jalan dua arah kemudian ke arah timur langsung menuju ke lokasi.

### 3.2.3 Analisis Orientasi Matahari



Gambar 10 Analisis Orientasi Matahari

Sumber : Data Pribadi 2022

Berdasarkan dari data analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa bagian sisi Timur bangunan terutama pada Galeri Seni diberikan shading berupa secondary skin sesuai dengan kebutuhan untuk mengurangi panas dari sinar matahari pagi yang masuk ke dalam bangunan. Pada bagian barat terutama pada Galeri Seni dibuat dengan bentuk façade dinding roster dengan sedikit celah untuk masuknya sinar matahari sore melalui celah celah dinding tersebut dan membentuk sebuah bayangan.



Gambar 11 Secondary Skin

Sumber : [idea.grid.id](http://idea.grid.id)

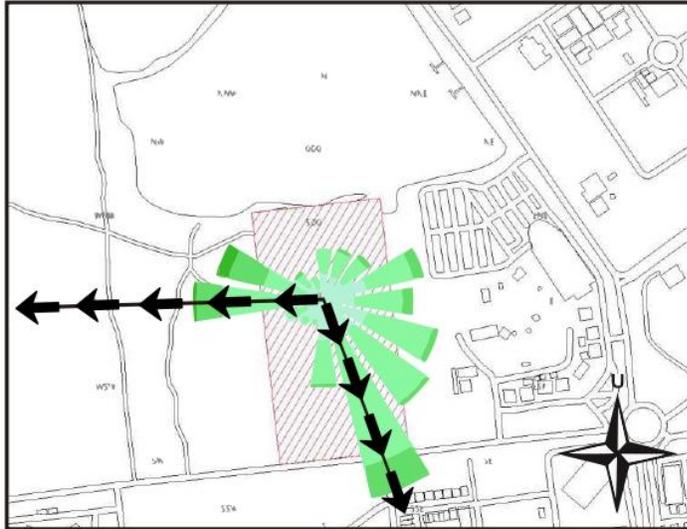


Gambar 12 Dinding Roster

Sumber : [rumah.com](http://rumah.com)

### 3.2.4 Analisis Arah Angin

Arah hembusan angin terbagi menjadi dua tipe yaitu Angin gunung dan Angin Lembah. Angin gunung merupakan angin yang berhembus dari daratan tinggi ke daratan yang lebih rendah dan terjadi pada malam hari. Sedangkan angin lemah merupakan angin yang berhembus dari daratan rendah ke daratan tinggi dan terjadi saat siang hari. Letak lokasi site yang berada di pesisir pantai utara jawa , menyebabkan arah angin lembah berasal dari arah utara dan angin gunung berasal dari selatan.



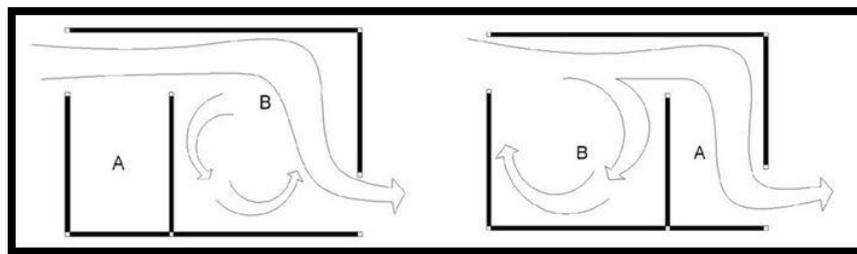
Gambar 13 Analisis Arah Angin

Sumber : Data Pribadi 2022

Berdasarkan analisis dari data tahunan app Meteoblue menyatakan bahwa di Semarang tepatnya di jalan marina , hembusan angin dari arah barat adalah hembusan angin yang paling kencang. Dan dari arah tenggara adalah hembusan angina yang cukup kencang.

Berdasarkan analisis angin dari App Meteoblue, respon pada bangunan sebagai berikut :

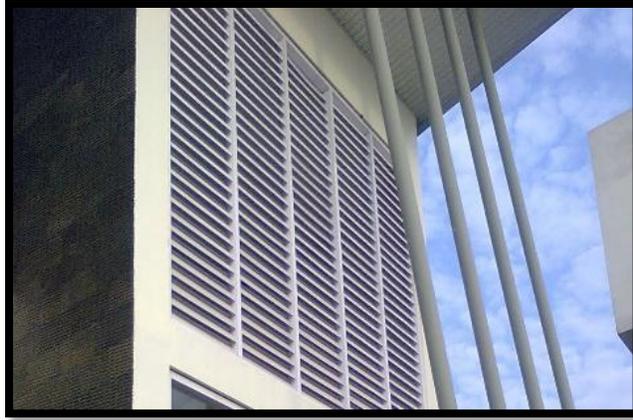
1. Memberikan bukaan yang tidak terlalu besar dan sesuai dengan kebutuhan ruang pada Galeri,
2. Mengatur ventilasi udara sebaik mungkin dengan menggunakan sirkulasi silang



Gambar 14 Sirkulasi silang

Sumber : idea.grid.id

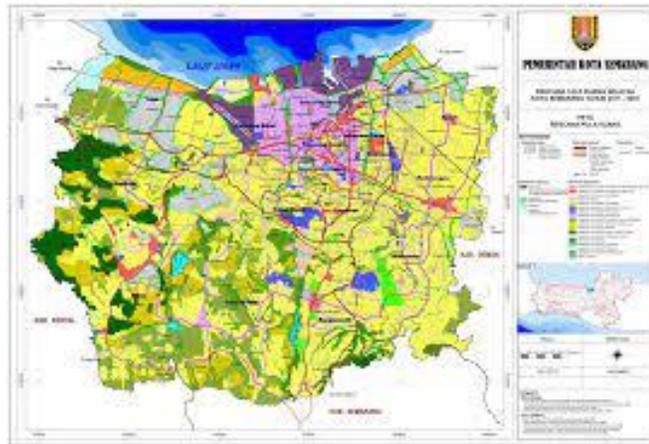
3. Penggunaan jalusi aluminium dengan memanfaatkan hembusan angina yang masuk ke dalam bangunan sehingga ruangan mendapatkan penghawaan secara alami dan sedikit mengurangi penggunaan AC



Gambar 15 Jalusi Alumunium

Sumber : increate.id

### 3.2.5 Analisis Kebisingan



Gambar 16 Rencana RT RW Kota Semarang

Sumber : pusdataru.jatengprov.go.id

Berdasarkan analisis pada revisi rencana RTRW Kota Semarang pada tahun 2010-2030 kebisingan tertinggi berada di jalan utama dikarenakan akan di bangun jalan bebas hambatan.

Respon :

1. Penggunaan Partisi jenis Moveo Glass



Gambar 17 Partisi jenis Moveo Glass

Sumber : trans-space

Penggunaan partisi jenis Moveo Glass yaitu partisi kaca Dorma dengan fitur peredam suara yang beroperasi secara otomatis / semi otomatis pada ruang tertentu di Galeri dan Restorant.

## 2. Menggunakan Metode Weather Stripping



Gambar 18 Weather Stripping

Sumber : pinhome.id

Metode Weather Stripping yaitu pengisian celah menggunakan karet khusus di setiap jendela pada ruang-ruang di Galeri.

## 3. Menggunakan pelapis peredam suara seperti: Green Wool, Glass Wool dan Rock Wool pada dinding Galeri,

### a) **Green Wool**



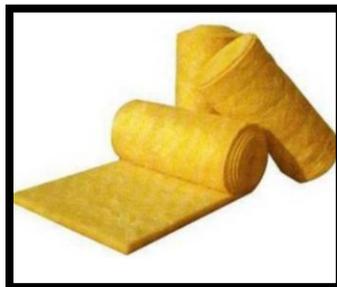
Gambar 19 Green Wool

Sumber : bahanperedamsuararuangan.blogspot.com

Kelebihan pemakaian Glass Wool :

1. High NRC ( 0,8 ),
2. Kimia yang tidak beracun,
3. Material yang ramah lingkungan,
4. Anti serangga,
5. Anti jamur,
6. Sehat,
7. Ringan,
8. Tahan lama,
9. Tidak berbau dan bebas formalin,
10. Mudah dipasang,
11. Tidak menimbulkan alergi,
12. Tidak menyusut,
13. Hemat.

**b) Glass Wool**



Gambar 20 Glass Woll

Sumber : acourete.com

Kelebihan pemakaian Glass Wool :

1. Menyerap panas
2. Harga murah

Kekurangan pemakaian Glass Wool :

1. NRC relative kecil  $< 0.5$  ( tebal 1 cm ) ,
2. Menyerap uap air sehingga mudah rontok dan menyebabkan penyerapan suara ,
3. Karena menyerap uap air dan resiko berjamur ,
4. Jika tersentuh langsung dengan kulit menyebabkan iritasi ,
5. Terkadang menyebabkan alergi pernapasan ,
6. Tidak dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama ,
7. Mudah terbakar.

c) **Rock Woll**



Gambar 21 Rock Wool

Sumber : acourete.com

Kelebihan penggunaan Rock Woll:

1. Menginsulasi Panas
2. Tidak mudah terbakar

Kekurangan penggunaan Rock Woll:

1. NRC relatif kecil  $< 0.5$  ( tebal 1 cm ) ,
  2. Mudah rontok sehingga terjadi penurunan kualitas ,
  3. Jika tersentuh kulit menyebabkan iritasi ,
  4. Tidak bagus untuk pernafasan ,
  5. Tidak dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.
4. Penggunaan jendela dengan panel rangkap tiga.



Gambar 22 Jendela Panel Rangkap Tiga

Sumber : interiordesign.id

- a) Kelebihan panel rangkap tiga: Versi lebih baik dari panel ganda, sehingga memiliki proses insulasi yang lebih baik, kededapan suara yang lebih baik, serta kondensasi yang rendah saat musim dingin.
- b) Kekurangan panel rangkap tiga: Lebih mahal dari panel ganda, lebih berat, dan lebih tahan lama.

### 3.3 Analisis Kebutuhan Ruang

#### 3.3.1 Analisis Aktifitas Pengguna

##### 1. Galeri Seni Kontemporer

###### a) Tabel Kebutuhan Ruang “Kelompok Pengunjung”

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	Pengunjung	• Membeli tiket	Loket
		• Mencari informasi tentang galeri	Ruang informasi, Receptionis
		• Menunggu teman , duduk-duduk santai	Lobby
		• Melihat pameran atau koleksi	Ruang pameran
		• Melihat pertunjukan	Ruang pertunjukan
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory

			pengunjung
		• Memarkirkan kendaraan	Area parkir

Tabel 3 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022

**b) Tabel Kebutuhan Ruang “Kelompok Pengelola “**

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	<b>Pemilik Galeri</b>	• Mengontrol dan mengecek seluruh kegiatan di dalam galeri	Semua ruang
		• Rapat pengelola	Ruang rapat
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory pengelola
		• Memarkirkan kendaraan	Area parkir
2.	<b>Manager</b>	• Mengatur dan menangani seluruh kegiatan di dalam galeri	Ruang Manager
		• Menerima tamu	Ruang tamu
		• Rapat pengelola	Ruang rapat
		• Mendatangkan barang	Loading dock
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory pengelola
		• Memarkirkan	Area parkir

		kendaraan	
<b>3.</b>	<b>Kasir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan transaksi tiket</li> </ul>	Loket
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Meletakkan barang</li> </ul>	Ruang karyawan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Beribadah</li> </ul>	Mushola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>BAB/BAK</li> </ul>	Toilet, Lavatory pengelola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Memarkirkan kendaraan</li> </ul>	Area parkir
<b>4.</b>	<b>Receptionis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memberikan segala informasi mengenai galeri kepada pengunjung</li> </ul>	Ruang informasi, Receptionis
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Meletakkan barang</li> </ul>	Ruang Karyawan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Beribadah</li> </ul>	Mushola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>BAB/BAK</li> </ul>	Toilet, Lavatory pengelola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Memarkirkan kendaraan</li> </ul>	Area parkir

Tabel 4 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengelola

Sumber : Data Pribadi 2022

**c) Tabel Kebutuhan “Ruang Kelompok Servis”**

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan ruang
<b>1.</b>	<b>Cleaning Servis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membersihkan ruangan</li> </ul>	Semua ruang
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpan peralatan bersih-bersih</li> </ul>	Gudang servis
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Meletakkan barang</li> </ul>	Ruang Karyawan

		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory pengelola
		• Memarkirkan kendaraan	Area parkir
<b>2.</b>	<b>Staff ME</b>	• Mengecek system ME	Semua ruang
		• Memperbaiki kerusakan ME	Ruang ME
		• Menyimpan peralatan ME	Gudang ME
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory
		• Memarkirkan kendaraan	Area parkir
<b>3.</b>	<b>Security</b>	• Menjaga keamanan galeri	Semua ruang
		• Meletakkan barang	Ruang karyawan , Pos jaga
		• Mengecek CCTV	Ruang CCTV
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet, Lavatory pengelola
		• Memarkirkan kendaraan	Area parkir

Tabel 5 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022

## 2. Restoran Apung

### a) Tabel Kebutuhan Ruang “Kelompok Pengunjung”

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	<b>Pengunjung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari informasi mengenai restoran</li> </ul>	Lobby , Receptionis , R.Informasi
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membayar makanan</li> </ul>	Kasir
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menunggu antrian / waiting list</li> </ul>	Lobby , R tunggu
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Makan dan Minum</li> </ul>	Ruang makan , Gazebo apung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengadakan pertemuan</li> </ul>	Meeting room
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Memancing</li> </ul>	Pemancingan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Beribadah</li> </ul>	Mushola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>BAB / BAK</li> </ul>	Toilet / Lavatory pengunjung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Memarkir kendaraan</li> </ul>	Area parkir

Tabel 6 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022

**b) Tabel Kebutuhan “Ruang Kelompok Pengelola”**

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	<b>Pemilik restoran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengontrol seluruh kegiatan di dalam restoran</li> </ul>	Semua ruang
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Beribadah</li> </ul>	Mushola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>BAB / BAK</li> </ul>	Toilet / Lavatory pengelola
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Memarkir kendaraan</li> </ul>	Area parkir
2.	<b>Manager</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengatur jalannya seluruh kegiatan di</li> </ul>	Ruang Manager

		dalam restoran	
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Beribadah	Mushola
		• BAB / BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>3.</b>	<b>Kasir</b>	• Melakukan segala transaksi	Kasir
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>4.</b>	<b>Receptionis</b>	• Memberikan segala informasi mengenai restoran	Receptionis, ruang informasi
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir

Tabel 7 Tabel kebutuhan ruang kelompok pengelola

Sumber : Data Pribadi 2022

**c) Tabel Kebutuhan Ruang “Kelompok Servis”**

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	Koki	• Memasak menu	Dapur basah

		makanan di restoran	
		• Menyiapkan makanan	Dapur kering
		• Mengambil bahan makanan	Gudang bahan makanan
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>2.</b>	<b>Bartender</b>	• Membuat menu minuman	Dapur basah
		• Menyiapkan minuman	Dapur kering
		• Mengambil bahan minuman	Gudang bahan makanan
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>3.</b>	<b>Pelayan</b>	• Melayani pengunjung	Ruang makan , gazebo apung , ruang koordinasi pelayan
		• Mengambil makanan dan minuman	Dapur kering / ruang saji
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola

		• Beribadah	Mushola
		• BAB/BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>4.</b>	<b>Steward</b>	• Membersihkan peralatan makanan dan minuman	Ruang makan , gazebo apung
		• Memcuci peralatan makanan dan minuman	Ruang cuci
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Ibadah	Mushola
		• BAB / BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>5.</b>	<b>Cleaning servis</b>	• Membersihkan area restoran	Semua ruang
		• Menyimpan barang	Gudang servis
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan
		• Makan dan minum	Pantry pengelola
		• Ibadah	Mushola
		• BAB / BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Area parkir
<b>6.</b>	<b>Security</b>	• Menjaga keamanan restoran	Semua ruang
		• Meletakkan barang	Ruang Karyawan / Pos Jaga
		• Makan dan minum	Pantry pengelola / Pos

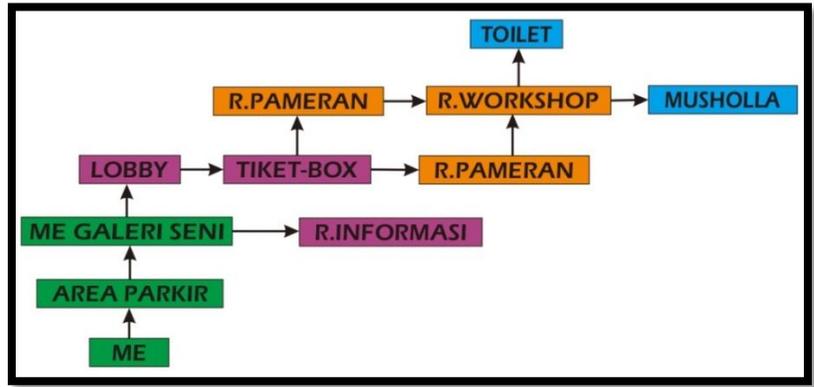
			Jaga
		• Ibadah	Mushola
		• BAB / BAK	Toilet / Lavatory pengelola
		• Memarkir kendaraan	Parkir area

Tabel 8 Tabel kebutuhan ruang kelompok servis

Sumber : Data Pribadi 2022

### 3.3.2 Analisis Sirkulasi pengguna

#### 1. Galeri Seni Kontemporer



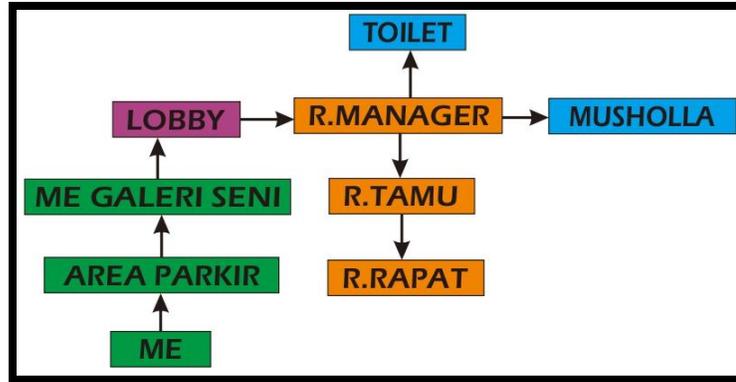
Bagan 2 Sirkulasi Pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022



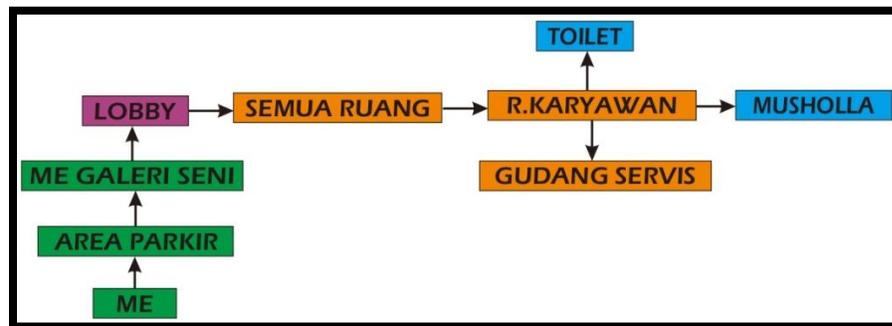
Bagan 3 Sirkulasi Pemilik Galeri Seni

Sumber : Data Pribadi 2022



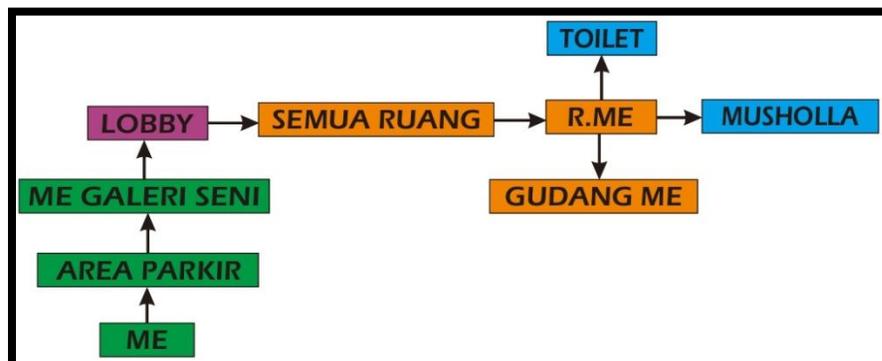
Bagan 4 Sirkulasi Manager

Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 5 Sirkulasi Cleaning Servis

Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 6 Sirkulasi Staf ME

Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 7 Sirkulasi Security  
 Sumber : Data Pribadi 2022

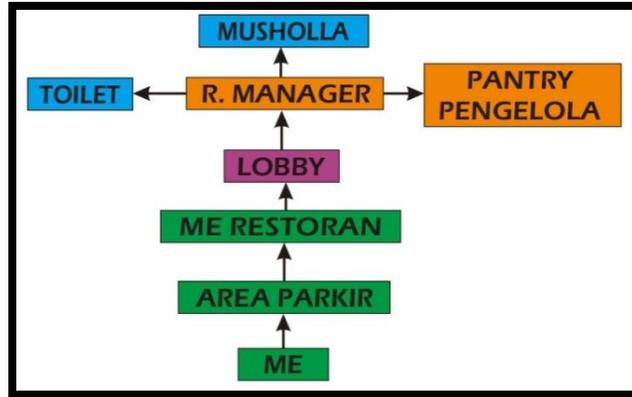
2. Restoran Apung



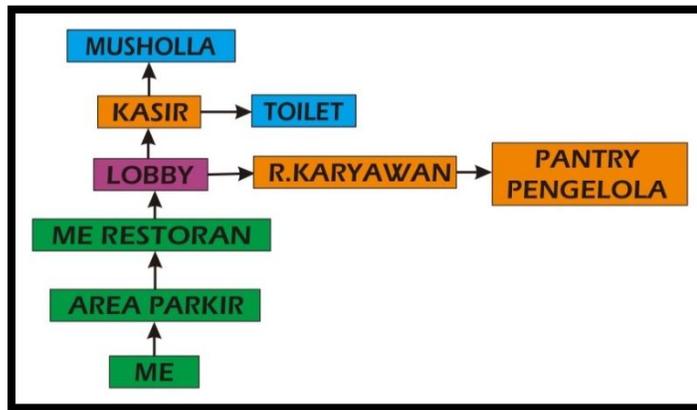
Bagan 8 Sirkulasi Pengunjung Restoran  
 Sumber : Data Pribadi 2022



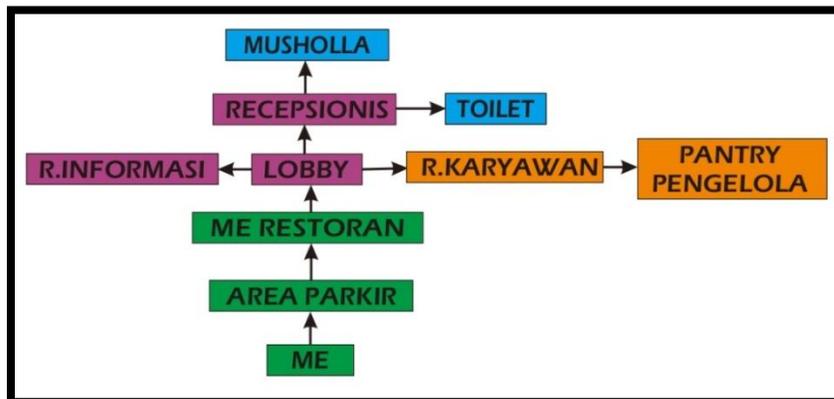
Bagan 9 Sirkulasi Pemilik Resto  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 10 Sirkulasi Manager  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 11 Sirkulasi Parkir  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 12 Sirkulasi Receptionis  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 13 Sirkulasi Koki

Sumber : Data Pribadi 2022



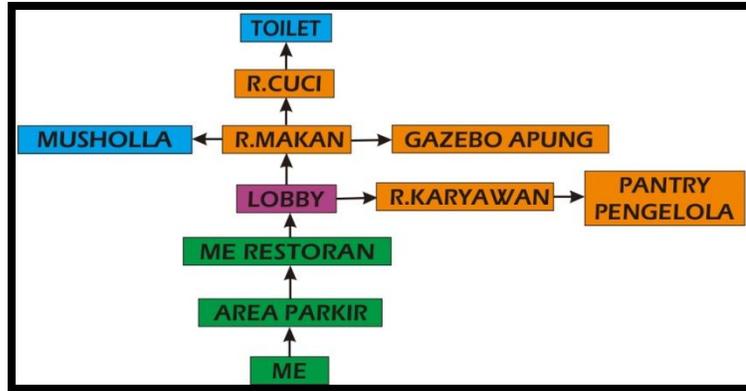
Bagan 14 Sirkulasi Bartender

Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 15 Sirkulasi Pelayan

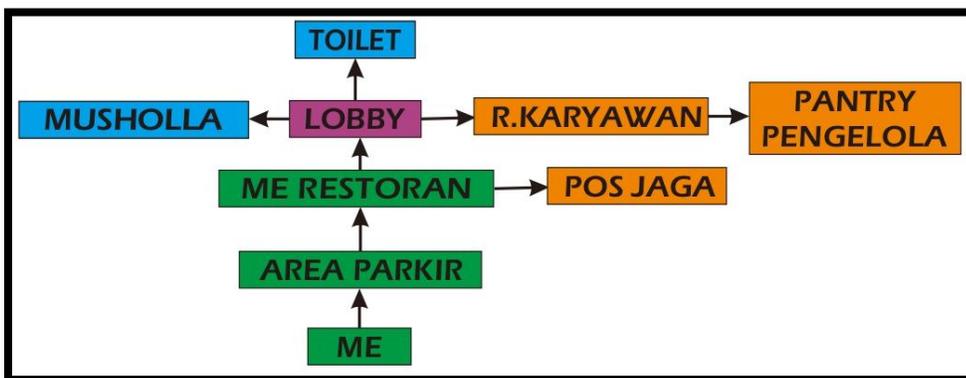
Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 16 Sirkulasi Steward  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 17 Sirkulasi Cleaning Servis  
 Sumber : Data Pribadi 2022



Bagan 18 Sirkulasi Security Resto  
 Sumber : Data Pribadi 2022

### 3.3.3 Analisis Besaran Ruang

#### 1. Galeri Seni

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m2)	Sumber
<b>Kelompok Ruang Pengelola</b>					
<b>R. Informasi</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m2/orang	3,4 m2	TS
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas R. Informasi</b>	<b>4,08 m2</b>	
<b>R. Rapat</b>	10 orang	1 ruang	1,7 m2/orang	17 m2	TS
			Sirkulai 30 %	5,1 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Rapat</b>	<b>22,1 m2</b>	
<b>R. Manager</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m2/orang	3,4 m2	TS
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas R. Manager</b>	<b>4,08 m2</b>	
<b>R. Tamu</b>	4 orang	1 ruang	1,7 m2/orang	5,7 m2	TS
			Sirkulasi 20 %	1,14 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Tamu</b>	<b>6,84 m2</b>	

Tabel 9 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Pengelola

Sumber : Data Pribadi 2022

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m <sup>2</sup> )	Sumber
<b>Kelompok Ruang Pengunjung</b>					
<b>Lobby</b>	10 orang	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	9 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 50 %	4,5 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Lobby</b>	<b>13,5 m<sup>2</sup></b>	
<b>Tiket-box</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m <sup>2</sup> /kursi	3,4 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas Tiket-box</b>	<b>4,08 m<sup>2</sup></b>	
<b>R. Pameran</b>	100 orang	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	90 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 30 %	27 m <sup>2</sup>	
			<b>Jumlah Luas Ruang Pameran</b>	<b>117 m<sup>2</sup></b>	
<b>R. Theater</b>	76 orang				
a. Panggung	10 orang	1 ruang	6 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	Asumsi
			Sirkulasi 20 %	1,2 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>7,2 m<sup>2</sup></b>	
b. Penonton	50 orang	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	45 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 10 %	4,5 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>49,5 m<sup>2</sup></b>	
c. R. Persiapan	10 orang	1 ruang	9 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	Asumsi
			Sirkulasi 20 %	1,8 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>10,8 m<sup>2</sup></b>	
d. Lav Pria	2 orang	1 ruang	1,8 m <sup>2</sup>	3,6 m <sup>2</sup>	Asumsi
			Sirkulasi 10 %	0,36 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>3,96 m<sup>2</sup></b>	
e. Lav Wanita	2 orang	1 ruang	1,8 m <sup>2</sup>	3,6 m <sup>2</sup>	Asumsi
			Sirkulasi 10 %	0,36 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>3,96 m<sup>2</sup></b>	
f. Wastafel	2 orang	2 unit	0,9 m <sup>2</sup> /orang	1,8 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	0,36 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>2,16 m<sup>2</sup></b>	
			<b>Jumlah Luas R. Theater</b>	<b>77,58 m<sup>2</sup></b>	
<b>R. Workshop</b>	5 orang	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	4,5 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 50 %	2,25 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Workshop</b>	<b>6,75 m<sup>2</sup></b>	
<b>Lavatory Pengunjung</b>	25 orang				
a. Lavatory Pria	10 urinoir	10 unit	1,2 m <sup>2</sup> /orang	12 m <sup>2</sup>	DA
	4 WC	4 unit	2,5 m <sup>2</sup> /unit	10 m <sup>2</sup>	
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	
	2 Wastafel	2 unit	0,9 m <sup>2</sup> /orang	1,8 m <sup>2</sup>	
			Sirkulasi 20 %	5,09 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>30,36 m<sup>2</sup></b>	
b. Lavatory Wanita	6 WC	6 unit	2,5 m <sup>2</sup> /unit	15 m <sup>2</sup>	DA
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	
	2 Wastafel	2 unit	0,9 m <sup>2</sup> /orang	1,8 m <sup>2</sup>	
			Sirkulasi 20 %	3,66 m <sup>2</sup>	
			<b>Total Luas</b>	<b>21,96 m<sup>2</sup></b>	
			<b>Jumlah Luas Lavatory Pengunjung</b>	<b>52,32 m<sup>2</sup></b>	

Tabel 10 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m <sup>2</sup> )	Sumber
<b>Kelompok Ruang Servis</b>					
<b>Ruang Genset</b>	2 orang	1 ruang	9 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	MEE
			Sirkulasi 30 %	2,7 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Genset</b>	<b>11,7 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang Panel</b>	2 orang	1 ruang	6 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	MEE
			Sirkulasi 30 %	1,8 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Panel</b>	<b>7,8 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang Pompa</b>	2 orang	1 ruang	9 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	MEE
			Sirkulasi 30 %	2,7 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Pompa</b>	<b>11,7 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang CCTV</b>	2 orang	1 ruang	8 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	Asumsi
			Sirkulasi 30 %	2,4 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang CCTV</b>	<b>10,4 m<sup>2</sup></b>	
<b>Loading Dock</b>	1 truck	1 ruang	18 m <sup>2</sup> /truck	18 m <sup>2</sup>	AS
			Sirkulasi 30 %	5,4 m	
			<b>Jumlah Luas Loading Dock</b>	<b>23,4 m<sup>2</sup></b>	
<b>Mushola</b>	20 orang	1 ruang			
R.Sholat			1,5 m <sup>2</sup> /orang	30 m <sup>2</sup>	DA
R.Wudhu			15 % R.Sholat	4,5 m <sup>2</sup>	
			Sirkulasi 30 %	10,35m	
			<b>Jumlah Luas Mushola</b>	<b>44,85 m<sup>2</sup></b>	
<b>Lavatory Pengelola</b>					
Lavatory Wanita	3 WC	3 ruang	2,5 m <sup>2</sup> /unit	7,5 m <sup>2</sup>	DA
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	
	2 Wastafel	2 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	1,8 m <sup>2</sup>	
			Sirkulasi 20 %	2,16 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>12,96 m<sup>2</sup></b>	
Lavatory Pria	5 Urinoir	5 ruang	1,2 m <sup>2</sup> /orang	6 m <sup>2</sup>	DA
	2 WC	2 ruang	2,5 m <sup>2</sup> /unit	5 m <sup>2</sup>	
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	
			Sirkulasi 20 %	2,5 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>15 m<sup>2</sup></b>	
			<b>Jumlah Luas Lavatory</b>	<b>27,96 m<sup>2</sup></b>	
<b>Pos Jaga</b>	2 orang	1 ruang	6 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	SR
			Sirkulasi 30 %	1,8 m <sup>2</sup>	
			<b>Jumlah Luas Pos Jaga</b>	<b>7,8 m<sup>2</sup></b>	
<b>Pantry Pengelola</b>	5 orang	1 ruang	1,2 m <sup>2</sup> /orang	6 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	1,2 m	
			<b>Jumlah Luas Pantry Pengelola</b>	<b>7,2 m<sup>2</sup></b>	

Tabel 11 Besaran Ruang Galeri Seni Kelompok Servis

Sumber : Data Pribadi 2022

**Total Keseluruhan Galeri Seni**

<b>Kelompok Ruang Pengunjung</b>	271,23 m <sup>2</sup>
<b>Kelompok Ruang Pengelola</b>	36,06 m <sup>2</sup>
<b>Kelompok Ruang Servis</b>	98,96 m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>406,25 m<sup>2</sup></b>

## 1. Restoran Apung

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m <sup>2</sup> )	Sumber
<b>Kelompok Ruang Pengunjung</b>					
<b>Lobby</b>	20 orang	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /orang	18 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 50 %	9 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Lobby</b>	<b>27 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang Makan</b>	300 orang	1 ruang			
	Meja 8 orang	10 unit	0,85 m <sup>2</sup> /orang	68 m <sup>2</sup>	DA
	Meja 6 orang	10 unit	0,85 m <sup>2</sup> /orang	51 m <sup>2</sup>	DA
	Meja 4 orang	40 unit	0,85 m <sup>2</sup> /orang	136 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 30 %	76,5 m	
			<b>Jumlah Luas Ruang Makan</b>	<b>301,5 m<sup>2</sup></b>	
<b>Gazebo</b>	150 orang				
Gazebo I	10 orang	12 unit	9 m <sup>2</sup> /unit	108 m <sup>2</sup>	DA
Gazebo II	5 orang	6 unit	2,25 m <sup>2</sup> /unit	13,5 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	24,3 m	
			<b>Jumlah Luas Gazebo</b>	<b>145,8 m<sup>2</sup></b>	
<b>Meeting Room</b>	50 orang				
Meeting Room I	10 orang	2 ruang	0,85 m <sup>2</sup> /orang	17 m <sup>2</sup>	DA
Toilet	4 orang	4 ruang	3 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	Asumsi
Wastafel	4 orang	4 unit	0,9 m <sup>2</sup> /orang	3,6 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 30 %	9,78 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>42,38 m<sup>2</sup></b>	
Meeting Room II	40 orang	1 ruang	0,85 m <sup>2</sup> /orang	34 m <sup>2</sup>	DA
Toilet	8 orang	4 ruang	3 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	Asumsi
Wastafel	4 orang	4 unit	0,9 m <sup>2</sup> /orang	3,6 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 30%	14,88 m <sup>2</sup>	
			<b>Total Luas</b>	<b>64,48 m<sup>2</sup></b>	
			<b>Jumlah Luas Meeting Room</b>	<b>106,86 m<sup>2</sup></b>	
<b>Lavatory Pengunjung</b>					
Lavatory Wanita	6 WC	6 ruang	2,5 m <sup>2</sup> /unit	15 m <sup>2</sup>	DA
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	DA
	2 Wastafel	1 ruang	0,9 m <sup>2</sup> /org	1,8 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	3,66 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>21,96 m<sup>2</sup></b>	
Lavatory Pria	10 Urinoir	1 ruang	1,2 m <sup>2</sup> /orang	12 m <sup>2</sup>	DA
	4 WC	4 ruang	2,5 m <sup>2</sup> /unit	10 m <sup>2</sup>	DA
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m <sup>2</sup> /unit	1,5 m <sup>2</sup>	DA
			Sirkulasi 20 %	4,7 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>28,2 m<sup>2</sup></b>	
			<b>Jumlah Luas Lavatory Pengunjung</b>	<b>50,16 m<sup>2</sup></b>	

Tabel 12 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Pengunjung

Sumber : Data Pribadi 2022

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m2)	Sumber
<b>Kelompok Ruang Servis</b>					
<b>Dapur Basah</b>	6 orang	1 ruang	40 % R.makan	120,6 m2	DA
			Sirkulasi 20 %	24,12 m	
			<b>Jumlah Luas Dapur Basah</b>	<b>144,72 m2</b>	
<b>Dapur Kering</b>	3 orang	1 ruang	40 % R.makan	120,6 m2	DA
			Sirkulasi 20 %	24,12 m	
			<b>Jumlah Luas Dapur Kering</b>	<b>144,72 m2</b>	
<b>Gudang Bahan makanan</b>	3 orang	1 ruang	6 % R.makan	18,09 m2	DA
			Sirkulasi 20 %	3,618 m2	
			<b>Jumlah Luas Gudang Makanan</b>	<b>21,708 m2</b>	
<b>R. Cuci Piring</b>	5 orang	1 ruang	6 % R.makan	18,09 m2	DA
			Sirkulasi 20 %	3,618 m2	
			<b>Jumlah Luas R.Cuci Piring</b>	<b>21,708 m2</b>	
<b>Pantry Pengelola</b>	8 orang	1 ruang	1,2 m2/orang	9,6 m2	DA
			Sirkulasi 20 %	1,92 m	
			<b>Jumlah Luas Pantry Pengelola</b>	<b>11,52 m2</b>	
<b>Gudang Servis</b>	2 orang	1 ruang	6 m2	6 m2	SR
			Sirkulasi 30 %	1,8 m	
			<b>Jumlah Luas Gudang Servis</b>	<b>7,8 m2</b>	
<b>Pos Jaga</b>	2 orang	2 ruang	6 m2	12 m2	SR
			Sirkulasi 30 %	3,6 m	
			<b>Jumlah Luas Pos Jaga</b>	<b>15,6 m2</b>	
<b>Mushola</b>	20 orang	1 ruang			
R.Sholat			1,5 m2/orang	30 m2	DA
R.Wudhu			15 % R.Sholat	4,5 m2	
			Sirkulasi 30 %	10,35m	
			<b>Jumlah Luas Mushola</b>	<b>44,85 m2</b>	
<b>R. Koordinasi Pelayan</b>	10 orang	1 ruang	0,9 m2/orang	9 m2	DA
			Sirkulasi 30 %	2,7 m	
			<b>Jumlah Luas R.Koordinasi Pelayan</b>	<b>11,7 m2</b>	
<b>Lavatory Pengelola</b>					
Lavatory Wanita	3 WC	3 ruang	2,5 m2/unit	7,5 m2	DA
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m2/unit	1,5 m2	
	2 Wastafel	2 ruang	0,9 m2/orang	1,8 m2	
			Sirkulasi 20 %	2,16 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>12,96 m2</b>	
Lavatory Pria	5 Urinoir	5 ruang	1,2 m2/orang	6 m2	DA
	2 WC	2 ruang	2,5 m2/unit	5 m2	
	1 Janitor	1 ruang	1,5 m2/unit	1,5 m2	
			Sirkulasi 20 %	2,5 m	
			<b>Total Luas</b>	<b>15 m2</b>	
			<b>Jumlah Luas Lavatory</b>	<b>27,96 m2</b>	

Tabel 13 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Servis

Sumber : Data Pribadi 2022

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m <sup>2</sup> )	Sumber
<b>Kelompok Ruang Pengelola</b>					
<b>Receptionis</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m <sup>2</sup> /kursi	3,4 m <sup>2</sup>	TS
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas Receptionis</b>	<b>4,08 m<sup>2</sup></b>	
<b>R. Informasi</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m <sup>2</sup> /kursi	3,4 m <sup>2</sup>	TS
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas R. Informasi</b>	<b>4,08 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang Kasir</b>	2 orang	1 ruang	1,7 m <sup>2</sup> /kursi	3,4 m <sup>2</sup>	TS
			Sirkulasi 20 %	0,68 m	
			<b>Jumlah Luas R. Kasir</b>	<b>4,08 m<sup>2</sup></b>	
<b>Ruang Manager</b>	3 orang	1 ruang	2 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	SR
			Sirkulasi 30 %	1,8 m <sup>2</sup>	
			<b>Jumlah Luas R. Manager</b>	<b>7,8 m<sup>2</sup></b>	

Tabel 14 Besaran Ruang Restoran Apung Kelompok Pengelola

Sumber : Data Pribadi 2022

#### Total Keseluruhan Restoran Apung

<b>Kelompok Ruang Pengunjung</b>	631,32 m <sup>2</sup>
<b>Kelompok Ruang Pengelola</b>	20,04 m <sup>2</sup>
<b>Kelompok Ruang Servis</b>	452,286 m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>1.103,646 m<sup>2</sup></b>

## 2. Parkir Kendaraan

Ruang	Kapasitas	Jumlah	Standar	Luas (m <sup>2</sup> )	Sumber
Parkir Bus	3 Bus	1 ruang	60 m <sup>2</sup> /bus	180 m <sup>2</sup>	NDA
Parkir Mobil	45 Mobil	1 ruang	12,5 m <sup>2</sup> /mobil	563,5 m <sup>2</sup>	NDA
Parkir Motor	80 Motor	1 ruang	2 m <sup>2</sup> /motor	160 m <sup>2</sup>	NDA
			Sirkulasi 100 %	902,5 m <sup>2</sup>	
			<b>Luas Total Parkir</b>	<b>1.805 m<sup>2</sup></b>	

Tabel 15 Besaran Ruang Parkir Kendaraan

Sumber : Data Pribadi 2022

#### Total Keseluruhan

- Galeri Seni : 406,25 m<sup>2</sup>
  - Restoran Apung: 1.103,646 m<sup>2</sup>
  - Parkir Kendaraan : 1.805 m<sup>2</sup>
- = 3.314,896 m

### 3.3.4 Persyaratan Ruang

#### 1. Galeri Seni

NO	RUANG	Pencahayaan		Pengkondisian		View	
		Alami	Buatan	Alami	Buatan	Ke Luar	Ke Dalam
1	Ruang Informasi	YA	YA	YA	YA	YA	YA
2	Ruang Rapat	TIDAK	YA	TIDAK	YA	TIDAK	TIDAK
3	Ruang Manager	YA	YA	YA	YA	YA	YA
4	Ruang Tamu	YA	YA	YA	YA	YA	YA
5	Lobby	YA	YA	YA	YA	YA	YA
6	Tiket Box	YA	YA	YA	YA	YA	YA
7	Ruang Pameran	YA	YA	YA	YA	YA	YA
8	Ruang Theater	YA	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
9	Ruang Workshop	TIDAK	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
10	Lavatory Pengunjung	YA	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
11	Ruang Genset	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	TIDAK
12	Ruang Panel	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	TIDAK
13	Ruang Pompa	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	TIDAK
14	Ruang CCTV	TIDAK	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
15	Loading Dock	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	TIDAK
16	Mushola	TIDAK	YA	YA	YA	TIDAK	YA
17	Lavatory Pengelola	YA	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
18	Pos Jaga	YA	YA	YA	YA	TIDAK	YA
19	Pantry Pengelola	YA	YA	YA	YA	TIDAK	YA

Tabel 16 Persyaratan Ruang Galeri Seni

Sumber : Data Pribadi 2022

#### 8. Restoran Apung

NO	RUANG	Pencahayaan		Pengkondisian		View	
		Alami	Buatan	Alami	Buatan	Ke Luar	Ke Dalam
1	Lobby	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
2	Ruang Makan	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
3	Gazebo	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
4	Lavatory pengunjung	YA	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK
5	Receptionis	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
6	Ruang Informasi	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
7	Ruang Kasir	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
8	Ruang Manager	YA	YA	YA	YA	YA	YA
9	Dapur basah	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	YA
10	Dapur kering	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
11	Gudang bahan makanan	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
12	Ruang Cuci piring	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	YA
13	Pantry Pengelola	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
14	Gudang Servis	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	YA
15	Pos Jaga	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
16	Mushola	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	YA
17	Ruang Koordinasi Pelayanan	YA	YA	YA	TIDAK	YA	YA
18	Lavatory Pengelola	YA	YA	YA	TIDAK	TIDAK	TIDAK

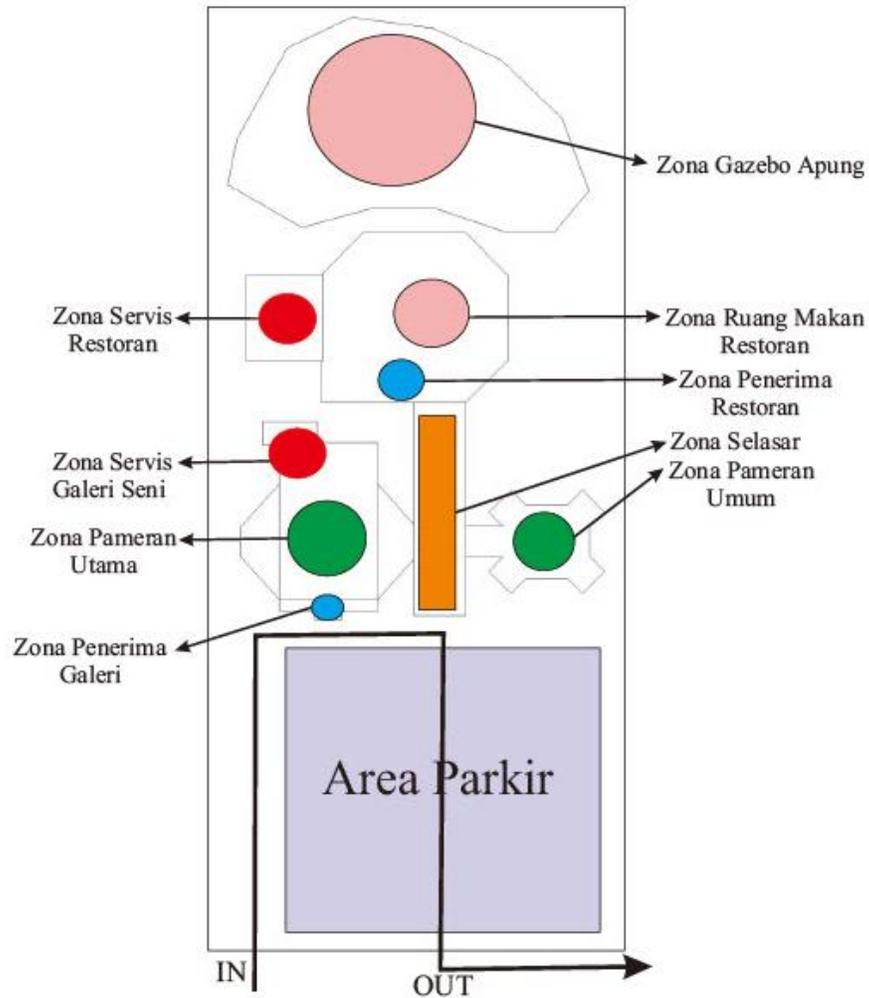
Tabel 17 Persyaratan Ruang Restoran Apung

Sumber : Data Pribadi 2022

**BAB IV**  
**PEMBAHASAN**

**4.1 Konsep Zonasi**

**4.1.1 Zonasi Horizontal**



Gambar 23 Konsep Zonasi

Sumber : Data Pribadi 2022

**Keterangan:**

**1. Galeri Seni**

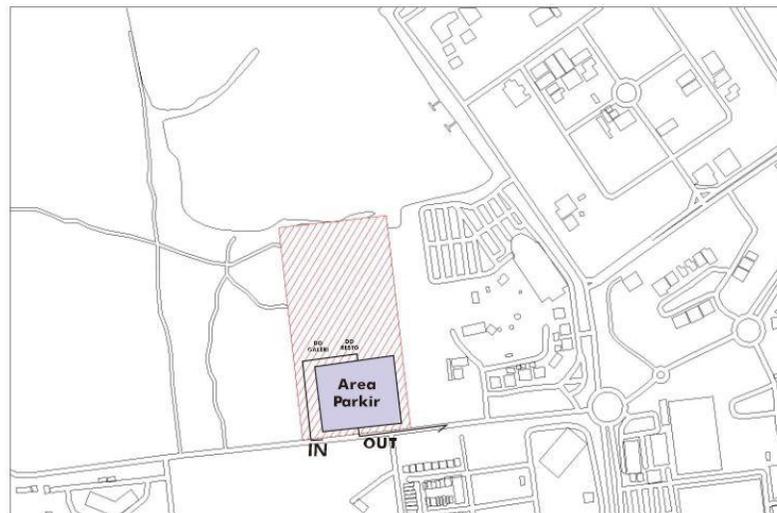
- Zona penerima : Lobby, Tiket-box , R.Informasi
- Zona pengelola : R.Rapat , R.Tamu , R.Manager , R.Karyawan , Pantry pengelola , Lavatory pengelola
- Zona servis : R.Genset , R.Panel , R.Pompa , R.CCTV

- Zona Theater : R.Theater
- Zona Pameran : R. Display atau R.Pamer

## 2. Restoran Apung

- Zona penerima : Lobby , Receptionis , R.Informasi , R.Kasir
- Zona makan : R.Makan , Meeting Room , Dapur basah , Dapur kering , Gudang bahan makanan , R.Cuci piring , Gudang servis
- Zona Gazebo : Gazebo I dan Gazebo II
- Zona Servis : Mushola dan Lavatory Pengunjung
- Zona pengelola : R.Manager , R.Pengelola , R.Koordinasi Pelayan , Lavatory pengelola

## 4.2 Konsep Sirkulasi



Gambar 24 Konsep Sirkulasi

Sumber : Data Pribadi 2022

### 4.2.1 Sirkulasi Kendaraan

Konsep sirkulasi untuk kendaraan mengikuti kemudahan akses dari jalan Marina Raya yang merupakan jalan utama dua arah maka masing masing dibutuhkan akses sendiri untuk keluar dan masuk lokasi.

Masuk melewati akses IN kemudian melewati drop off Galeri Seni lalu melewati drop off Restoran Apung kemudian masuk area parkir kendaraan dan keluar melalui pintu OUT

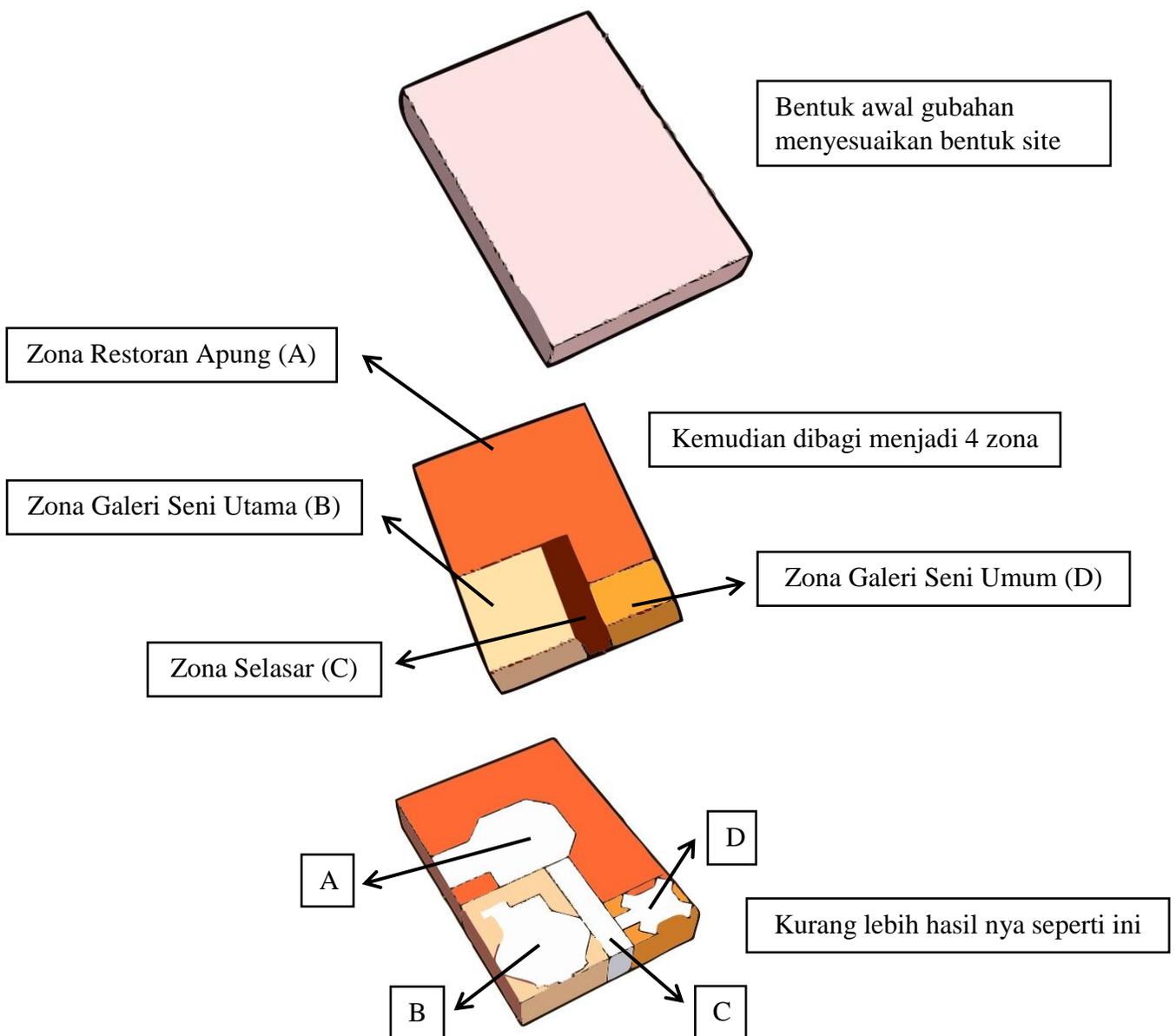
#### 4.2.2 Sirkulasi Pengunjung

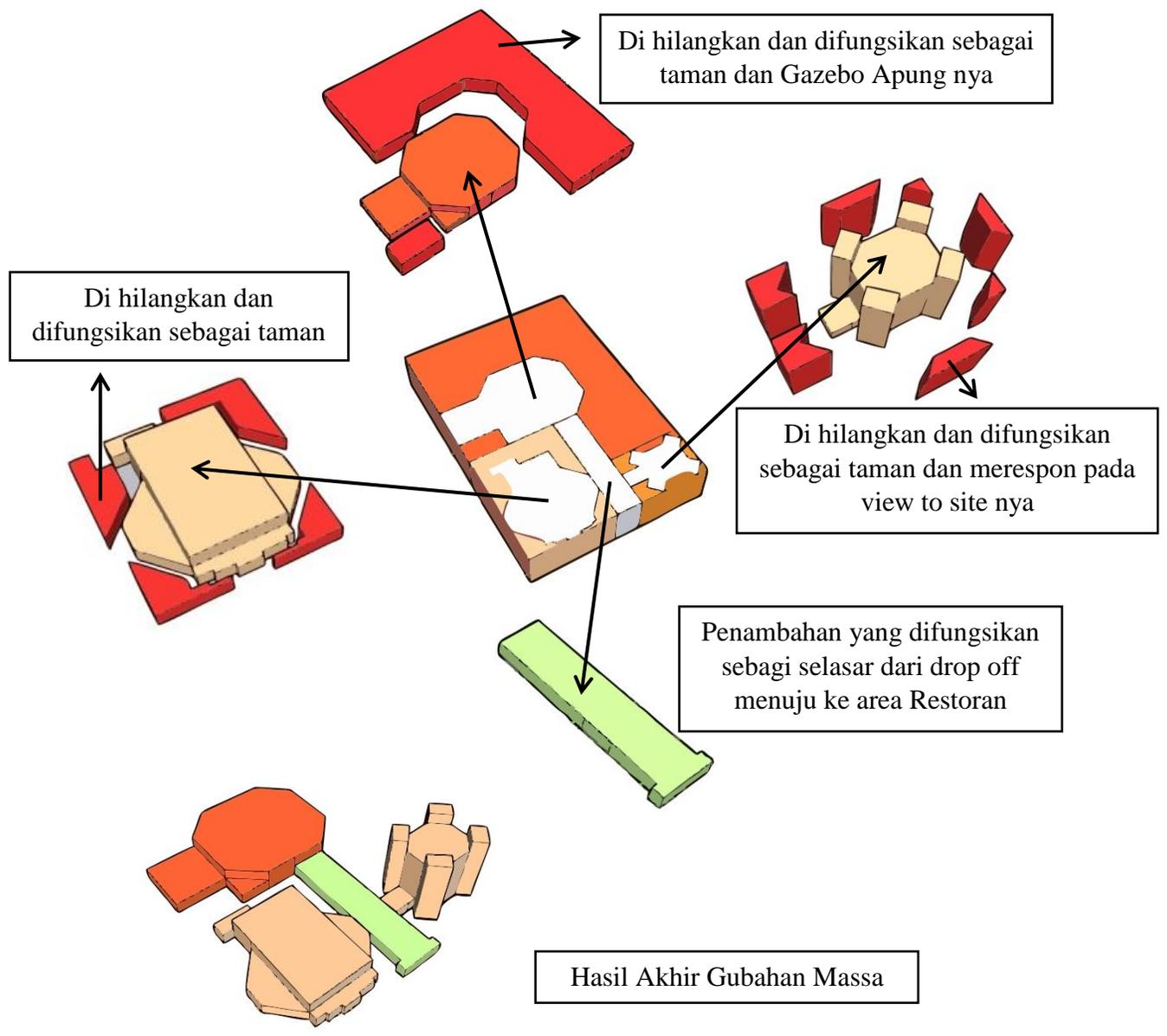
Sirkulasi pengunjung Galeri Seni yaitu dari akses IN langsung menemukan drop off Galeri Seni kemudian masuk area parkir kendaraan dan keluar melalui pintu OUT

Konsep sirkulasi pengunjung Restoran tanpa harus ke Galeri Seni dahulu yaitu dari akses IN masuk langsung menuju ke pintu drop off Restoran Apung kemudian masuk area parkir dan keluar melalui pintu OUT.

#### 4.3 Gubahan Massa

##### 4.3.1 Konsep Bentuk pada Galeri Seni dan Restoran Apung





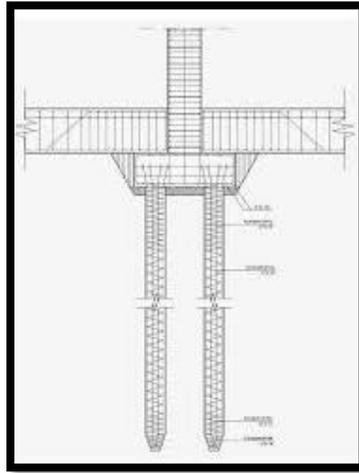
Gambar 25 Konsep Gubahan Massa

Sumber : data pribadi 2022

## 4.4 Konsep Struktur

### 4.4.1 Konsep Pondasi

Pondasi yang digunakan pada bangunan Galeri Seni adalah system pondasi mini pile dikarenakan daya dukung tanah yang berada di daerah pesisir pantai kurang kuat untuk bangunan ini.



Gambar 26 Pondasi Mini Pile

Sumber : beritakonstruksi.com

Pondasi dalam air prinsipnya dapat menggunakan cara seperti pada pondasi tanah basah , yaitu menggunakan dinding bendungan dan pondasi paku bumi kayu atau beton bertulang. Berdasarkan studi lapangan, objek wisata restoran apung menggunakan bahan kayu trem besi untuk pondasi, dikarenakan kayu jenis ini jika terkena air menjadi semakin kuat dan kokoh. untuk meminimalisir pelapukan pada kayu dapat dilapisi dengan pralon plastic.



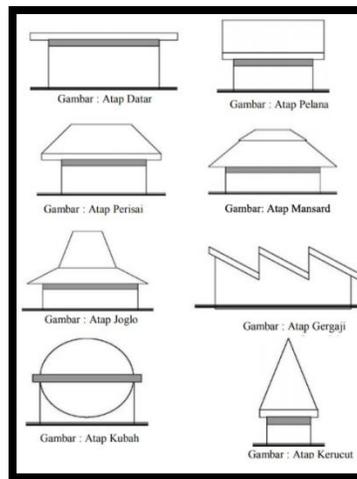
Gambar 27 Pondasi Paku Bumi Betok Bertulang

Sumber : rumah.com

#### 4.4.2 Konsep Rangka Atap

Rangka atap yang digunakan pada bangunan Galeri Seni adalah bentuk model atap joglo dengan rangka baja konvensional atau baja siku dan penggunaan atap genteng di padukan dengan atap dag beton sesuai dengan kebutuhannya.

Rangka atap yang digunakan pada bangunan Restoran Apung adalah bentuk model atap joglo dengan rangka kayu dan atap berbahan genteng.



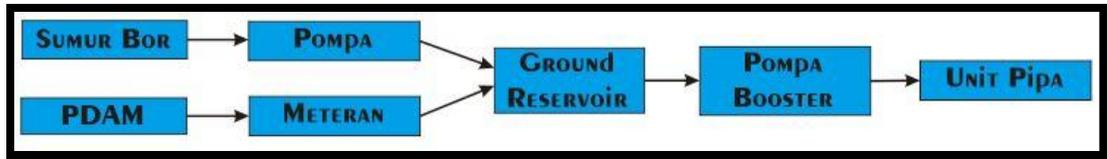
Gambar 28 Macam-macam jenis Atap

Sumber : pengadaan.web.id

### 4.5 Konsep Utilitas

#### 4.5.1 Utilitas air bersih

Untuk distribusi air bersih menggunakan sistem Up Feed Distribution yaitu air yang mengalir dari PDAM ataupun Sumur Bor ditampung di dalam Ground Reservoir kemudian air tersebut disalurkan ke pipa-pipa air ke dalam bangunan.



Bagan 19 Utilitas Air Bersih

Sumber : Data Pribadi 2022

#### 4.5.2 Utilitas air kotor

Sistem pembuangan air kotor dapat dibedakan menjadi 3 yaitu, sebagai berikut :

##### 1. Sistem pembuangan air bekas cair ( grey water )

Air bekas cair atau grey water meliputi air bekas cucian peralatan makan ataupun peralatan masak. Pembuangan air bekas cair ini direncanakan untuk didaur ulang atau disaring dan dimanfaatkan untuk penyiraman taman ataupun flushing pada toilet.

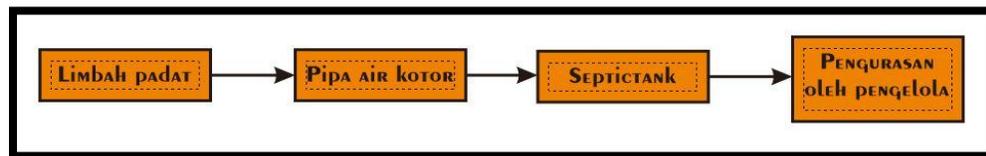


Bagan 20 Sistem Pembuangan Air Bekas Cair

Sumber : Data Pribadi 2022

##### 2. Sistem pembuangan limbah padat

Limbah padat meliputi sisa buang air besar manusia yang berasal dari lavatory dan dialirkan pada jarak sependek mungkin dan tidak boleh berbelok tegak lurus kemudian dialirkan dengan kemiringan 0,5% - 1% ke dalam septictank.

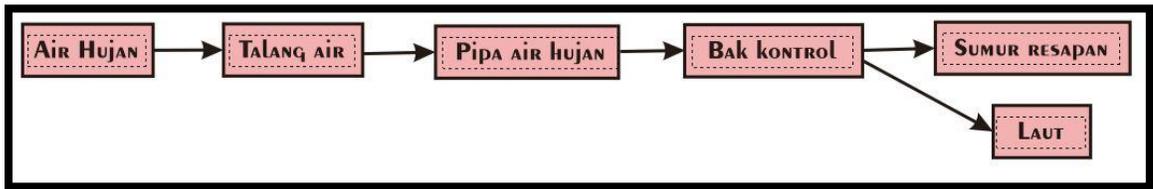


Bagan 21 Sistem Pembuangan Limbah Padat

Sumber : Data Pribadi 2022

##### 3. Sistem pembuangan air hujan

Proses air hujan yang berasal dari atap bangunan melalui talang kemudian disalurkan melalui pipa ke dalam bak control kemudian di salurkan langsung ke laut.

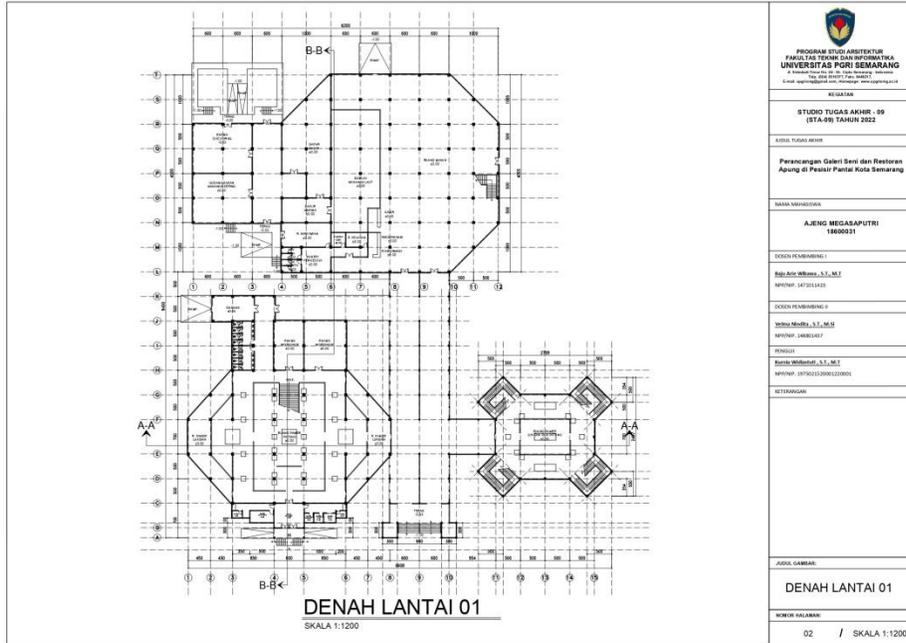


Bagan 22 Sistem Pembuangan Air Hujan

Sumber : Data Pribadi 2022

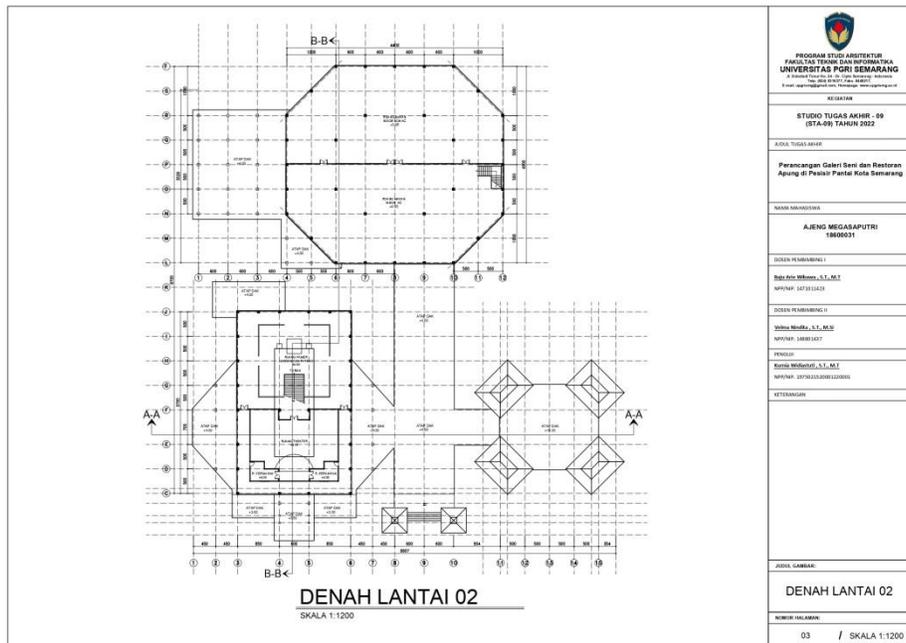


## 5.2.2 Denah



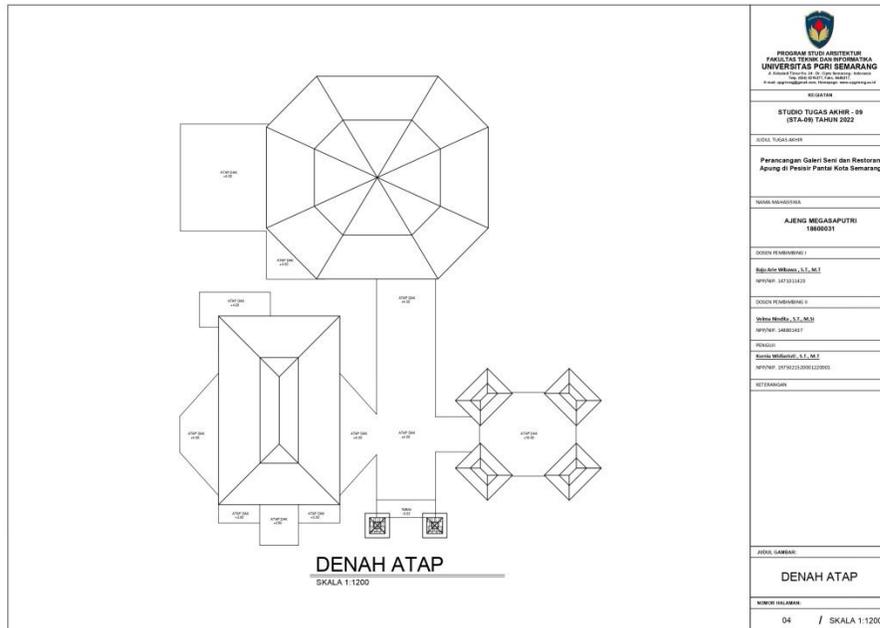
Gambar 30 Denah Lantai 01

Sumber : Data Pribadi 2022



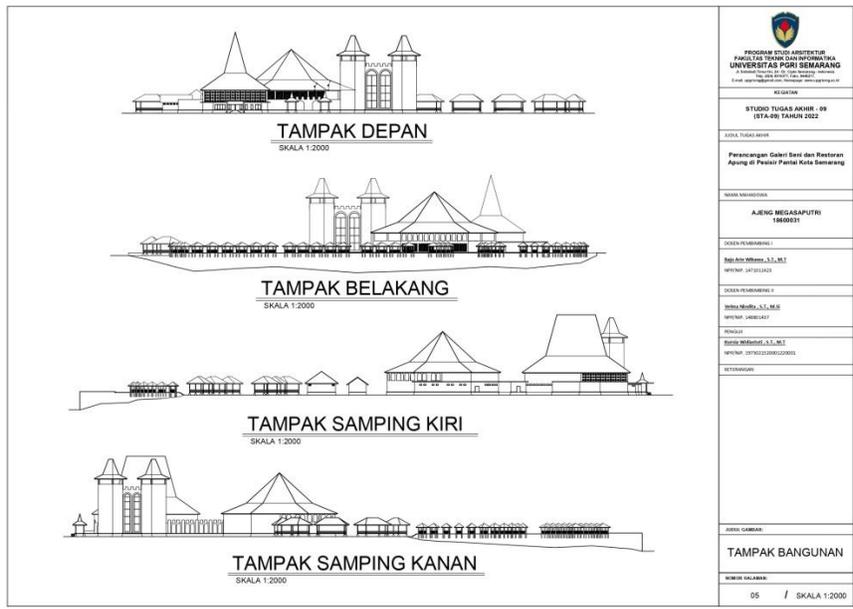
Gambar 31 Denah Lantai 02

Sumber : Data Pribadi 2022



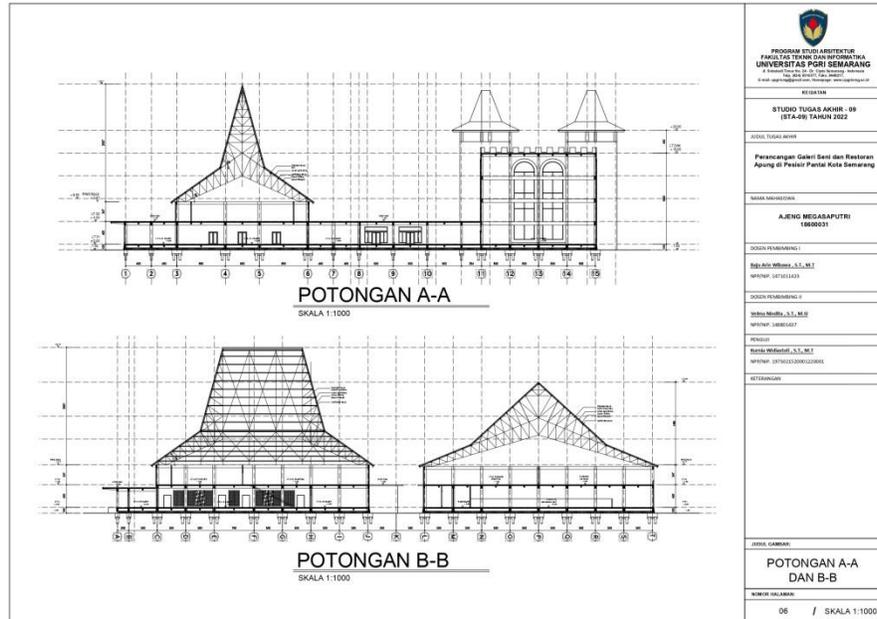
Gambar 32 Denah Atap  
 Sumber : Data Pribadi 2022

**5.2.3 Tampak**



Gambar 33 Tampak Keseluruhan Bangunan  
 Sumber : Data Pribadi 2022

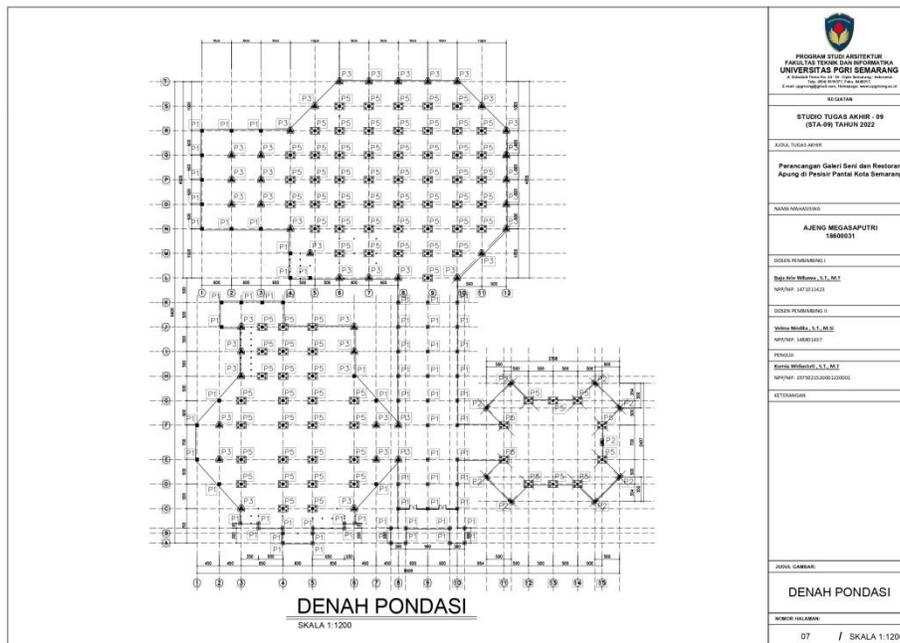
## 5.2.4 Potongan



Gambar 34 Potongan A-A dan Potongan B-B

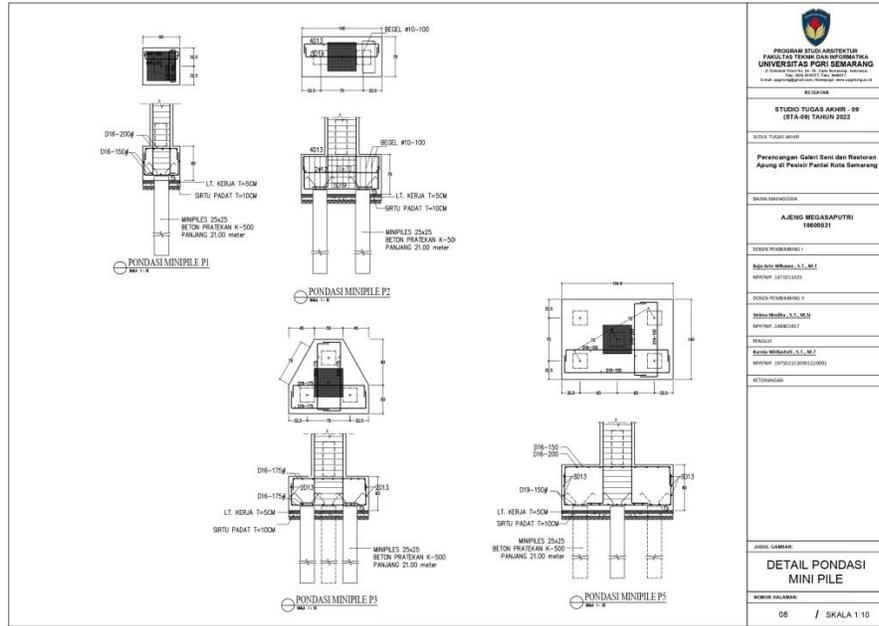
Sumber : Data Pribadi 2022

## 5.2.5 Gambar konsep struktur



Gambar 35 Denah Pondasi

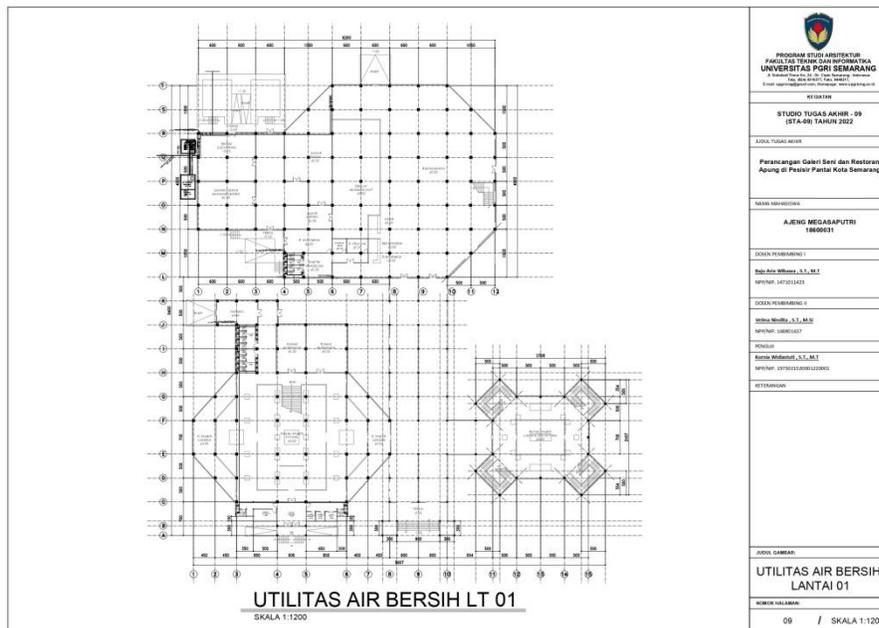
Sumber : Data Pribadi 2022



Gambar 36 Detail Pondasi Mini Pile

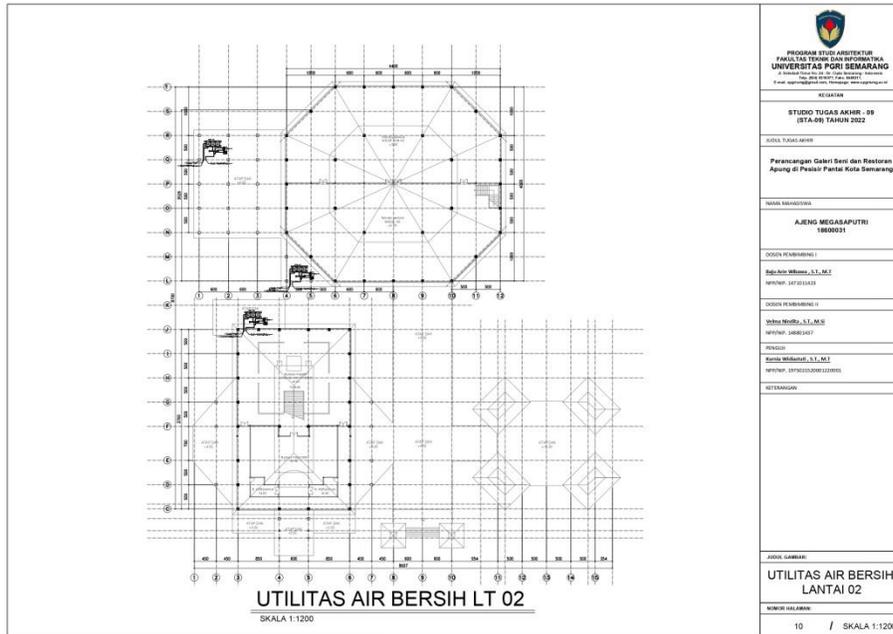
Sumber : Data Pribadi 2022

### 5.2.6 Gambar konsep utilitas



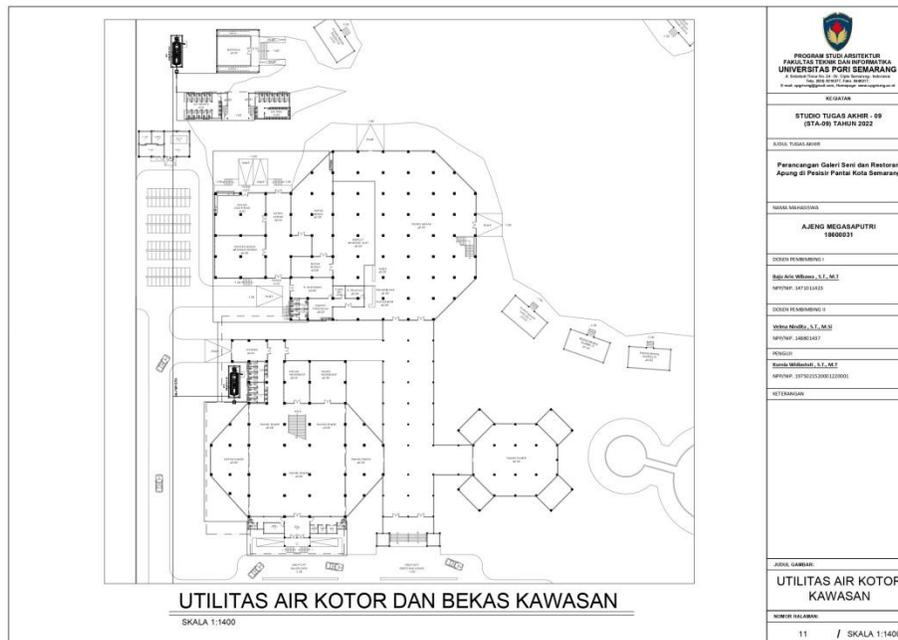
Gambar 37 Utilitas Air Bersih Lantai 01

Sumber : Data Pribadi 2022



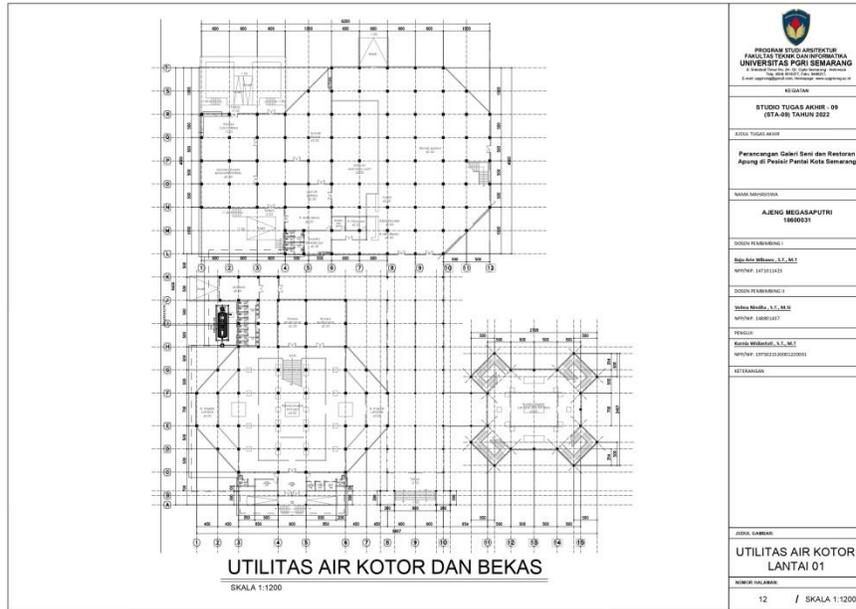
Gambar 38 Utilitas Air Bersih Lantai 02

Sumber : Data Pribadi 2022



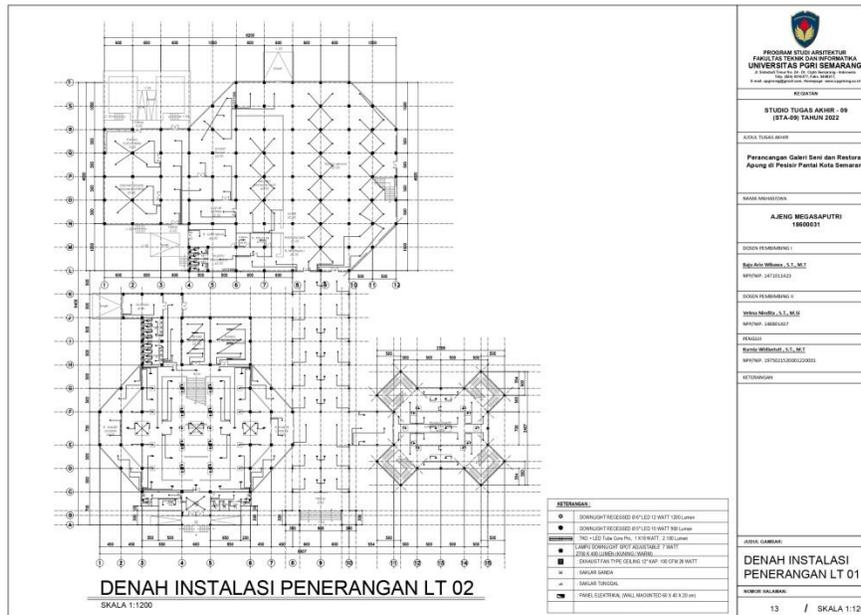
Gambar 39 Utilitas Air Kotor Kawasan

Sumber : Data Pribadi 2022



Gambar 40 Utilitas Air Kotor Lantai 01

Sumber : Data Pribadi 2022



Gambar 41 Denah Instalasi Penerangan Lantai 01

Sumber : Data Pribadi 2022



## DAFTAR PUSTAKA

- Adler, David and Patricia Tutt.1979. *New Metric Handbook*. London : Architectural Press.
- Atmodjo, Marsum W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Ching, Francis D.K. (2008). *Arsitektur: Bentuk, Ruang, Dan Tata Edisi Ketiga*. Erlangga.  
Jakarta
- De Chiara, Joseph & Callender, John Hancock, (1973). *Time Saver Standard for Living Building Types*. New York, U.S.A: Mc. Graw - Hill Book Company.
- Gregoire, Mary B.2010. *Food Service Organizations :A Managerial and Systems Approach*.USA:Pearson Education
- Neufert, Ernst. (1996) . *Data Arsitek (Jilid 1)*. Jakarta: Erlangga
- Kepmen kelautan dan perikanan no 10 tahun 2002 tentang pedoman umum perencanaan pengelolaan pesisir terpadu
- Triatmodjo, Bambang; 1999, *Teknik Pantai*, Beta Offset, Yogyakarta.
- UU No.27 tahun 2007 tentang pengelolaan wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil.
- Keputusan menteri pariwisata, pos dan telekomunikasi nomor KM 95/HK.103/MPPT-87
- SK Direktorat Jenderal Pariwisata No. 15/U/II/88 Tentang Pelaksanaan ketentuan dan penggolongan restoran