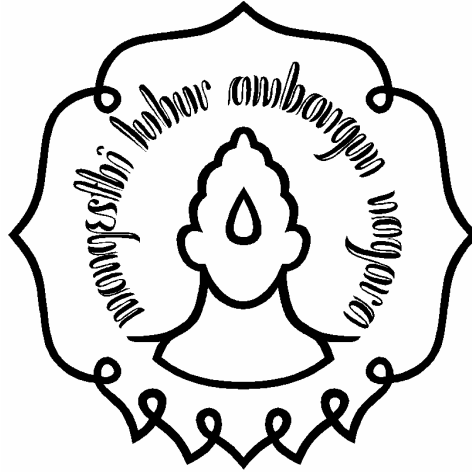


**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR  
RESTAURANT, COFFEE SHOP DAN LOBBY**

(PADA HOTEL RESORT DI KAWASAN WISATA SUKUH)



**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Prasyarat  
Guna Melengkapi Gelar Sarjana Seni Jurusan Desain Interior  
Fakultas Sastra Dan Seni Rupa  
Universitas Sebelas Maret Surakarta

**Disusun oleh :**

**Martha Kusumawardhani**

**C.0801025**

**JURUSAN DESAIN INTERIOR  
FAKULTAS SASTRA DAN SENI RUPA  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA  
2006**

**PERSETUJUAN**

Mata Kuliah Kolokium dan Tugas Akhir  
Jurusan Desain Interior Fakultas Seni Rupa  
Universitas Sebelas Maret Surakarta  
2006

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Ahmad Faizin, M.Sn  
NIP. 131 602 738

Drs. Supriyatmono  
NIP. 131 805 121

Mengetahui

Koordinator Tugas Akhir

Koordinator Kolokium

Drs. Supriyatmono  
NIP. 131 805 121

Drs. Djoko Panuwun  
NIP. 131 569 1899

**PENGESAHAN**

Telah disahkan dan dipertanggungjawabkan pada Sidang Tugas Akhir

Jurusan Desain Interior Fakultas Seni Rupa  
Universitas Sebelas Maret Surakarta  
2006

Pada hari Senin, 17 Juli 2006

Tim Penguji :

1. Ketua Sidang

Drs. Soepono Sasongko, M.Sn 1. (.....)  
NIP. 131 569 1899

2. Sekretaris Sidang

**Drs. Rahmanu Widayat, M.Sn** 2.  
(.....)

NIP. 131 602 738

3. Penguji I

Drs. Ahmad Faizin, M.Sn 3. (.....)  
NIP. 131 602 738

4. Penguji II

Drs. Supriyatmono 4. (.....)  
NIP. 131 805 121

Mengetahui :

Ketua Jurusan  
Desain Interior

Dekan Fakultas  
Sastra dan Seni Rupa

Drs. Ahmad Faizin, M.Sn  
NIP. 131 602 738

Prof. Dr. Maryono Dwi Raharjo, SU  
NIP. 130 657 167

**PERNYATAAN**

Nama : Martha Kusumawardhani  
NIM : C 0801025

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi berjudul Perencanaan dan Perancangan Interior Restaurant, Coffee Shop dan Lobby ( Pada Hotel Resort di Kawasan wisata Sukuh ) betul-betul karya sendiri, bukan plagiat dan tidak dibuatkan oleh orang lain.

Surakarta,....Juli 2006

Martha Kusumawardhani

## MOTTO

*Untuk mencapai tujuan, kita tak hanya harus bertindak, tapi juga bermimpi. Tak hanya berencana, tapi juga percaya.*

*(Anatole France, penulis asal Prancis).*

*Hambatan di depanmu tidak sebesar kekuatan yang ada dibelakangmu.*

*(Albert Einstein).*

*Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dengan urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain.*

*(Q.S. Al Insyirah : 6 – 7)*

## PERSEMBAHAN

*Karya ini kupersembahkan untuk:*

- *Bapak,Ibuku yang tercinta.*
- *My big brother, mas Nopi.....who has given by contribution in my live.*
- *My big brother, mas Nawan.... who has given big motivation in my live.*
- *Suami dan anak-anakku kelak,..*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah karena dengan rahmat dan hidayah-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi bantuan, bimbingan, dukungan mental dan spritual sehingga selesainya penyusunan tugas ini.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Bp. Drs. Ahmad Faizin, M.Sn selaku Ketua Jurusan Desain Interior dan sebagai Pembimbing I.
2. Bp. Drs. Supriyatmono selaku Pembimbing II
3. Bp. Drs. Rahmanu Widayat, M.Sn selaku pembimbing akademik.
4. Bp. Toni, selaku kepala personalia di Ministry Coffee.
5. Bp..Mudi Harso, selaku kepala personalia Hotel Sahid Raya
6. Pengelola kawasan wisata Sுகuh Permai.

Dan semua pihak yang telah membantu penyusun dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari masih jauh dari sempurna, untuk itu kritik dan saran yang sifatnya membangun selalu penulis terima dan harapkan demi kesempurnaan konsep ini.

Surakarta, Juli 2006

Penyusun

### **ABSTRAKSI**

Permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini adalah (1) Bagaimana merancang interior pada area restaurant, area coffee shop dan area lobby pada hotel resort ? (2) Bagaimana merancang desain untuk dapat menampilkan view outdoor (alam Sுகuh) pada interior bangunan? (3) Bagaimana merancang suatu desain bergaya tropis sehingga dapat terasa atmosfer alam Sுகuh terhadap interior bangunan?

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menggambarkan secara visual suatu fungsi restaurant, coffee shop dan lobby sebagai fasilitas yang menjadi nilai tambah pada hotel resort di kawasan wisata Sுகuh.

Metode yang digunakan adalah (1) Studi literatur melalui media cetak (buku, majalah, surat kabar, laporan penelitian, konsep TA), media elektronik (internet, televisi) dan lain-lain. (2) Observasi langsung untuk memperoleh data lapangan secara riil. (3) Wawancara terhadap narasumber yang berkecimpung

didibidang yang berhubungan dengan objek perancangan. (4) Dokumentasi yaitu hasil foto-foto atau gambar yang berkaitan dengan survey lapangan. (5) Analisa data. Secara langsung desain menampilkan kesederhanaan bentuk, yang berarti minim ornamen & tanpa ukiran sebagai bagian dari suatu desain modern yaitu sesuatu desain yang lebih simple dan sederhana. Tema yang diambil pada restaurant, coffee shop dan lobby ini adalah Rest and Sightseeing at Sukuh yaitu dimana desain ini mengacu pada perencanaan interior yang diharapkan dapat membuat pengunjung (ataupun pengelola) merasa santai dan dapat menikmati pemandangan alam Sukuh dari dalam bangunan material kaca pada hampir keseluruhan bangunan.

Beberapa pertimbangan dari tema rest & Sightseeing at Sukuh pada perancangan Restaurant, coffee shop dan lobby ini antara lain :

- Adanya hubungan kondisi alam Sukuh dengan konsep perancangan
- Atmosfer yang ingin dihadirkan pada perancangan interior ini adalah suasana yang nyaman dan santai.
- Salah satu objek wisata yang ada di Sukuh menjadi salah satu pertimbangan desain yang dapat diterapkan pada interior ruang.

Suasana yang ingin diciptakan dalam restaurant, coffee shop dan lobby ini adalah suasana nyaman, santai dan keterbukaan layout yang memungkinkan adanya suasana yang menyatu pada bangunan ini.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Hotel resort adalah hotel yang biasanya terletak diluar kota, di pegunungan, ditepi pantai, di tepi danau atau di daerah tempat berlibur / rekreasi yang memberikan fasilitas menginap kepada orang yang sedang berlibur dalam jangka waktu yang relatif lama, fasilitas yang disediakan agak beragam, lebih rileks, informal dan menyenangkan.

Oleh karena di Indonesia merupakan daerah beriklim tropis, maka sangatlah menguntungkan bila tersedianya hotel-hotel resort yang dapat menggali potensi alam yang ada keindahan alamnya, sayangnya hal itu belum tercapai secara maksimal. Padahal warga masyarakat di kota-kota besar sering menghabiskan waktu berliburnya di daerah-daerah yang mempunyai potensi keindahan alam untuk dijadikan sarana berlibur/ istirahat. Walaupun ada hotel-hotel resort



mungkin baru diwilayah pegunungan / dekat pantai. Seperti di daerah Puncak Bogor, kawasan Anyer, kawasan alam Bali.

Masyarakat di kota-kota / masyarakat mampu pada umumnya sering menghabiskan waktu berliburnya di suatu obyek wisata, namun terkadang fasilitas sarana dan prasarana kelengkapan suatu obyek wisata seperti hotel atau restoran kurang memadai lingkungannya. Sebagai contoh di daerah Jawa Tengah sebenarnya obyek wisata yang ada cukuplah banyak namun karena belum termaksimalkan pengelolaannya (baik dari segi alam atau fasilitas penunjang) maka obyek wisata tersebut belum dapat memenuhi target pengunjung yang maksimal.

Kalau ditilik lebih lanjut di daerah Jawa Tengah terdapat banyak obyek wisata dengan suasana pegunungan yang berhawa sejuk dan kondisi alam yang indah. Dimana cenderung cocok bila dibangun resort yaitu daerah Gunung Lawu. Dilihat dari potensi wisata alam Gunung Lawu banyak memberi sarana rekreasi bagi masyarakat kota. Dari air terjun Grojokan Sewu, Sarangan, Cemara Sewu, kawasan wisata alam Sukuh (suatu obyek wisata dan air terjun Jumog, Perkebunan Teh Kemuning, Candi Cetho, Candi Sukuh, dan masih banyak.

Maka diharapkan jumlah pengunjung semakin meningkat, walaupun ada fasilitas hotel-hotel di daerah tersebut sekiranya sampai sekarang belum ada fasilitas hotel berbintang yang memenuhi standar untuk lingkup kawasan tersebut. Hal itulah yang mendorong akan direalisasikannya atau ide untuk mewujudkan suatu hotel resort (bintang 4) dengan segala fasilitas-fasilitas yang disesuaikan dengan standar hotel berbintang, juga disesuaikan dengan kondisi alam sehingga dapat memberikan kepuasan pelayanan bagi pengunjung (dari segi arsitektural, bangunan, interior bangunan sampai pada fasilitas hotel) dengan memiliki ciri keunikan tersendiri.

Rencana pembangunan hotel resort ini akan difokuskan pada daerah kawasan wisata Sukuh karena di daerah tersebut masih jarang terdapat hotel atau sarana penginapan bagi pengunjung yang ingin berlibur. Dengan adanya hotel resort ini diharapkan dapat menarik lebih banyak wisatawan ke daerah Sukuh sehingga mereka juga dapat menikmati liburan di sebuah hotel resort. Baik perencanaan arsitektur, interior ruang, jenis perlengkapan, peralatan dan mutunya, kamar tamu, fasilitas dan servis, karyawan bahkan sampai pemeliharaan.

### B. Batasan Masalah

1. Pada perancangan interior dibatasi pada area *restaurant, coffee shop dan lobby* (pada hotel resort di kawasan wisata Sukuh berstandard hotel bintang empat).
2. Perancangan interior dengan *pemaksimalan view ke out door* (alam Sukuh) dengan penggunaan ventilasi-ventilasi pada area restaurant, coffeshop ,dan lobby.
3. Perancangan interior dengan mengambil gaya modern tropis yang sesuai dengan kondisi alam Sukuh.

### C. Rumusan Masalah

Dengan melihat kaidah-kaidah yang ada pada perencanaan sebuah hotel resort adalah :

1. Bagaimana perancangan interior pada area restaurant, area coffee shop, dan area lobby pada hotel resort ?
2. Bagaimana perancangan desain untuk dapat menampilkan view out door (alam sukuh) pada interior bangunan?
3. Bagaimana merancang suatu desain bergaya tropis sehingga dapat terasa “atmosfer”alam Sukuh terhadap interior bangunan?

## D. Tujuan Dan Sasaran

- **Tujuan**
  1. Agar memudahkan pola sirkulasi karena antara restaurant dan coffee shop hampir mempunyai fungsi yang sama oleh karena itu pola ruangnya terletak dekat area lobby.
  2. Agar terwujud suatu desain yang dapat menjadi daya tarik pengunjung terhadap interior bangunan melalui pengoptimalan view out door keindahan alam Sukuh.
  3. Gaya modern tropis diambil agar mampu memberikan atmosfer/ suasana alam Sukuh terhadap perancangan hotel resort melalui penampilan bangunan ataupun interior bangunan.
- **Sasaran**
  1. Sasaran pengunjung hotel resort bintang empat ini adalah masyarakat konsumen menengah ke atas yang sedang berwisata.
  2. Masyarakat yang berencana menginap untuk beristirahat di hotel resort ini.
  3. Masyarakat yang berencana tidak menginap namun sekedar beristirahat dan bersantai sambil menikmati fasilitas-fasilitas dan pelayanan (makan, minuman, ataupun hiburan) pada area coffee shop di hotel resort ini.

## E. Manfaat

### 1. Bagi penulis

Dapat memberi wawasan dan referensi baru tentang perenamaan dan perancangan sebuah hotel resort serta interior tropis dalam penerapannya serta sebagai studi banding antara fasilitas-fasilitas yang sudah ada dengan konsep perancangan yang didapat di bangku kuliah

## 2. Bagi Dunia Akademik

Sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan proyek yang akan diambil mahasiswa dan sebagai wacana dan referensi tambahan mengenai hotel resort dan interior tropis.

## 3. Bagi Masyarakat Umum

Sebagai media untuk memperkenalkan sebuah hotel resort yang tidak terbatas pada satu fungsi melainkan dengan fungsi sebagai area beristirahat dan rileksasi ataupun hiburan dalam satu kesatuan bangunan.

# F. Metodologi

## 1. Lokasi

Memberikan gambaran dan penjelasan tentang potensi kawasan alam sukh sebagai point dasar untuk mendapatkan latar belakang keberadaan hotel resort bintang empat di kawasan alam sukh.

## 2. Bentuk / Strategi

Metode yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif deskriptif. Metode ini akan dapat menangkap berbagai informasi kualitatif dengan deskriptif teliti..

Strategi yang digunakan adalah studi kasus. Yaitu pada lokasi-lokasi yang berkaitan dengan objek perancangan.

## 3. Sumber Data

Sumber data yang akan dimanfaatkan meliputi :

- a. Informan / Narasumber
- b. Tempat / Lokasi
- c. Arsip / dokumen
- d. Internet

#### 4. Teknik pengumpulan data

##### a. Studi Literatur

Yang terdiri dari studi literature melalui media cetak (buku, majalah, suart kabar, tesis, laporan penelitian, konsep TA), media elektronik (internet, televisi) dan lain-lain.

##### b. Observasi Langsung

Pencarian data dengan mengamai objek langsung yang berhubungan dengan objek perancangan sehingga dapat memperoleh data lapangan secara riil / nyata untuk dipergunakan sebagai bahan studi banding.

##### c. Wawancara

Melakukan wawancara langsung terhadap narasumber atau orang-orang yang berkompeten dan berkecimpung dibidang yang berhubungan dengan objek perancangan, sehingga didapatkan data-data atau masukan sebagai gambaran terhadap objek perancangan.

##### d. Dokumentasi

Yaitu hasil dari foto-foto atau gambar yang berkaitan dengan survey lapangan pada berbagai hotel sebagai pendukung data-data lapangan.

##### e. Analisa Data

Melalui tahap-tahap pendekatan :

- Mengumpulkan data yang relevan sebagai awa; pembahasan dengan pengamatan secara langsung di lapangan dan pengumpulan literature.
- Mengungkapkan permasalahan perencanaan dan perancangan dari data-data yang ada.
- Menentukan tujuan perencanaan dan perancangan .
- Menyusun dasar-dasar teori dan aspek-aspek yang mendukung.

- Menyusun konsep kegiatan
- Menyusun konsep perancangan interior serta mengambil keputusan / penarikan kesimpulan.

## G. Sistematika Pembahasan

### BAB I. PENDAHULUAN

Berisikan data-data secara umum, untuk mendapatkan latarbelakang masalah, pembahasan dan rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan sasaran objek yang dirancang, manfaat, metode sistematika pembahasan.

### BAB II. LANDASAN TEORI

Berisikan segala sesuatu tentang teori-teori dan objek perancangan.

### BAB III. STUDI LAPANGAN

Berisikan tentang hasil studi banding (observasi lapangan) pada berbagai macam hotel.

### BAB IV. ANALISIS KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisikan analisa perancangan dan penampilan konsepdesain interior dengan mengupas unsur pembentuk ruang, warna, interior system, furniture, tema, grouping, zoning, sirkulasi dan sebagainya yang mengacu pada tema.

### BAB V. KESIMPULAN

Berisikan tentang kesimpulan dari desain objek perancangan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN TEORI**

#### *A. Tinjauan Umum Hotel*

##### 1. Tinjauan Hotel

###### a. Pengertian Hotel

Hotel : Badan usaha yang menyediakan penginapan bagi kaum pelancong dan musafir.

Tempat orang yang sedang dalam perjalanan dan dapat menginap dan makan.

Tempat untuk memperoleh pelayanan dan penginapan serta makan dan minum yang dikelola secara komersil.

###### b. Fungsi Hotel

Fungsi hotel adalah sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan tamu (pengunjung / wisatawan ) sebagai tempat tinggal sementara selama berada jauh dari asalnya.

###### c. Penggolongan Hotel

###### 1. Berdasarkan Ukuran (Jumlah Kamar) :

a). Hotel Besar adalah hotel yang memiliki lebih dari 250 kamar.

- b). Hotel Menengah adalah hotel yang memiliki antara 50 sampai 250 kamar.
- c). Hotel Kecil adalah hotel yang memiliki kurang dari 50 kamar.

2. Berdasarkan Sifat Kegiatan Tamu :

- a). Transit hotel adalah tempat menginap bagi mereka yang melakukan perjalanan dan memerlukan tempat perpindahan untuk melanjutkan perjalanan.
- b). Business Hotel adalah hotel untuk melayani kebutuhan tamu yang melakukan kegiatan usaha dagang atau untuk urusan kantor maupun pertemuan dan rapat.
- c). Resort Hotel adalah hotel yang lebih mengutamakan tamu yang mempunyai tujuan untuk beristirahat maupun untuk berekreasi.
- d). Convention Hotel adalah hotel yang mengkhususkan pelayanan untuk tamu-tamu yang melakukan konvensi, rapat, maupun pameran perdagangan.
- e). Residential Hotel adalah hotel yang mempunyai fungsi seolah-olah sebagai tempat tinggal sementara.
- f). Medical Hotel adalah hotel yang menyediakan fasilitas bagi mereka yang bermaksud untuk berobat dan biasanya ada hubungannya dengan fasilitas medis atau rumah sakit.



- g). Spa hotel adalah hotel yang melayani kebutuhan tamu yang memerlukan mandi dengan air panas alam, kecantikan maupun untuk tujuan kesehatan.

### 3. Berdasarkan Lokasi Hotel

- a). Di pusat kota (city hotel) adalah hotel yang berlokasi dipusat kegiatan usaha/ perdagangan/ bisnis dan kegiatan lainnya di suatu kota.
- b). Di pinggiran kota (residential hotel) adalah hotel yang berlokasi agak pinggiran kota dan biasanya memiliki suasana lebih tenang.
- c). Di luar kota (motor hotel /motel) adalah hotel yang berlokasi di luar kota untuk memenuhi kebutuhan orang yang memerlukan penginapan bagi mereka yang melakukan perjalanan antar kota.
- d). Di pegunungan adalah hotel yang berlokasi didaerah pegunungan dan biasanya disebut dengan hotel resort.
- e). Di pantai adalah hotel yang berlokasi di daerah dekat pantai sama dengan hotel resort.
- f). Hotel Terapung (floating hotel/boatel) adalah hotel yang menyerupai kapal ataupun memang kapal baik sedang berlayar atau berlabuh di suatu tempat.

### 4. Berdasarkan Fasilitas Yang Tersedia :

- a). Business Hotel : hotel yang sebagian besar tamunya bertujuan bisnis. Termasuk Convention Hotel, Trancient Hotel, Commercial Hotel.
- b). Pleasure Hotel : hotel yang sebagian besar tamunya bertujuan untuk bersenang-senang.

c). Sport Hotel : hotel yang sebagian besar fasilitasnya bertujuan untuk olah raga.

5. Berdasarkan Klasifikasi Hotel :

a). Hotel bintang 5

Minimal jumlah kamar 200 kamar standar , 4 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

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

b). Hotel Bintang 4

Minimal jumlah kamar 150 kamar standar, 3 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

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

c). Hotel Bintang 3

Minimal jumlah kamar 30 kamar standar, 2 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

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

d). Hotel Bintang 2

Minimal jumlah kamar 15 kamar standar, 1 kamar suites.

Fasilitas yang tersedia :

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

e). Hotel Bintang 1

Minimal jumlah kamar standar 15 kamar standar.

Fasilitas yang tersedia :

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

d. Persyaratan Hotel

1. Arsitektur Bangunan

Bangunan harus memenuhi syarat-syarat, sesuai dengan undang-undang atau peraturan-peraturan yang berlaku dan disesuaikan dengan keadaan setempat.

## 2. Interior dan Tata Ruang

Interior dan tata ruang disesuaikan dengan fungsi ruangan, untuk memberikan suasana yang harmonis, serasi dan mempunyai ciri khas daerah tersendiri.

## 3. Jenis perlengkapan, peralatan dan mutunya

Jenis perlengkapan dan mutunya disesuaikan dengan fungsi ruangan, jenis dan keadaan setempat untuk mutunya disesuaikan dengan kelas dari hotel.

## 4. Kamar Tamu

Kamar hotel yang diperuntukkan untuk tamu, terdiri dari kamar tidur, kamar mandi, dan serambi.

## 5. Fasilitas dan servis

## 6. Karyawan

## 7. Pemeliharaan (maintenance)

## 2. Tinjauan Hotel Sebagai Tempat Rekreasi

### a. Pengertian Rekreasi

Rekreasi berasal dari bahasa *Recreate* = mencipta kembali / mencipta suasana baru. Rekreasi adalah perbuatan atau aktifitas yang menyegarkan tubuh, membangun minat dan menciptakan kesegaran pikiran dan perasaan yang enak (T. Ukur, 1984, hal 6).

### b. Jenis Rekreasi

#### 1. Berdasarkan Aktifitas Pelaku

##### a). Aktif

Rekreasi yang bersifat aktif ini memang dominan dan diminati oleh masyarakat / individu yang memiliki faktor tenaga besar. Hal ini

yang menjadi pendorong rekreasi aktif adalah hal yang berkenaan dengan individu yang lama tak menggerakkan tenaga fisik.

b). Pasif

Rekreasi disini dilakukan secara halus sifatnya, dengan paradigma kejiwaan / aspek ronani mengingat perenungan dan relaksasi sangat kental disini. Seperti contoh menikmati pemandangan hidup, penghayatan hidup dan lain-lain.

Aktifitas rekreasi dapat digolongkan sebagai berikut :

- Big Muscle Activities

Aktifitas yang membutuhkan tenaga besar, seperti olah raga.

- Social Activities

Rekreasi tersebut merupakan suatu hal yang bertolak dari pengalaman bersama. Seperti : jalan-jalan, tour,ngobrol, makan-minum.

- Rhythme and Music

Rekreasi untuk mempererat persahabatan dan kasih sayang sehingga memperoleh pengalaman baru.

- Creative Play

Pengembangan daya imajinasi akan sesuatu yang bukan sungguh-sungguh dan jenis rekreasi ini banyak dialami oleh individu yang tergolong anak-anak.

Seperti : permainan ayunan, meluncur dan lain-lain.

- Nature Learning

Rekreasi yang dilakukan di alam bebas.

Seperti : camping, mendaki gunung dan lain-lain.

- Mental

Ekspresi masyarakat yang positif.

Seperti : membaca, mengarang, berpidato, memimpin rapat dan lain-lain.

- Relaxation

Rekreasi dengan tujuan yang sangat mendasar guna melepaskan ketegangan untuk mencapai ketenangan.

Seperti : istirahat di hotel, menikmati pemandangan alam dan lain-lain.

- Salitude

Rekreasi yang bersifat perenungan.

Seperti : meditasi, melepaskan diri dari kesibukan sehari-hari.

## 2. Berdasarkan sifat dan pelaku

### a) Mendidik outdoor

Rekreasi yang aktifitasnya dilakukan di luar ruangan.

Seperti : areal taman, kebun atau alam terbuka.

### b) Mendidik indoor

Rekreasi seperti macam club-club yang mana dari segi kegiatan.

Seperti: dansa, musik, drama dan lain-lain.

### c) Bersifat kebudayaan

Rekreasi dengan akar pradigma kebudayaan mengingat manusia tak lepas dari unsur tersebut.

Seperti : teater, drama, pertunjukan musik, sendratari dll

### d) Bersifat komersial

Rekreasi yang mengutamakan keuntungan bagi pengelola dan pemilik rekreasi.

Seperti : restaurant, coffe / coffeshop, sinema, dan lain-lain

e) Olahraga

Rekreasi yang mengacu pada aktifitas olah raga / fisik individu yang dilakukan di gedung-gedung olah raga / sport centre.

Seperti : bowling, golf, renang dll.

f) Bersifat tontonan

Atraktif dan apresiatif adalah menu dari rekreasi ini.

Seperti : konser band, pertunjukan akrobat dll.

g) Alam

Rekreasi yang menyangkut alam terbuka dengan segala keindahannya merupakan daya tarik rekreasi tersebut.

Seperti : hutan, pantai, gunung, danau dan lain-lain

3. Berdasarkan masyarakat pengguna

Rekreasi dalam aspek ini menegaskan pada individu yang menggunakan / melakukan dengan melihat tempat sarana tersebut yaitu :

a) Pribadi

b) Play out

Seperti : taman atau kebun sawah

c) Seluruh kota

Seperti : taman kota, pusat olah raga, kebun binatang.

d) Daerah

4. Berdasarkan Kegiatan yang dapat ditampung

## a) Rekreatif Aktif

- Olah raga
- Hobby Dinamis
- Permainan Mendidik

## b) Rekreasi pasif

Ketidaklangsungan dalam terjadinya aktifitas yang aktif melainkan hanyalah penumpuan pada kontak batin.

## c. Fungsi Rekreasi

Rekreasi merupakan suatu bentuk kegiatan yang memberikan kesenangan jasmani dan rohani yang dapat menimbulkan efek / dampak dapat memulihkan semangat / minat baru pada individu. Guna kejelasanya dapat dimasukkan dalam sub-sub daftar tabel yang berdasarkan dari aspek umur, sifat dan dampak dimana kelompok umur sangat diperhatikan karena menyangkut faktor psikologis.

Fungsi rekreasi dalam tuntutan masyarakat / fasilitas dalam suatu kota standar penyediaannya dapat diulas dalam tabel berikut :

Aktifitas	Sarana penunjang
Sendau gurau, jalan-jalan dan lain-lain	Taman kota / playground
Manri, fashion dyaw dan lain-lain	Convention Hall
Musik, konser dan lain-lain.	Auditorium
Drama, sandiwara	Gedung teater
Ngobrol, berbicara-bincang, makan-minum	Restaurant, bar, coffe shop
Membaca	Perpustakaan
Melukis, memahat	Sanggar seni
Istirahat, tidur	Hotel Resort, lamen

No. Tabel: II.1 Rekreasi dan fasilitas



### 3. Tinjauan Hotel Resort

#### a. Pengertian Hotel Resort

Hotel Resort adalah hotel yang biasanya terletak di luar kota, di pegunungan, di tepi pantai, di tepi danau atau di daerah tempat berlibur/rekreasi yang memberikan fasilitas menginap kepada orang yang sedang berlibur dalam jangka waktu relatif lama, fasilitas yang disediakan agak beragam, lebih rileks, informal dan menyenangkan (R.S. Damarjati, Istilah-Istilah Dunia Pariwisata).

#### b. Karakteristik Hotel resort

Hotel Resort memiliki karakteristik tersendiri yang berbeda dengan jenis hotel lainnya baik peruangan ataupun pelayanan personlanya.

Karakteristik dari hotel resort adalah sebagai berikut :

##### 1. Lokasi

Hotel resort biasanya terletak pada daerah-daerah yang mempunyai potensi keindahan alam.

Seperti di dekat pantai, di pegunungan dan lain-lain.

##### 2. Karakteristik wisatawan

Tamu yang menggunakan fasilitas ini merupakan sekelompok wisatawan yang bepergian untuk beristirahat dan bersenang-senang.

##### 3. Berdasarkan sifat kegiatan

Tamu yang mempergunakan fasilitas akomodasi ini merupakan kelompok pleasure traveler, kegiatannya bertujuan untuk beristirahat sambil berekreasi/ mengenal seni budaya setempat.

#### c. Macam Hotel Resort

##### 1. Berdasarkan lokasi

Hotel yang terletak di pegunungan (*mountain resort hotel*), dipantai (*beach resort hotel*), ditepi laut (*seaside resort hotel*) dan di kawasan marina (*marina resort hotel*).

2. Berdasarkan periode pemakaian Hotel yang dibuka musim dingin saja (*winter resort hotel*), musim panas saja (*summer resort hotel*) dan buka sepanjang tahun.

3. Berdasarkan atraksi utamanya

Yaitu golf resort hotel, sky resort hotel, tennis resort hotel, spa resort hotel dan casino resort hotel.

#### 4. Tinjauan Tropis

##### a. Pengertian Tropis:

Suatu wilayah/ daerah di belahan bumi yang terletak dalam 23° LU dan 23° LS.

Istilah *tropika* adalah nama untuk menyebut salah satu tipe iklim bumi yang daerahnya berada di sekitar ekuator dengan pola iklim yang berbeda dengan tempat lain di bumi. (Ir. Handoko, *Klimatologi Dasar, Landasan Pemahaman Fisika Atmosfer dan Unsur-unsur iklim*, PT. Dunia pustaka Jaya, Jakarta, 1995).

##### b. Iklim Tropis di Indonesia

Indonesia merupakan salah satu negara yang terletak di belahan dunia pada zona tropika basah dengan ciri-ciri sebagai berikut :

1. Kelembaban udara relatif tinggi (60% - 95%)
2. Kecepatan angin rendah.

3. Curah hujan tinggi 15 mm selama musim kering – 20 mm selama musim hujan.
4. Radiasi matahari selau tinggi.
5. Hampir selalu berawan dan cenderung berdebu.
6. Perbedaan antar musim hampir tidak ada.
7. Landscape hijau, tanah biasanya merah atau coklat.

### **c. Kaidah-Kaidah Bangunan Tropis**

1. Lay out
  - Tata letak massa
  - Bentuk massa
  - Vegetasi
  - Tata letak ruang
2. Program Ruang
  - Karakter dan kebutuhan ruang
  - Pendekatan dan persyaratan ruang
  - Prioritas ruang
3. Penampilan Bangunan
  - Posisi orientasi dan ukuran bukaan
  - Bentuk dan bahan atap
  - Karakter dinding
  - Struktur dan konstruksi
4. Pemilihan bahan dan material

## 5. Tinjauan Hotel Resort di Kawasan Tropis

### a. Pengertian Judul

Kawasan : Daerah tertentu yang antara bagian-bagiannya terdapat hubungan tertentu.

Wisata : Bepergian bersama-sama untuk mendapatkan / memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya.

Kawasan Wisata :

Kawasan dengan luas tertentu yang dinangun atau disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisata.

Sukuh :

Merupakan kawasan di kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar provinsi Jawa Tengah yang diperuntukkan bagi wisata yang terdiri dari kawasan wisata alam dan wisata budaya, seperti Candi Sukuh, Candi Plangatan, Telaga Madirdo, Tahura Ngargoyoso, Air Terjun Jumog, Perkebunan Teh Kemuning.

### b. Letak Geografis Sukuh

Kawasan wisata Sukuh meliputi daerah administratif Kecamatan Ngargoyoso yaitu Desa Karangpanadan, Puntukrejon, Karang, Salam, Gerdu, Berjo, girimulyo, Segorogunung, Kemuning, Gumeng, Ngargoyoso, Jatirejo, Dukuh, Nglegok, Dayu dan Harjosari dengan luas wilayah sekitar 7.000 hektar.

### c. Akses Sukuh

#### 1. Pencapaian Lokasi

Terletak pada jalur lingkaran antara Karangpandan-Sukuh-Ngargoyoso-Kemuning-dukuh-Karangpandan yang dapat dicapai dari barat melalui Karangpandan, Mojogedang, dan Kerjo. Dari Timur melalui

Tawangmangu sedang dari utara melalui Jenawi. Desa Karangpandan merupakan pintu gerbang yang paling sering dilalui.

## 2. Topografi

Berada pada ketinggian yang tajam. Di timur, merupakan daerah yang berbukit dan berkontur dengan kemiringan yang relatif landai.

## 3. Pemandangan Alam

Pemandangan alam yang menonjol adalah perbukitan dan pepohonan hijau dengan latar belakang Gunung Lawu yang berwarna biru, sedangkan pemandangan ke arah bawah sejauh mata memandang adalah hamparan sawah hijau dan pepohonan / perkebunan teh.

Obyek Wisata Sukuh :

- Candi Sukuh
- Air Terjun Jumog
- Tahura Ngargoyoso
- Telaga Madirdo
- Perkebunan Teh

### **d. Karakteristik Bangunan di Daerah Sukuh**

#### 1. Arsitektur Jawa

Yang dimaksud adalah rumah jawa yang berfungsi sebagai rumah tinggal. Ciri-cirinya :

- Kesan Terbuka
- Adanya orientasi terhadap arah patokan rumah ke arah selatan
- Adanya jalinan antara ruang terbuka dengan ruang pendhopo/gandhok/ ndalem.
- Adanya hirarki ruang makin ke dalam makin privat.

- Adanya inti ruang yang mengikat keseluruhan bangunan.
- Adanya poros atau as yang membujur ke arah utara-selatan.

## 2. Pola Bangunan Jawa

Adanya hirarki ruang yang makin ke belakang makin sakral dengan ketinggian lantai yang bertambah.

## 3. Citra Lingkungan

- Kecenderungan seragam
- Selalu menyertakan taman atau kebun di sekitar rumah maupun pohon-pohon peneduh.
- Penuh dengan ornamen, dekoratif, sebagai perlambang.
- Pemakaian bahan-bahan yang bersifat alami.
- Sifat keterbukaan tinggi pada pendhopo ( tanpa dinding).
- Menyatu dengan lingkungan atau alam sekitar.

## 4. Organisasi Ruang

- Alur sirkulasi jelas serta perbedaan yang nyata anatara arah masuk-keluar atau depan-belakang.
- Pembagian ruang dalam sudah pasti
- Fungsi ruang disesuaikan dengan simbol-simbol falsafah dan bukan kebutuhan.
- Besaran ruang sudah ditentukan dengan pertimbangan-pertimbangan keselamatan.
- Bentuk bangunan terikat atau seragam.

### *A. Tinjauan Khusus Hotel*

#### **1. Sistem Operasional Hotel**

Sebelum merencanakan dan mendesain sebuah hotel harus tahu struktur operasionalnya. Sebelum mendesain, sebuah hotel harus mempunyai dualitas fungsi.

Sistem Operasional Hotel :

a Front of The House ( Bagian Depan )

Bagian-bagian Front of The House / Bagian Depan

1. Guest Registration ( Registrasi Tamu )

- Letak dekat dengan salah satu pintu masuk pada lobby
- Ukuran desk disesuaikan dengan ukuran hotel.

2. Advance Reservation ( Reservasi )

3. Mail and keys ( Surat dan kunci)

- Sebagai tempat untuk melayani kunci kamar

4. Cashier ( kasir)

- Counter kasir berlokasi jadi satu dengan desk registrasi

5. Administrative Area (Area Administrasi)

6. Restaurant Facilities ( Fasilitas Restaurant)

7. Lobby ( Lobby )

- Sebuah hotel baik dari berbagai ukuran kelas pasti mempunyai sebuah tempat publik lobby.
- Ukuran luas lobby ditentukan besarnya oleh nomor di jumlah kamar-kamar pada tipe hotel.
- Terdapat telepon hotel, telepon publik, monitor tv pengawasan, jam dan kalender, news teleprinters, counter informasi, agen perjalanan, counter pesawat/ mobil, toko, lounge&area tunggu, toilet public.

8. Elevators ( Lift)

9. Guest Floor Carridors ( Koridor)
  10. Guest Room ( Kamar Tamu)
  11. Guest Floor Service Space (Area Servis Tamu)
  12. Banquesting Facilities (Fasilitas Pesta)
- b Back of The House ( Bagian Belakang )

## 2. Struktur Ruang Hotel

Struktur-struktur ruang yang terdapat pada hotel :

- a Area Kamar Tamu / Guest room space
- b Area Publik / Public space
  - Lobby dan Kantor Depan / Lobby and front office
  - Lounge
  - Koridor / Corridors adjoining
  - Toilet Laki-laki Tamu / Men's toilet for guest
  - Toilet Wanita Tamu / Women's toilet for guest
  - Ruang Istirahat Tamu Wanita / Women's restroom for guest
  - Coats checkroom
  - Bellman's checkroom
- c Concession space
  - Barber shop
  - Valer shop
- d Subrental space
  - 3 rental stores
  - 3 storage rooms
- e Food and beverage service space
  - Ruang Makan / Main dinning room (90) sets



- Dapur Utama / Main kitchen
- Coffee shop (50) sets & Bake Shop
- Bar and cocktail lounge
- Private dining room (250 + 500 sq ft)
- Baquet-ballroom
- Baquet-ballroom foyer
- Baquet serving pantry
- Employees dining room
- Steward's storeroom
- Beverage storerooms
- China, glass, and silver storage
- Receiving room
- Garbage room

f General service space

- Kantor Manajer / Manager's office
- Kantor sekretaris / Secretary office
- Kantor Akunting / Accounting office

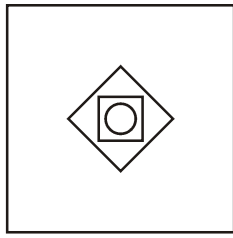
g Sales and reservation office

### 3. Organisasi Ruang Hotel

Ada beberapa jenis organisasi ruang, yang penggunaannya tergantung pada tuntutan program dari bangunan tersebut, dengan memperhatikan faktor-faktor pengelompokan fungsi ruang, hierarchi ruang, kebutuhan pencapaian, pencahayaan dan arah pandang .

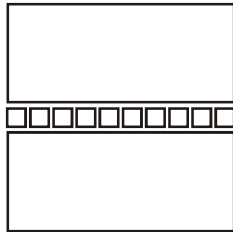
\* Macam-macam organisasi dapat disebutkan antara lain :

a. Organisasi ruang terpusat



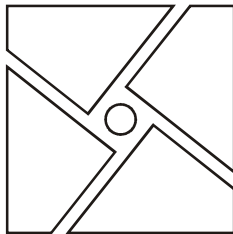
Suatu ruang dominan dimana pengelompokan sejumlah ruang sekunder diharapkan.

b. Organisasi ruang linear



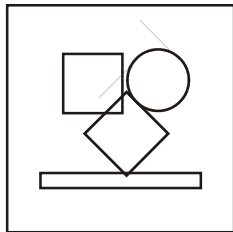
Suatu urutan linear dari ruang-ruang yang berulang.

c. Organisasi ruang radial



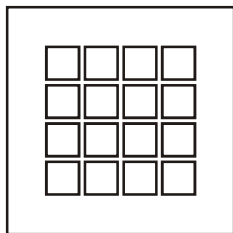
Sebuah ruang pusat yang menjadi acuan ruang organisasi-organisasi ruang yang linear berkembang menurut bentuk jari-jari.

d. Organisasi ruang cluster



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

e. Organisasi ruang grid



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

#### **4. Pola Hubungan Antar Ruang**






No.Skema : II.1 Pola hubungan antar ruang

(Sumber :Arsitek Data).

## 5. Pola Sirkulasi

Sirkulasi adalah pengarahan dan pembimbingan jalan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Pengaruh sirkulasi memberi arah langsung pada ruang.

Contoh sirkulasi pada penempatan dan bukaan pintu

- a.  Condong untuk berhenti / memperlambat jalan
- b.  Membelokkan
- c.  Meneruskan
- d.  Tidak baik, ruang terbagi atas dua bagian  
mbingungkan bagi yang masuk
- e.  Baik, pandangan terarah keseluruh ruangan.

No. Gambar: II.2 Macam pola sirkulasi pada ruang  
(Pamudji Suptandar, 1982 : 57)

### 6. Macam Kegiatan / Aktivitas dan Kebutuhan

Pelaku	Macam Kegiatan	Kebutuhan Ruang	
Pengunjung	- Memarkir mobil	- Parkir	
	- Menanyakan informasi	- Receptionis	
	- Memesan kamar	- Resepsionis	
	- Membayar tagihan	- Resepsionis	
	- Makanan dan minuman	- Restoran/Coffee Shop	
	- Duduk menunggu	- Lounge	
	- Pertemuan	- Ballroom	
	- Rekreasi	- Fasilitas rekreasi	
	- Belanja	- Shop/took	
	- Ke kamar mandi / WC	- Toilet	
	- Ke kamar hotel	- Guest Room	
	Pengelola	- Ganti seragam	- R. Ganti pegawai
		- Melakukan perawatan hotel	- Hotel
- Memberikan pelayanan kepada pengunjung		- Area Servis	
- Bekerja / rapat		- Kantor	
- Menyimpan barang		- Gudang	
- Istirahat		- Rest Room	
- Ke kamar mandi / WC		- Toilet	

No. Tabel : II.2 Aktivitas dan kebutuhan ruang pada hotel

## 7. Unsur Pembentuk Ruang

### a. Lantai

Lantai merupakan permukaan dimana seseorang dapat melintas di atasnya. Lantai juga merupakan yang satu dengan tingkat berikutnya yang berbentuk permukaan horisontal yang tersusun rapi sebagai kerangka atau massa yang berkesimbungan dari material (Haris M, 1975 : 209).

Faktor yang mempengaruhi perencanaan lantai yaitu :

- Fungsi lantai
- Sifat lantai
- Karakter lantai
- Konstruksi lantai (Djoko Panuwun, 1998 : 22)

Lantai hotel biasanya memakai bahan marmer, granit, dan teraso yang tidak licin. Lantai dekoratif, batu, finil dan komposisi lantai. Untuk menambah kesan lembut digunakan karpet. Biasanya penempatan karpet pada area yang memiliki sirkulasi mobilitas yang cukup tinggi seperti koridor (Lawson 1997 : 204) .

### b. Dinding

Dinding adalah sebagai bagian penutup atau pembatas ruang, dinding berfungsi non struktural, dimana dinding hanya menopang beratnya sendiri dengan perlengkapan lain yang mungkin terpasang dalam dinding (Pamudji, 1982 : 15).

Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam merencanakan dinding adalah

- Fungsi dinding
- Sifat dinding

- Konstruksi dinding (Djoko Panuwun, 1998, h. 54).

Dinding pada hotel harus dibuat mudah dalam perawatannya. Material yang digunakan bisa berupa laminated wood, plastik, besi dan kaca. Material kaca dengan dekoratif sering sekali digunakan pada Lounge dan restoran (Lawson, 1997 : 204).

c. Langit-langit atau Ceiling

Langit-langit pada hotel merupakan rongga untuk pelindung berbagai instalasi seperti AC, kabel listrik, gantungan lampu, dan loud speaker. Hal-hal lain yang harus diingat bahwa langit-langit harus mempunyai konstruksi yang kuat sehingga dapat mendukung konstruksi instalasi pencahayaan dan bahan akustik lainnya. Alternatif lain yang juga bisa menambah pencahayaan alami adalah dengan menggunakan void (Lawson, Fred R, 1997 : 204).

Dalam perencanaan langit-langit atau ceiling harus memperhatikan

- Fungsi langit-langit
- Penentuan tinggi
- Penentuan bentuk penyelesaian
- Kontruksi pemasangan
- Pengaturan cahaya atau lampu
- Penentuan elemen-elemen mekanikal (Djoko Panuwun, 1998, h 27)

## **8. Sistem Interior**

a. Pencahayaan

Pencahayaan pada hotel sangat penting karena pencahayaan merupakan faktor penunjang aktivitas kerja. Macam pencahayaan yang diperlukan dalam suatu perencanaan hotel agar dapat memberikan pelayanan yang baik antara lain adalah :

- **Pencahayaan alami**

Sistem pencahayaan alami digunakan pada siang hari atau pada saat cuaca baik, yaitu dengan cara memasukkan terang langit melalui kaca disetiap bukaan atau jendela. Sedapat mungkin diterapkan pada semua ruangan.

- **Pencahayaan buatan**

Sistem pencahayaan buatan digunakan pada saat cuaca tidak baik/mendung pada malam hari dan pada ruang yang tidak mendapatkan pencahayaan alami atau pada ruang-ruang tertentu yang membutuhkan pencahayaan khusus.

- \* **Sistem penyinaran atau bagaimana cahaya diarahkan pada bidang kerja**

- **Penyinaran langsung**



Sinar cahaya dari sumber cahaya dan yang dipantulkan oleh bidang-bidang reflektor diarahkan langsung pada bidang kerja.

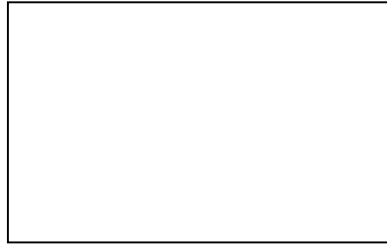
- **Penyinaran tidak langsung**



Memakai penerangan yang menghalang-halangi sinar cahaya yang datang langsung pada bidang kerja, melalui refleksi bidang sekunder.

- **Penerangan bawur (difus)**





Cara penerangan yang arah sinarnya serba kemana-mana, dari mana-mana serta merata, sehingga tidak tampak keras.

No. Gambar: II.3 Sistem Pencahayaan

(Sumber : Pamudji Suptandar, 1982 : 77 – 78).

b. Penghawaan

Tujuan dari pengendalian udara adalah :

Memberikan suhu kepada penghuni kesehatan serta kondisi-kondisi suhu dan suasana nyaman yang dapat dicapai dengan mengolah dan mendistribusikan udara yang disejukkan ke seluruh ruangan, sesuai dengan keadaan manusia yang memiliki pertahanan keseimbangan antara pembangkit panas dan pembuangan panas bekas. (Pramana Pramudya, 1983 : 418).

Pada hotel agar dapat memuaskan para tamu yang datang berkunjung maka sebaiknya yang menggunakan jenis penghawaan sebagai berikut :

- Penghawaan alami

Sistem penghawaan alami digunakan dengan prinsip memasukkan udara bersih melalui lubang ventilasi sehingga terjadi sirkulasi udara masuk dan keluar.

- Penghawaan buatan

Penghawaan buatan digunakan untuk memberi kelembaban udara dan suhu ruang yang memenuhi syarat suatu ruang.

Penghawaan buatan menggunakan Exhauser Fun dan Air Conditioning.

(Silvy, 1993 : 23)

c. Akustik

Pada hotel system akustik sangat penting karena merupakan salah satu usaha untuk menanggulangi suara bising yang dapat mengganggu tamu hotel yang bertujuan untuk berwisata dan butuh ketenangan dalam ruangan, sehingga dapat diperoleh kualitas bunyi yang baik.

Macam-macam jenis akustik :

- Akustik alami / lingkungan

Menggunakan unsure lanscape sebagai materialnya untuk mengatasi gangguan suara dari lalu lintas maupun suatu kelompok bangunan.

- Akustik buatan

Tujuan dari penggunaan akustik buatan adalah penyerapan bunyi yang diperlakukan oleh ruang dan membutuhkan ketenangan. Bahan yang dapat digunakan antara lain : bahan berpori, penyerapan selaput, resonator rongga, penyerapan ruang, penyerap oleh udara dan penyerap oleh lubang (I.L. Doelle, 1900 : 25 – 27).

## **9. Elemen Estetis**

Warna dan elemen estatis sangat diperlukan dalam perencanaan interior hotel karena dengan warna dan elemen estatis dapat menimbulkan suatu atmosfer (suasana) yang diinginkan dari sang perancang.

Warna adalah corak atau intensitas dan nada permukaan suatu elemem atau bentuk, warna dapat digunakan untuk memberi kesan pada suatu objek, selain

itu warna dapat memperjelas karakternya dan memberi bobot visual suatu bentuk.

#### Karakter warna

Warna	Sifat
Merah	Memberi kesan hangat, gembira, semangat, dramatis, ramah, berani dan tegas.
Merah jambu	Memberi kesan kelembutan dan menampakkan kemudaan.
Jingga	Memberi kesan hangat, ceria dan merupakan warna sosial
Kuning	Memberi kesan sejuk, menyegarkan dan memberi keceriaan.
Biru	Memberi kesan sejuk, memberi ketenangan dan menunjukkan kesabaran.
Coklat	Memberi kesan hangat dan santai
Hitam	Memberi kesan misterius dan kelam
Putih	Memberi kesan tenang dan netral, bila dipandu dengan warna lain akan menimbulkan kesan ceria.
	Memberi kesan dingin dan membosankan apabila dipandu dengan warna lain dapat mengurangi kesan tersebut.

No. Tabel: II.3 Karakter warna

(Sumber : Joseph D.C. Julius P. Martin Z, 1992: 998)

Bangunan hotel adalah termasuk yang memiliki kemungkinan untuk menggunakan berbeda-beda dan bermacam-macam warna.

Pada area lobby dan reseptionis disarankan untuk memakai warna yang kuat untuk memberi kesan menarik. Jika memakai setting tradisional biasanya menggunakan warna kayu natural, elemen logam dan metrial yang mewah seperti marmer dengan warna yang jelas. Biasanya gradasi pada warna panas akan menimbulkan suasana hangat, kadang gradasi warna dingin juga cocok untuk daerah beriklim panas. Pemilihan warna dapat bergantung pada lokasi, iklim dan adat dari lokasi hotel. Hal ini akan menarik tamu untuk berkunjung. (Jhon F Pile, 1007: 163)

Elemen estatis dapat berupa ornamen yang sengaja dipasang untuk memperindah ruangan dan sifatnya tidak permanen, antara lain tirai, permadani, perlengkapan lain seperti taplak meja, vas bunga, penutup tempat tidur dan lain-lain. Penempatan elemen estatis diatur dengan bentuk, fungsi dan strukurnya agar mencapai suasana yang diinginkan. Fungsi elemen estatis adalah untuk melengkapi permukaan menurut faktor penampilan (IGP Bagus, 2004)

## **10. Sistem Keamanan dan Pengamanan**

Keamanan dan pengamanan merupakan hal yang sangat penting dalam suatu bangunan kompleks seperti hotel. Untuk memperoleh keamanan yang diharapkan maka sebuah hotel selain terdapat petugas security (satpam) sebaiknya juga terdapat CCTV (Close Circuit Television) yaitu suatu alat yang berfungsi untuk memonitor suatu ruangan melalui layar televisi/monitor, yang menampilkan gambar dari rekaman kamera yang dipasang disetiap sudut

ruangan (biasanya tersembunyi) yang diinginkan oleh bagian keamanan. System keamanan ini terbatas pada gedung tersebut (closed). Semua kegiatan didalamnya dapat dimonitor di suatu ruangan security. CCTV dapat bekerja 24 jam sesuai dengan kebutuhan. Setiap gambar dapat ditayang ulang pada posisi waktu yang diinginkan oleh operator. (Dwi Tenggoro, 2000 : 88).

Dalam system ini, peralatan yang diperlukan adalah :

- Kamera
- Monitor TV
- Timelaps video recorder
- Ruang security

Sistem pengamanan pada hotel terhadap bahaya kebakaran biasanya menggunakan alat pengontrol kebakaran mekanis yaitu :

- 1). Fire alarm, yaitu alarm kebakaran otomatis yang akan berbunyi secara otomatis jika ada api atau temperatur suhu mencapai 135 derajat Celcius sampai 160 derajat Celcius. Dipasang pada tempat tertentu dengan jumlah yang memadai.
- 2). Smoke detector, alat deteksi asap diletakkan pada tempat dan jarak tertentu. Alat ini bekerja pada suhu 70 derajat Celcius.
- 3). Automatic sprinkler, pemadam kebakaran dalam suatu jaringan saluran yang dilengkapi dengan kepala penyiram. Kebutuhan air ditampung pada reservoi dan radius pancaran 25 meter persegi
- 4). Fire hidrant, yaitu sistem yang menggunakan daya semprot air melalui selang sepanjang 30 meter yang diletakkan pada kotak dengan penutup ditempat strategis.

- 5). Fire estinghuiser adalah alat pemadam kebakaran portable yang berjarak 30 m dengan lebar memadahi dan kontruksi tahan api.
- 6). Tangga darurat dengan kontruksi yang tahan api
- 7). Means of escape routes, yaitu jalur darurat dimana paling sedikit dua jalan keluar harus tersedia untuk masing-masing lantai yang berjauhan.

Sumber : Dwi T, 2000: 29 – 45)

### ***B. Tinjaun Hotel Resort Bintang 4***

Unsur persyaratan Hotel Resort Bintang 4 :

1. Lokasi dan Lingkungan
  - a. Lokasi hotel mudah dicapai kendaraan umum / pribadi roda empat langsung ke arah hotel.
  - b. Hotel harus menghindari pencemaran yang berasal dari :
    - 1) Suara bising
    - 2) Bau tidak enak
    - 3) Debu
    - 4) Asap
    - 5) Serangga dan binatang mengerat
2. Taman
 

Hotel memiliki taman ,terletak didalam atau diluar bangunan.
3. Tempat Parkir
 

Tersedia tempat parkir kendaraan tamu hotel
4. Olah Raga
  - a. Hotel menyediakan sarana kolam renang untuk dewasa dan anak-anak
  - b. Discotheque atau Night Club
    - 1) Tersedia Discotheque, dengan :

2) Atau tersedia Night Club, dengan :

c. Hotel Gunung menyediakan fasilitas untuk satu olah raga gunung yang merupakan pilihan dari :

- 1) Mendaki gunung /hiking
- 2) Menunggang kuda/horse back riding.
- 3) Berburu/hunting.

## 5. Bangunan

Bangunan hotel memenuhi persyaratan perijinan sesuai dengan Undang-undang yang berlaku

a. Keadaan bangunan bersih dan terawat dengan baik (tidak berdebu, berlumut, sarang laba-laba dan lain sebagainya).

b. Unsur dekorasi Indonesia harus tercermin dalam :

- 1) Ruang lobby, atau
- 2) Restoran, atau
- 3) Kamar tidur, atau
- 4) Function Room

Peralatan teknik bangunan terdiri dari

- 1) Transport mekanis/ lift/cleavator
- 2) Utilitas
- 3) Komunikasi
  - a). Tersedia telepon 4 (empat) saluran yang dapat digunakan untuk sambungan lokal, interlokal dan internasional.
  - b). Tersedia saluran telepon dalam (house phone) dengan saluran minimal sesuai dengan jumlah kamar).
  - c). Tersedia PARK.

d). Tersedia

Telex , Sentral Video/TV, Sentral radio dan musik pengiring , Sentral paging sistem termasuk carcall

4) Pencegahan bahaya kebakaran

a). Tersedia :

- Alat pendeteksi dini (asap/panas) di setiap ruangan.
- Alat pencegahan pemadaman kebakaran yang terdiri dari :
  - Fire Extinguisher
  - Fire Hydrant
  - Springkler System

- Alat kontrol lokasi kebakaran

b). Tersedia petunjuk cara menyelamatkan diri disetiap koridor.

c). Tersedia pintu dan tangga darurat

d). Untuk hotel yang lebih dari 4 (empat) lantai, kamarnya harus dilengkapi dengan pintu tahan api.

5) Keamanan

Tersedia ruang jaga sesuai dengan pintu keluar masuk.

6) Pembuangan limbah

6. Kamar Tamu

a. Jumlah kamar minimal

Kamar standar 150 buah termasuk 3 kamar suite. Semua kamar dilengkapi dengan kamar mandi dalam.

b. Luas minimal

- Kamar standard : 24 m<sup>2</sup>



- Kamar Suite : 48 m<sup>2</sup>
- c. Tinggi kamar minimal : 2,60m.
  - d. Kamar tidur kedap suara, terhindar dari kebisingan yang disebabkan baik oleh suara dari dalam hotel itu sendiri (noise 40 dS).
  - e. Pintu dilengkapi dengan alat pengaman berupa kunci double lock dan safety chain.
  - f. 1). Hotel Pantai : lantai dari teraso/ubin/ marmer /kayu.  
2). Hotel Gunung : lantai dilapisi karpet seluruhnya  
Komposisi karpet : 80% wool, 320 % modified acylic/nylon.
  - g. Jendela dengan tirai yang tidak tembus sinar dari luar.
  - h. Tersedia alat pengatur suhu dikamar tidur dan ventilasi/exhaust dikamar mandi.
  - i. Sebagian interior kamar mencerminkan suasana Indonesia.
  - j. Perlengkapan kamar tidur :
7. Restoran
- a. Hotel yang menyediakan restoran minimal 2 buah yang berbeda jenisnya, salah satu coffee shop.
  - b. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1,5 m<sup>2</sup> per tempat duduk.
  - c. Tinggi restoran tidak boleh lebih rendah dari tinggi kamar (2,60 m).
  - d. Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur induk/tambahan. Dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda/dipisahkan (satu arah)
  - e. Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara.

- f. Restoran yang letaknya tidak didampingi dengan lobby harus dilengkapi dengan toilet.
  - g. Peralatan dan perlengkapan lengkap
8. Bar
- a. Hotel menyediakan tempat duduk satu bar yang terpisah dari restoran.
  - b. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas bar dengan ketentuan 1,1 m<sup>2</sup> per tempat duduk.
  - c. Latar ruangan kerja bar tender minimal 1 m.
  - d. Untuk ruangan bar yang tertutup harus dilengkapi AC dan ventilasi 24° “Creatif Sablon” dan kelembaban relatif 60%.
  - e. Perlengkapan minimal :
    - 1). Tersedia bar counter dan bar stool.
    - 2). Alat pencampur minuman (shanker) satu buah.
    - 3). Alat pengocok minuman (hlender) 1 buah.
    - 4). Alat pengukur minuman (jingger) 2 buah.
    - 5). Alat pembuka botol dan kaleng.
    - 6). Almari es satu buah.
    - 7). Keranjang sampah.
    - 8). Tempat es batu dan alat mengambilnya minimal dua buah.
    - 9). Rak penyimpanan minuman dan peralatan yang dipisahkan.
    - 10). Long bar spoon.
    - 11). Spring cocktail strainer.
    - 12). Lemon squeezer.
    - 13). Cutting Board.

14).Coctail stirer.

15).Champagne Bucket.

16).Berbagai jenis gelas dengan jumlah dua kali kapasitas minimal dari  
:Coctail glass / gelas cocktail, Gelas panjang / glas tumbler , Gelas bir  
, Brandy snifters/cognas glas/ brandy Glass.

17).Asbak.

f. Bar dilengkapi dengan tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan yang terdiri atas :

- 1) Bak cucian/wastafel dengan dua buah keran air panas dan dingin
- 2) Mesin pencuci gelas
- 3) Saluran pembuangan air

g. Tersedia daftar minuman (beverage/bar list), dan harganya

## 9. Function Room

Hotel menyediakan function room minimal satu buah dengan pintu masuk terpisah dari lobby.

## 10. Area Publik

### 1). Lobby

- a. Hotel harus mempunyai lobby dengan luas minimal 100 m<sup>2</sup>.
- b. Tersedia :
  - 1) Kursi soft (easy chair) dengan mejanya
  - 2) Meja/counter Bell Captair
  - 3) Meja/counter guest relation afficer
  - 4) Peta kota dan propinsi
- c. Tata udara diatur dengan AC atau ventilasi udara.
- d. Penerangan minimal 150 lux.

e. Tersedia petunjuk lokasi sarana hotel.

2). Lounge

Hotel menyediakan lounge yang dilengkapi dengan meja dan kursi sofa.

3). Telepon Umum

Hotel menyediakan telepon umum di lobby.

4). Toilet Umum

Hotel menyediakan toilet umum di lobby yang terpisah untuk pria dan wanita dengan fasilitas minimal :

- Toilet untuk pria
- Toilet untuk wanita

5). Koridor

- a. Lebar koridor minimal 1,8 m.
- b. Tersedia stop kontak untuk setiap 12 m.
- c. Tersedia satu asbak untuk setiap 4 kamar tamu berdampingan.
- d. Tata udara diatur dengan AC atau ventilasi.

### ***C. Tinjauan Umum Restaurant, Coffee Shop, Dan Lobby***

#### **1. Tinjauan Restaurant**

a. Pengertian Restaurant

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional. (Soekresno, Manajemen Food & Beverage Service Hotel, 2001 : 16).

Restoran atau rumah makan yang dalam bahasa Inggrisnya “Restaurant” diartikan sebagai suatu bangunan yang didalam terdapat kegiatan memberi

atau dan untuk pelayanan makanan kepada pengunjung atau langganan. (Lawson, 1985 :2).

Sesungguhnya restoran dapat digolongkan kedalam pengertian pertokoan, dimana restoran dalam bentuk apapun merupakan perdagangan khusus dalam bidang makanan dan minuman. (Webster's Third New International Dictionary, 1987).

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan dan minuman.

#### b. Tujuan Restaurant

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

1. Perdagangan, keperluan yang terutama dari bangunan adalah penjualan dan pelayanan kepada pelanggan dari jenis produknya.
2. Keuangan, kelancaran dari berlangsungnya kegiatan merupakan perputaran dari biaya penanaman modal.
3. Kedudukan, pengoperasian yang utama adalah menyajikan berbagai jenis makanan dan penampilan suasana restoran.
4. Kepraktisan, penyusunannya menarik perhatian, penyajian dan dan pelayanan dari jenis usaha tersebut diharapkan dapat memberikan kepuasan.

(Lawson, Fred, 1973 : 113).

#### c. Jenis-Jenis Restaurant

##### 1. Berdasarkan Pengelolaan dan Sistem Penggajian

- a). *Formal Restaurant* (Restoran Formal)

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

Ciri-ciri dari restoran formal :

- Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat dahulu.
- Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu Eropa populer.
- Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* / *French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- Disediakan ruangan *cocktail* selain jamuan makan.
- Pelayanan untuk makan siang dan makan malam.
- Menyediakan berbagai merk minuman bar secara lengkap.
- Menyediakan hiburan hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- Penataan bangku dan kursi memiliki area servis yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
- Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4 – 8 pelanggan.
- Contoh : Members Restaurant, Super Club, Main Dining Room, Executive Restaurant, dll.

b). *Informal Restaurant* (Restoran Informal)

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

Ciri-ciri restoran informal :

- Harga makanan dan minuman relatif murah.
- Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- Pelanggan tidak terikat dengan pakaian formal.
- Sistem penggajian makanan dan minuman yaitu *American Service / ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*.
- Tidak menyediakan hiburan musik hidup.
- Penataan meja dan bangku cukup rapat.
- Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu dan pelanggan namun dipampang di *counter /* langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- Menu yang disediakan terbatas dan membatasi pada menu yang relatif cepat selesai dimasak.
- Jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan, satu orang pramusaji untuk melayani 12 – 16 pelanggan.
- Contoh : Café, Fast Food Restaurant, Canteen, Family Restaurant, Pub, Snack Bar, Burger Corner, dll.

c). *Specialities Restaurant*

*Specialities restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan profesional dengan

menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu daerah tertentu.

#### Ciri-ciri *Specialities restaurant*

- Menyediakan sistem pelayanan tempat.
- Menyediakan menu khas suatu daerah tertentu, populer, dan disenangi pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian sesuai dengan budaya daerah asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Hanya menyediakan makan siang dan makan malam.
- Menu dipresentasikan pelayan kepada pelanggan.
- Biasanya menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal.
- Harga diantara formal dan informal restaurant.
- Jumlah tenaga servis sedang, dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8 – 12 pelanggan.

## 2. Berdasarkan Metode Pelayanan menurut Fred Lawson

### a). *Snack Bar Service*

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

*Snack bar* terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu :

- *Public Bar Catering*, menyediakan bermacam-macam sandwich dan makanan panas yang sederhana.
- *Sandwich Bar Catering*, khusus menyediakan macam-macam sandwich serta makanan ringan dingin.



- *Coffe Bar*, melengkapi fasilitas restoran, sebuah ruang minum yang dimanfaatkan sebagai daya tarik.

b). *Café Service*

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

c). *Self Service Cafeteria*

Jenis pelayanan terdiri dari pemasangan mesin penjual makanan (*vending installations*) dimana makanan diperoleh dari suatu mesin. Berbagai jenis makanan sudah siap dihidangkan pada counter pelayanan, sehingga para pengunjung dapat memilih serta mengambil sendiri jenis makanan yang diinginkan.

d). *Counter Service*

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

e). *Coffee Shop Service*

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

f). *Buttery Bar Service*

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

g). *Speciality Restaurant*

Dalam *Speciality Restaurant*, cara yang dipakai dalam penyediaan makan dan penampilan dari suatu daerah tertentu lebih ditonjolkan.

Contoh : restoran Cina, restoran Italia dll.

h). *Banquet Service*

Pelayanan banquet ini memerlukan fleksibilitas dalam penyusunan ruang makannya, dapat melayani pengunjung dalam jumlah besar dalam waktu bersamaan, akustik, tata lampu, pengaturan suhu udara dan sarana lain yang baik, pelayanan relatif cepat.

i). *Remote Catering Service*

Pelayanan makanan dapat diantar atau dibawa sendiri oleh pengunjung.

(Lawson, Fred, 1973 : 13).

### 3. Berdasar Tipe Restaurant

a). *A'la Carte Restaurant*

A la Carte Restaurant adalah restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka ingini. Tiap-tiap makanan didalam restoran jenis ini mempunyai harga sendiri-sendiri.

b). *Table D'hote Restaurant*

Table D'hote Restaurant adalah suatu restoran yang khusus menjual menu table d'hote, yaitu satu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

c). *Coffe Shop atau Brasserie*

Coffe Shop atau Brasserie adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga cukupan

d). *Cafetaria atau café*

Cafetaria atau cafe suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake ( kue ), sandwich, kopi dan tea, dan tidak menjual minuman beralkohol.

e). *Canteen*

Canteen adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan coffe break, yaitu acara minurn kopi disertai makanap keeil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.

f). *Continental Restaurant*

Continental Restaurant adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan continental pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai atau rilek.

g). *Carvey*

Carvery adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

h). *Dining Room*

Dining Room yang terdapat di hotel kecil, motel atau Inn merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis daripada tempat makan biasa.

Dining Room pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka bagi para tamu dari luar.

i). *Discotheque*

Discotheque adalah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan live-band. Bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah diskotik. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa snack.

j). *Fish and Chip Shop*

Fish and Chip Shop adalah restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli macam-macam kripik (chips) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dinikmati di tempat itu.

k). *Grill Room*

Adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang.

l). *Inn Tavern*

Adalah restoran dengan harga cukupan yang dikelola perorangan di tepi kota.

m). *Night Club / Super Club*

Adalah restoran yang pada umumnya dibuka menjelang larut malarn, meyediakan makan malarn bagi tamu yang ingin santai.

n). *Pizzeria*

Adalah restoran yang khusus menjual pizza, kadang spaghetti serta makanan khas Italia fainnya.

o). *Pan Cake House / Creperie*

Adalah restoran yang khusus menjual pan cake serta crepe.

p). *Pub*

Pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat ijin menjual bir serta minuman beralkohol lainnya dan hidangan snack, pie, sandwich dan lain-lain.

q). *Snack Bar*

Adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana tamu mengambil makanan sendiri kemudian dibawa ke meja makan.

r). *Speciality Restaurant*

Adalah restoran yang suasana disesuaikan dengan tipe khas makanan dari suatu daerah yang disajikan.

s). *Terrace Restaurant*

Adalah restoran yang terletak di luar bangunan, pada umumnya masih berhubungan dengan hotel atau restoran induk.

t). *Gourmet Restaurant*

Adalah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang yang berpengalaman luas di bidang rasa makanan dan minuman.

u). *Family Type Restaurant*

Adalah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu keluarga maupun rombongan.'

v). *Main Dinning Room*

Adalah restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Pelayanan biasanya ala Rusia atau Perancis.

(Marsum WA, 1999: 8)

d. Jenis-Jenis Pelayanan

Menurut Marsum WA ada 4 (empat) macam tipe dasar pelayanan yang terkenal yaitu :

### 1. *Table Service*

Table Service adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu oleh Waiter maupun Waitress. Pada umumnya sistem pelayanan table service dibedakan menjadi 4 kategori yaitu :

- American Service, Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi serta cepat. Makanan sudah siap ditata dan diatur di piring sejak dari dapur.
- English Service, Sifat pelayanannya formal dan cenderung kekeluargaan.
- French Service, Sifatnya formal dengan pelayanan mewah. Penyajian dengan kereta dorong ( Gueridon ).
- Russian Service, Merupakan modifikasi dari French Service.

### 2. *Counter Service*

Counter Service adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu yang datang terus duduk di counter. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu di atas counter oleh Waiter, Waitress atau oleh juru masaknya sendiri.

### 3. *Self Service*

Self Service atau Buffet Service adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dsb) telah ditata dan diatur dengan rapi diatas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai selera, sedangkan minuman pada umumnya disajikan oleh pelayan.

#### 4. *Carry Out Service*

Carry Out Service atau Take Out Service yaitu sistem pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi.

#### e. Jenis-Jenis Menu

Ada beberapa jenis menu yang digunakan dalam restaurant, yaitu

##### 1. A'la La Carte

Adalah daftar makanan didalam menu yang masing-masing jenis makanan dapat diorder, dipersiapkan dan diberi harga yang terpisah.

##### 2. Table D'Hote

Adalah makanan dengan harga tetap, suatu makanan lengkap yang digambarkan sebagai satu set menu. Harga berdasar satu set lengkap makananan (mulai dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup). Biasanya terdapat 3 atau 4 macam hidangan dari masing-masing bagian tersebut dan dapat dipilih dari masing-masing kelompok.

##### 3. Children Menu

Adalah menu yang diperuntukkan bagi anak-anak. Biasanya terpisah dengan menu untuk orang dewasa. Jumlah makanan tidak sebanyak porsi orang dewasa dan harganya lebih murah dibanding porsi orang dewasa.

##### 4. Set Menu



Adalah menu pilihan yang biasanya bukan untuk dinneer, hanya menawarkan sedikit pilihan. Biasanya tersedia pada acara banquet atau tour. Dalam hal ini menu tidak banyak pilihan.

#### 5. Pad Side Menu

Adalah menu yang disediakan untuk restaurant yang berada di area kolam renang : disediakan bagi mereka yang sedang lelah dan dalam keadaan basah yang tidak mungkin ke coffee shop untuk mendapatkan makanan. Menu yang disajikan biasanya ringan, bila menginginkan makanan tertentu maka pelayan akan mengorder ke main kitchen.

#### 6. Plate de Jour / Special to Day

Adalah menu yang disajikan oleh restaurant sebagai menu pada hari itu jenis hidangan ini tidak tercantum dalam menu pada setiap harinya.

Hal ini bertujuan untuk menimbulkan suasana baru dan menghilangkan rasa kebosanan tamu terhadap menu-menu yang ada.

(Ronald K. Victor Coffe Shop, David, 1995 : 254 – 256)

## 2. Tinjauan Coffee Shop

### a. Pengertian Coffee Shop

- Coffee shop adalah tempat dimana pelayanan hidangan makanan oleh pelayan makan (makanan yang disajikan adalah makanan ringan) dan waktu pelayanan dari pagi sampai malam atau bahkan 24 jam (Fred Lawson, 1973 : 125).
- Coffee shop adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara tepat dengan harga cukupan (Marsumi W.A, 1993 : 43).

- Coffee shop adalah tempat minum kopi yang menyajikan minuman tidak mahal dan tidak menutup kemungkinan menyediakan jenis minuman lain (Fred Lawson, 1973 : 125).
- Coffee shop adalah suatu tempat dimana ciri pelayanan yang cepat, tata meja diatur sederhana, praktis dan umumnya hanya tata meja untuk menu pilihan / A la carte (team BPLP Bandung, 1993 : 25).
- Coffee shop dapat diartikan sebagai kopi / kedai kopi (John M.E & Hasan Hadily, 1990 : 67).
- Coffee shop adalah suatu usaha dibidang makanan yang dikelola secara komersil yang menawarkan kepada tamu makanan / minuman kecil dengan suasana tidak formal dan tanpa diikuti aturan service yang baku.

### **3. Tinjauan Lobby**

#### **a. Pengertian Lobby**

- Lobby adalah ruang teras didekat pintu masuk hotel, gedung bioskop dan sebagainya yang dilengkapi dengan beberapa perangkat meja kursi yang berfungsi sebagai ruang duduk/ruang tunggu.  
(KBBI Balai Pustaka, 1995, hal : 599)
- Lobby adalah ruang tunggu umum (Encyclopedia American: vol. 17, 1975, hal. 633)
- Lobby adalah serambi depan, ruang depan yang untuk berjalan, ruangan untuk menunggu (Wojowasito, Kamus Umum, CV, Pengarang).
- Lobby adalah tempat luas yang menetap/permanen & memusat pada penerimaan tamu & fasilitas umum (Lawson, 1997; 62).

- Lobby adalah kantor depan atau salah satu departemen di hotel yang secara operasional berhubungan langsung dengan tamu (Agustinus D, 1992: 9)

b. Fungsi Lobby

- Sebagai ruang tunggu
- Sebagai pemberi peranan “kesan awal” dari suatu bangunan 1 hotel
- Sebagai tempat entertainment / penjualan dan sebagai simbol.
- Sebagai kantor depan

Dimaksudkan agar mudah diketahui oleh para tamu dan mempermudah memperoleh informasi tentang fasilitas / pelayanan hotel (termasuk sesuatu diluar hotel)

c. Peranan Lobby sebagai Front Office

- Merupakan pusat kegiatan hotel
- Para tamu mendapatkan pelayanan pada saat tiba, berada dan pada waktu akan meninggalkan hotel.
- Tempat memperoleh informasi mengenai hotel maupun hal-hal diluar hotel (misal obyek pariwisata).
- Menentukan keberhasilan pelayanan yang merupakan kesan pertama & terakhir bagi tamu (Martinus A, 2000: 5).

d. Tugas Lobby sebagai Front office.

- Menyediakan kamar tamu
- Informasi pelayanan hotel
- Mengkoordinasi pelayanan tamu
- Menyusun laporan status kamar
- Pencatatan pembayaran tamu

- Penyelesaian pembayaran
  - Menyusun riwayat kunjungan tamu
  - Alat-alat komunikasi (telepon, faksimile dan sebagainya)
  - Pengurusan barang-barang bawaan milik tamu (Agustinus D, 1997: 37-38)
- e. Menurut sifat & letak lobby dibagi menjadi 2 jenis:
- 1). Lobby kecil
 

Yaitu ruang yang disediakan untuk bersantai bagi para tamu yang menginap. Biasanya terletak ditempat yang agak dalam, agak jauh dari pintu, karena memang diperuntukan khusus bagi tamu hotel.

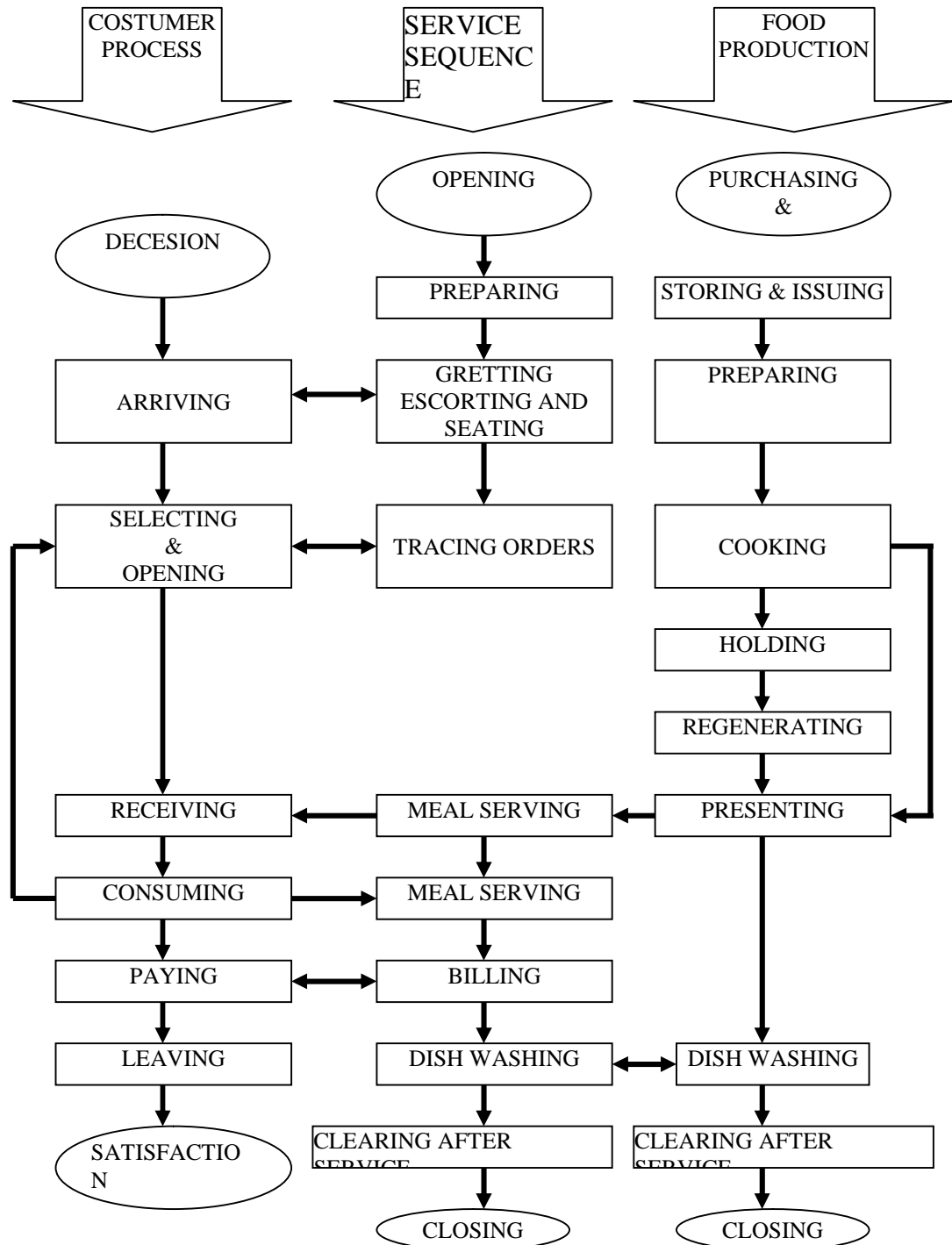
Pada umumnya lobby kecil diletakan pada tempat yang mudah dicapai dari pintu masuk ke dalam ruang kamar hotel.
  - 2). Lobby besar
 

Yaitu ruang tunggu yang disediakan bagi tamu yang berkunjung, sifatnya sementara. (Agustinus D, 1997: 214)
- f. Fasilitas-fasilitas pada bagian depan hotel :
- Tempat penerimaan tamu / reception area
  - Meja petugas penerima tamu
  - Meja kasir
  - Papan pengatur hubungan telepon
  - Lobby: ruang sentral telepon, kotak telepon umum, r. pengawasan, tempat jam dan kalender, teleprinter, untuk surat kabar, meja penerangan, biro-biro perjalanan, meja pemesanan transportasi, kios dan toko-toko, ruang duduk/tunggu, R. secretariat untuk tamu dan pelayanan untuk usahawan , toilet umum.

*D. Tinjauan Khusus Restaurant, Coffee Shop, Dan Lobby*

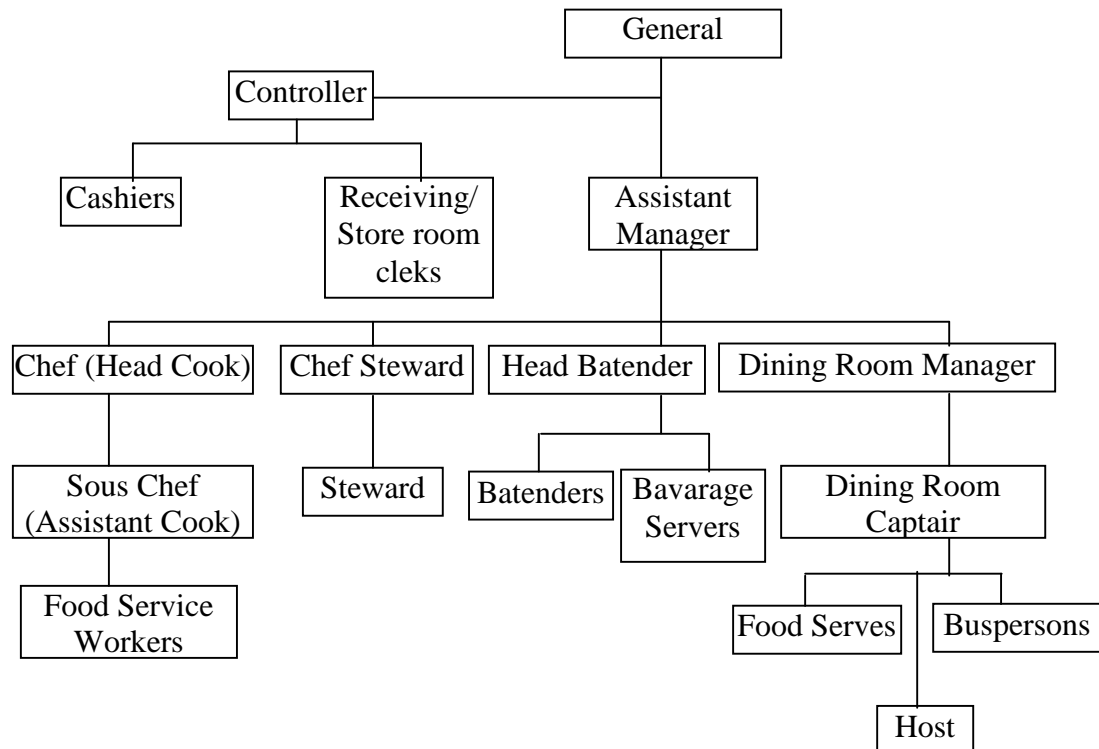
**1. Tinjauan Restaurant & Coffee shop**

**a. Struktur Operasional Pelayanan**



No. Skema : II.2 Struktur Operasional Pelayanan

## b. Struktur Organisasi Pengelola



No. Skema : II.3 Struktur Organisasi Kepengelolaan

(Sumber : Jack D, 1990 : 34)

## c. Organisasi Ruang

Organisasi ruang pada restaurant dapat dibagi menjadi :

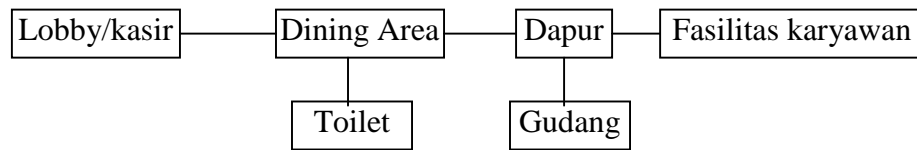
### 1). Ruang Depan / Front Area

- Fungsi diperuntukkan bagi pengunjung restaurant sebagai daerah pelayanan.
- Misal : restautant, bar, cocktail lounge, R. parkir, tempat ibadah dan lain-lain.

### 2). Ruang Belakang / Back Area

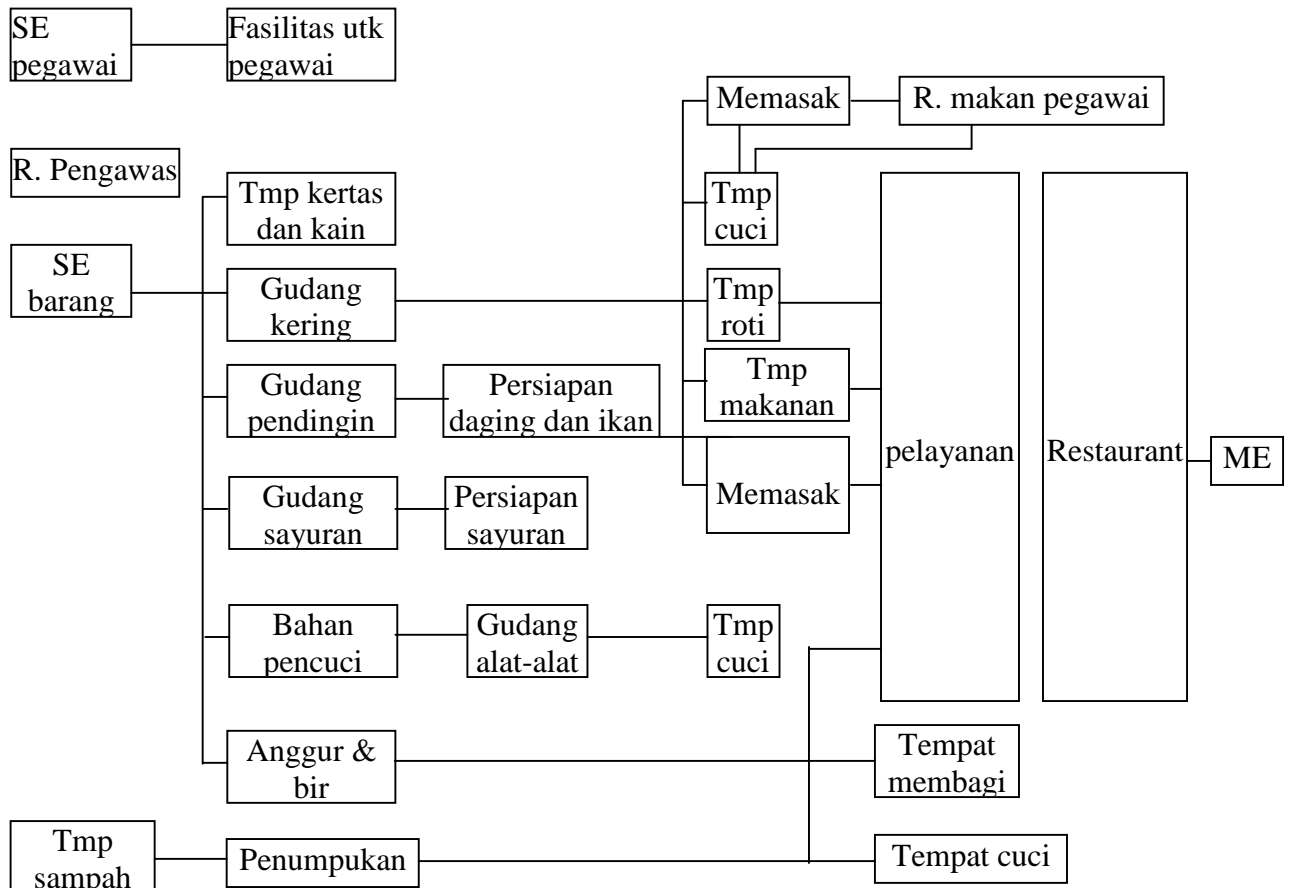
- Fungsi sebagai area penyimpanan, persiapan, pengolahan produk makanan dan minuman.
- Sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan.

#### d. Pola Hubungan Antar Ruang



No. Skema : II.4 Pola Hubungan Antar Ruang

#### e. Pola Sirkulasi



No. Skema: II.5 Aliran Sirkulasi Dapur dan gudang makanan

(Sumber : Neufert, 2000 : 124)

#### f. Sistem Interior

##### 1). Pencahayaan

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

- a). Untuk menerangi ruang-ruang dalam (interior) dan seluruh isinya.
- b). Untuk menerangi hal-hal khusus seperti untuk membaca, untuk melihat benda-benda kecil/halus (Ermst Neufert, 1989 : 102).

## 2). Penghawaan

Tujuan dari pengendalian udara adalah :

Memberikan suhu kepada penghuni yang sehat serta kondisi-kondisi suhu dan suasana yang nyaman, dapat dicapai dengan mengolah dan mendistribusikan udara yang disejukkan ke seluruh bangunan, sesuai dengan keadaan manusia yang memiliki pertahanan mekanisme alami yang terus-menerus untuk mempertahankan keseimbangan antara pembangkit panas dengan pembuangan panas bekas. (Pramana Pramudya, 1983 : 418).

Jenis penghawaan yang digunakan terdiri dari

### a). Penghawaan alami

Sistem penghawaan alami digunakan dengan prinsip memasukkan udara bersih melalui lubang ventilasi sehingga terjadi sirkulasi udara masuk dan keluar.

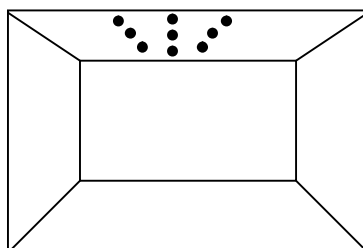
### b). Penghawaan buatan

Penghawaan buatan digunakan untuk memberikan kelembaban udara dan suhu yang memenuhi syarat suatu ruang.

Penghawaan buatan menggunakan Exhauser Fun dan Air Conditioning. (Silvy, 1993 : 23)

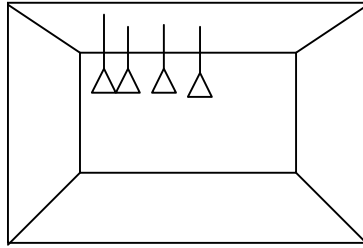
Dalam buku arsitektural Interior System mengatkan bahwa pencahayaan buatan umum ada beberapa cara :

- Lampu pijar langsung dipasang pada langit-langit :

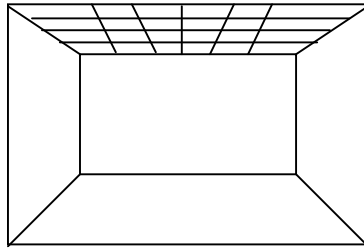




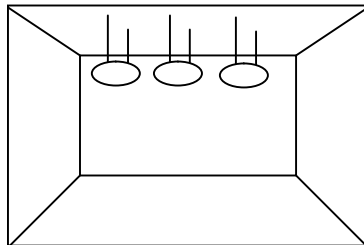
- Lampu pijar digantung langit-langit :



- Lampu TL dipasang pada langit-langit :



- Lampu TL menutupi seluruh langit-langit :



No. Gambar. II.4 Pencahayaan buatan umum

(Sumber : Arsitektural Interior system)

### 3). Akustik

Sistem akustik merupakan salah satu usaha untuk menanggulangi suara bising yang dapat mengganggu aktivitas dalam ruangan, sehingga dapat diperoleh kualitas bunyi yang baik.

## g. Unsur Pembentuk Ruang

### 1). Lantai

Didalam merencanakan lantai yang perlu diperhatikan adalah fungsi lantai, sifat lantai, karakter lantai dan konstruksi lantai. Masing-masing faktor dijelaskan sebagai berikut :

- a). Fungsi lantai adalah sebagai bidang datar yang digunakan untuk memenuhi aktivitas manusia dalam melakukan kegiatan di atasnya.

- b). Sifat lantai yaitu lantai dapat membentuk sifat ruang sesuai dengan fungsi ruang tersebut, yaitu dengan membuat kenaikan atau penurunan. Lantai dapat pula bersifat permanen (tidak dapat dirusak) atau semi permanen (dapat dirubah).
- c). Karakter lantai yaitu lantai dapat membentuk suatu ruang lewat pemilihan bahan, pola maupun warna yang sesuai seperti karakter berat, luas atau ringan.
- d). Konstruksi lantai, yaitu dengan memperhatikan bagaimana lantai itu dipasang dan menempel, sehingga tidak menimbulkan kelembaban konstruksi lantai, yaitu dengan memperhatikan bagaimana lantai itu dipasang dan menempel, sehingga tidak menimbulkan kelembaban atau panas yang berlebihan. (Ken Sunarko, 1989. 39).

Untuk dapat mendesain lantai restoran dan coffee shop hotel yang sesuai.

Maka hal yang menjadi dasar pertimbangannya adalah :

- Lay out
- Bentuk ruangan
- Sebagai penunjang aktivitas makan dan minum
- Bentuk ruangan
- Ketinggian lantai terhadap dinding dapat menciptakan irama pada ruang, stage memiliki ketinggian khusus sehingga tamu merasa nyaman ketika melihat pertunjukan
- Efisiensi penggunaan bahan
- Bahan tidak mudah rusak, tahan terhadap beban dan gesekan.
- Mudah dibersihkan dan dirawat

- Pola lantai pada restaurant untuk mempertegas perbedaan daerah-daerah sirkulasi dan daerah makan, daerah pelayanan dan daerah kosong yang harus disediakan untuk pertunjukkan (hiburan)

## 2). Dinding

Menurut YB Mangunwijaya dinding memiliki beberapa fungsi yaitu :

- a). Memikul beban di atasnya.
- b). Penutup atau pembatas ruang, baik visual maupun akustik.
- c). Fungsi menghadapi alam dan dalam ruangan seperti :
  - Sinar matahari dan kalor matahari
  - Memelihara suhu yang diminta ruangan
  - Pelindung terhadap hempasan hujan dan kelembaban dari luar  
pengaturan derajat kelembaban dan ventilasi didalam ruangan (YB Mangunwijaya, 1983 : 339)

Dinding pada restaurant dan coffee shop hotel biasanya menggunakan material kaca dengan dekoratif (Lawson, Fred R, 1997:h.204)

Untuk dapat mendesain dinding restoran dan coffee shop pada hotel yang sesuai, maka hal yang menjadi dasar pertimbangannya adalah :

- Lay out dan pola lantai
- Potensi luar ruangan
- Fungsi ruang sebagai area makan dan minum
- Bentuk ruang dan rencana bukaan yang ada
- Pemakaian dinding masif untuk memisahkan antara area makan dengan daerah-daerah service.
- Pemakaian dinding transparant untuk memisahkan antara area makan dengan potensi luar.

### 3). Ceiling

Langit-langit mempunyai fungsi disamping sebagai penutup ruang, juga dimanfaatkan guna pengaturan udara atau ventilasi panas (Erns Neufert, 1989 : 93).

Selain itu ceiling pada restoran atau coffee shop juga dapat diolah dengan estetis untuk dapat menimbulkan atmosfer yang diharapkan.

## **h. Elemen Estetis**

Efek warna secara psikologis menurut Jhon F. Pile dalam bukunya Interior Design adalah :

- 1). Merah, terlihat hangat bahkan panas, menggembirakan dan memberi semangat. Warna ini diasosiasikan dengan ketegangan dan bahaya (panas api).
- 2). Oranye, mempunyai sifat hampir seperti merah dengan intensitas yang lebih rendah atau kecil.
- 3). Kuning, biasanya diasosiasikan dengan keceriaan, bahkan humor (dalam pencahayaan teater biasanya untuk adegan komedi).
- 4). Hijau, warna ini memberi kesan tenang, menentramkan, damai dan membangun. Warna ini diasosiasikan dengan warna rumput dan dedaunan.
- 5). Biru, mengingatkan pada kesan tenang, ketenangan, sejuk dan diasosiasikan sebagai kemuliaan. Tapi warna biru yang berlebihan atau pada tingkat yang terlalu tinggi mengesankan depresi.
- 6). Merah keunguan, berkesan artistik, halus, sensitif, tapi letaknya yang berada pada antara warna hangat dan sejuk, warna ini juga mengesankan ketidakpastian.

- 7). Ungu warna ini mendekati tegang dan depresi namun juga keagungan pada intensitas tertentu.
- 8). Putih, mengesankan kejelasan, keterbukaan dan tenang. Selain itu juga mengesankan kebersihan dan higienis.
- 9). Hitam, warna yang sangat kuat mengesankan kemuliaan, formalitas, dan kekhidmatan.

Elemen estetis atau unsur-unsur dekorasi antara lain warna, proporsi, tekstur keseimbangan dan lain-lain, ragam pengetahuan ini dijelaskan oleh Pamudji Suptandar sebagai berikut :

- Garis horizontal dalam ruang akan memberi kesan lebih luas dan lebar.
- Garis vertikal akan memberi kesan sempit atau panjang
- Garis lengkung akan bersifat romantis dan garis tidak beraturan menjadikan tidak formil atau kesan garis akan menguasai ruang. Semua bentuk dapat dikurangi bentuknya dengan membuat garis yang dominan.
- Tekstur berat, tebal, akan memberikan kesan terlihat lebih sempit.
- Pemakaian motif atau pola-pola warna atau garis yang berirama dengan gaya yang berulang-ulang akan membantu mengekspresikan ritme dan menjaga kesatuan dengan proporsi secara keseluruhan.

#### **i. Elemen Pengisi ruang**

Furniture yang umum digunakan pada ruang makan adalah:

- 1) Meja dan kursi makan, yaitu meja dan kursi makan yang disediakan untuk tamu yang datang berkunjung.

Contoh ukuran meja dan kursi makan sebagai berikut:

No. Gambar: II.5 Ukuran meja dan kursi makan

(Sumber: Joseph D.C. Julius P. Martin Z, 1992: 307)

- 2) Meja bantu pelayanan (side stand), untuk tempat penyimpanan piring, mangkok, cangkir, gelas, sendok, garpu, pisau, taplak meja, serbet, bon pesanan, bumbu, baki, menu, air minum dan yang diperlukan untuk memperlancar pelayanan sesuai dengan jenis restaurant yang bersangkutan.
- 3) Meja samping (gueridon), sebagai alat bantu dalam menyajikan makanan minuman, dan meja ini mudah dipindah-pindahkan. Meja ini juga dikenal dengan meja dorong/trolley.



No. Gambar : II.6 Pengaturan tata letak meja dan kursi restoran

(Sumber : Data Arsitek jilid 1 :205)



No. Gambar : II.7 Ukuran meja pada restoran

(Sumber : Arsitek Data jilid 1 :207)

No. Gambar: II.8 Ukuran standar bar & contoh susunan bentuk bar

(Sumber : Arsitek Data jilid 1 :208)

No.Gambar: II.9 Kebutuhan sirkulasi dan tipe pengaturan meja

(Sumber: Julius Panero and Martin Zelnik, 1979)

No. Gambar: II.10 Kebutuhan sirkulasi dan tipe pengaturan meja

(Sumber : Julius Panero and martin Zelnik, 1979)

No. Gambar : II.11 Kebutuhan sirkulasi dan tipe pengaturan meja

(Sumber : Julius panero danMartin zelnik, 1979)

No. Gambar: II.12 Kebutuhan sirkulasi dan dimensi pada banquet seating restoran

(Sumber : Julius panero and Martin Zelnik)





No.Gambar: II.13 Dimensi bar

(Sumber: Human Dimension)

## 2. Tinjauan Lobby

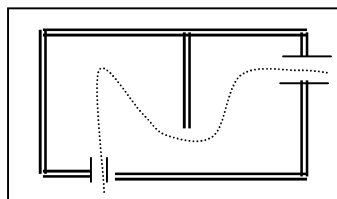
### a. Aktifitas Kegiatan dan Kebutuhan Ruang

Pelaku	Macam Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mencari informasi</li> <li>- Memesan kamar</li> <li>- Menitipkan pesan atau kursi</li> <li>- Membayar tagihan</li> <li>- Ke toilet</li> <li>- Duduk menunggu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Front Desk (receptionis)</li> <li>- Toilet</li> <li>- Seating Area</li> </ul>
Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melayani tamu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semua ruang bagian pada lobby</li> </ul>

No. Tabel: II.4 Aktifitas dan kebutuhan ruang

### b. Sistem Sirkulasi

#### 1). Sirkulasi Linier

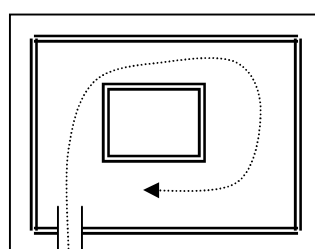


Baik digunakan karena systems ini mempunyai arah yang jelas dan tidak membingungkan.

No. Gambar : II.14 Gambar system sirkulasi linier

(Sumber : Francis DK Ching)

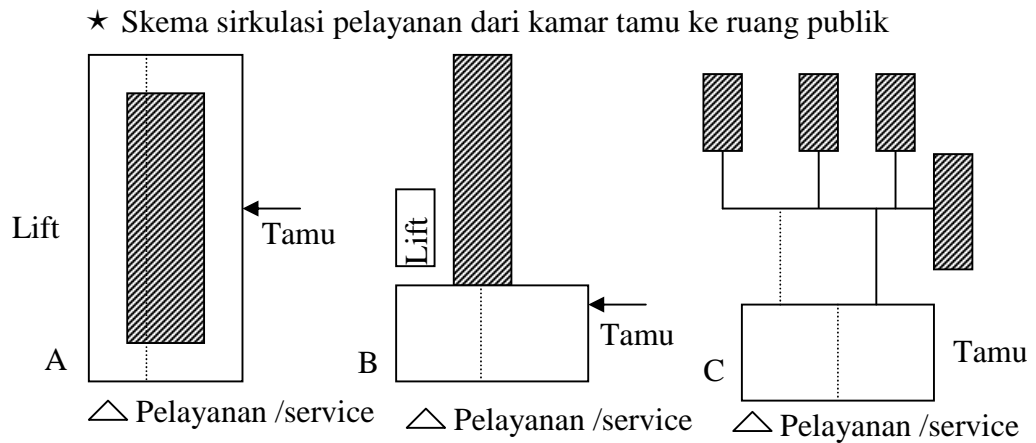
#### 2). Sirkulasi memutar (loop)



Baik digunakan karena dengan menggunakan system sirkulasi seperti ini

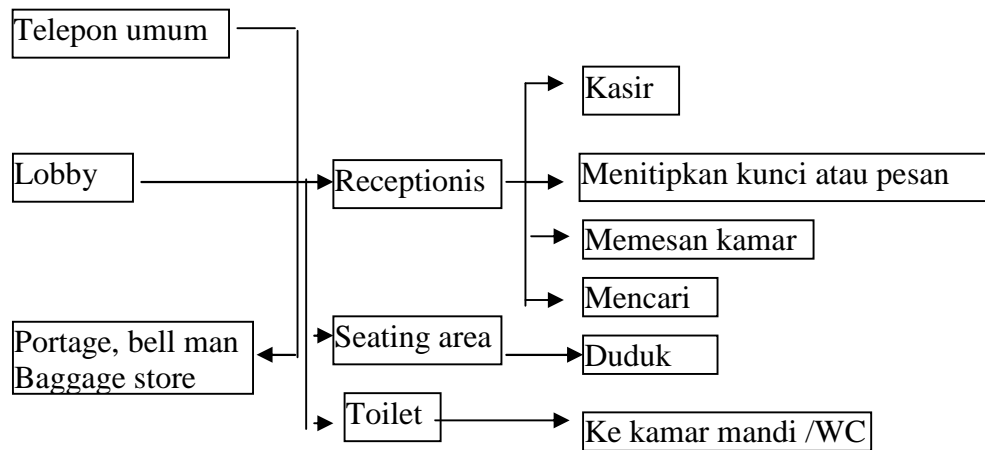
pandangan akan terarah keseluruhan ruangan.

No. Gambar : II.15 Gambar systems sirkulasi memutar  
(Sumber : Francis DK Ching)



No. Gambar: II.16 Skema Sirkulasi pelayanan dari kamar tamu ke ruang publik

★ Skema sirkulasi hubungan antar ruang dan aktifitasnya



No. Skema : II.6 Skema sirkulasi antar ruang dan aktifitasnya

Pembimbingan atau pengarahan sirkulasi jalan dapat diperkuat dengan adanya permainan lantai dan permainan plafon / langit-langit.

c. Unsur Pembentuk Ruang

1). Lantai

Lantai mempunyai tugas untuk mendukung beban yang datang dari benda-benda, seperti perabot rumah tangga, manusia dengan segala aktifitasnya. Dan kerangka itu harus mampu dan kuat memikul beban mati atau hidup, lalu lintas manusia, dan lain-lain yang menumpanginya. (Y.B. Mangun Wijaya, 1988 : h.329)

Faktor yang mempengaruhi perencanaan lantai yaitu :

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

(Djoko Panuwun, 1998 : 22)

Lantai pada lobby hotel biasanya memakai bahan marmer dan traso yang tidak licin, lantai dekoratif, batu finil, karpet dan komposisi lantai (Lawson, Fred R. 1997: h.204).

## 2). Dinding

Dinding adalah bidang vertikal yang membentuk ruang didalam bangunan. (Ken Sunarko, 1990 : 35)

Dinding pada lobby harus dibuat mudah dalam perawatannya. Material yang digunakan bisa berupa laminated wood, plastik, besi dan kaca. (Lawson, Fred R, 1997 : h.204)

Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam merencana dinding adalah

- Fungsi dinding
- Sifat dinding
- Konstruksi dinding (Djoko Panuwun, 1998 : 22)

### 3). Langit-langit atau Ceilling

Secara umum langit-langit mempunyai fungsi antara lain :

- a). Langit-langit bersama lantai dan dinding membentuk ruangan dalam.
- b). Merupakan ruangan atau rongga untuk melindungi dan menutup instalasi listrik, AC, gantungan lampu, load speaker dan kabel-kabel lainnya
- c). Sebagai bidang menempelnya titik-titik lampu.
- d). Berfungsi sebagai bidang peredam suara-suara atau akustik, dengan ditunjang lantai dan dinding (Pamudji Supatandar, 1982 : 203).

Pada lobby hotel ruang diatas ceiling harus luas karena merupakan ruangan atau rongga untuk melindungi dan menutup instalasi listrik, AC, gantungan lampu, loud speaker dan kebel-kabel lainnya.

Dalam perencanaan langit-langit atau ceiling harus meliputi :

- Fungsi langit-langit
- Penentuan ketinggian
- Penentuan bentuk penyelesaian
- Kontruksi pemasangan
- Pengaturan cahaya atau lampu
- Penentuan elemen-elemen mekanikal (Djoko Panuwun, 1998 : h. 27)

#### d. Elemen Pengisi Ruang

Pada lobby furniture sebagai pengisi ruang adalah sangat penting peranannya. Hal ini dikarenakan furniture juga dapat menimbulkan atmosfer (suasana) dalam ruangan (Jack d. Ninemeier 1984:270)

Perabotan tidak bisa lepas sebagai unsur yang harus di perhatikan perencanaan desain interior. Perabotan selalu menunjukan pada sebuah bentuk aktivitas manusia. Dalam menentukan ukuran perbotan kita dapat mengambil tolak ukur manusia Pemakai. Dengan kata lain untuk dan perlengkapannya di perlukan ukuran-ukuran tubuh yang menjamin sikap tubuh paling alamiah dan memungkinkan dilakukan gerakan-gerakan yang dibutuhkan. (silvy,1993:23)

Elemen pengisi ruang (furniture) yang terdapat pada lobby hotel antar lain adalah : counter receptionis, kursi receptionis, meja dan kursi tunggu pada seating area, dan lain-lain. Berikut ini adalah gambar-gambar antropometri furniture yang terdapat pada lobby hotel.

- Tampak potongan counter receptionis:

No. Gambar : II.17 Lay out dan tampak potongan area receptionis

(Sumber : Fred Lawson, 1995 ; 206)

- Ukuran meja dan kursi receptionis pada posisi kursi receptionis stool dan kursi biasa

No. Gambar : II.18 Ukuran meja dan kursi receptionis pada posisi stoll dan biasa

(Sumber : Joseph D.C, Julius P. Martin, 1992 : 260).

- Contoh lay out setting area dengan ukuran meja, kursi tunggu, dan jalur sirkulasi.

No. Gambar : II.19 lay out seating area pada lobby

(Sumber : Joseph D.C, Julius P. Martin, 1992 : 261).

e. Interior Sistem

1). Pencahayaan

Tujuan dari perencanaan pencahayaan atau tata cahaya itu sendiri adalah :

Memberikan suatu lingkungan menyenangkan dan nyaman yang memudahkan pelaksanaan tepat guna terhadap tugas-tugas visual tanpa tegangan atau tekanan jiwa. Termasuk dalam lingkungan yang nyaman adalah kemampuan para penghuni untuk menyerap dan menyadari ruangan tertutup arsitektural. (Catanese Antony J dan S. James, 1990 : 137)

Instalasi pencahayaan pada lobby hotel dirancang untuk memenuhi berbagai kebutuhan :

- Untuk dekorasi
- Untuk identifikasi tanda-tanda (symbol)
- Emergency/darurat (pembangkit listriknya harus terpisah/ berdiri sendiri)
- Untuk fungsional. (Lawson, fred R, 1997: h.204)

## 2). Penghawaan

Sistem penghawaan dalam lobby hotel berfungsi untuk mengatur kesejukan didalam ruangan. Ada dua jenis sistem pengaliran udara yaitu :

- a). Sistem mekanis yang menggunakan alat mekanis (listrik) misalnya kipas angin yang digunakan untuk mempercepat pergerakan udara dengan tidak mengungrangi derajat kelembaban udara sekitar.
- b). Sistem AC (Air Conditioning) yaitu sistem pengaturan dalam ruang yang dilakukan secara teratur dan konstan. Adapun unsur udara yang diatur dengan AC adalah kecepatan aliran udara, pergantian dan pembersihan udara juga pengaturan temperatur udara pada kondisis yang diinginkan.

Pada dasarnya sistem penghawaan ini berfungsi untuk menghilangkan kalor dan uap air yang berlebihan serta membuang gas-gas yang tidak membuat nyaman, sekaligus mengalirkan udara segar ke dalam ruang. Adanya sirkulasi udara yang lancar memungkinkan ruangan berada dalam suhu dan kelembaban yang wajar dan nyaman. (Roderick Ham, 1973)

### 3). Akustik

System akustik merupakan salah satu usaha untuk menanggulangi suara bising yang dapat mengganggu aktifitas tamu pada lobby hotel, sehingga dapat diperoleh kualitas bunyi yang baik.

Jenis akustik yang digunakan :

#### a). Akustik alami

Menggunakan taman yang selain dapat sebagai akustik alami juga sebagai keindahan lobby hotel.

#### b). Akustik buatan

Dapat dengan cara penggunaan material yang menyerapa bunyi pada elemen pembentuk ruang dan elemen pengisi ruang lobby pada hotel.

### f. Warna dan Elemen Estetis

Lobby hotel sebagai tempat pertama penerimaan tamu haruslah didesain dengan sangat teliti, maka warna dan estatispun haruslah diperhatikan karena dapat mempengaruhi atmosfer ruang lobby hotel.

Pada area lobby dan receptionis disarankan untuk memakai warna yang kuat (terang/jelas) untuk memberi kesan menarik (Jhon, F. Pile, 1997 : 163).



Warna merupakan salah satu aspek yang paling penting dalam desain interior, karena dapat mempengaruhi penampilan visual suatu ruangan. Warna juga dapat mengkamufleskan kondisi suatu ruang yang terlalu sempit menjadi lebar, misalnya, atau memperbaiki proporsi yang kurang bagus. (Jhon, F. Pile, 1997 : 163).

Menurut jenisnya warna dibagi menjadi tiga yaitu :

- 1). Warna primer, terdiri dari warna merah, kuning dan biru.
- 2). Warna sekunder, terdiri dari warna hasil kombinasi dua warna primer.
- 3). Warna tersier, terdiri dari hasil kombinasi warna sekunder.

Sedangkan dalam letaknya dalam diagram warna dibagi menjadi :

- 1). Warna hangat : merah, oranye, kuning.
- 2). Warna dingin : hijau, biru, ungu.
- 3). Warna netral : asbu-abu, hitam, putih.

Elemen estatis dalam rancangan suatu lobby harus terpadu dengan eksteriornya. Unsur ini antara lain warna, proporsi, tekstur, keseimbangan dan lain-lain.

Dalam suatu ruang banyak elemen estatis pada strukturnya misalnya pada kolom, dinding maupun langit-langit yang menggunakan profil. Profil ini dipakai sebagai penghias bidang luas agar berkesan lunak. Selain itu juga memberi perlindungan pada sudut-sudut yang tajam. Bagian lain yang dapat memberikan kesan keindahan adalah pola lantai, langit-langit dengan pemilihan lampu, kain pelapis kursi, lukisan dan lain-lain. (IGP Bagus, 2004 : 62 – 63).

g. Sistem Keamanan dan Pengamanan

Pada lobby hotel untuk system keamanan sebaiknya dipasang CCTV (*Close Circuit Television*) yaitu alat yang berfungsi untuk memonitor suatu ruangan melayar televisi / monitor, yang menampilkan gambar dari rekaman kamera yang dipasang disetiap sudut ruangan (biasanya tersembunyi) yang diinginkan oleh bagian keamanan. (Dwi Tenggoro, 2000 : 88).

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

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

No. Gambar : II.20 Sistem pemadan kebakaran pada lobby hotel

(Sumber : Dwi Tanggoro, 2000 : 29 – 36).

### **BAB III**

## **STUDI LAPANGAN**

## A. Ministry Coffee

### 1. Lokasi

Ministry coffee terletak di Jl. Prawirotaman no 15A Yogyakarta. Lokasi ini berada diantara kompleks kafe-kafe ataupun galeri dan hotel-hotel kecil di daerah Krapyak dekat Parangtritis. Selain itu, lokasi ini sering dikunjungi pendatang baik domestik ataupun mancanegara sebagai tempat bersantai/rekreasi.

### 2. Sejarah

Coffee shop (ministry coffee) berdiri pada tanggal 20 Agustus 2004. sebelumnya bangunan ministry Coffee adalah milik perorangan yang dipergunakan sebagai tempat tinggal yang kemudian berganti pemilik yaitu PT. BMF. Pada akhirnya dialih fungsikan oleh PT BMF menjadi sebuah tempat usaha Coffee shop, Library dan Guest rooms. Ministry coffee merupakan perpaduan yang menarik antara coffee shop dengan fasilitas perpustakaan dan kamar tidur. Dimana para pengunjung bisa menikmati pelayanan-pelayanan yang diberikan oleh ministry coffee. Menu-menu ringan sampai makanan inti (menu barat) ministry coffee ini mempunyai 4 lantai dan lantai ke 4 hanya difungsikan sebagai menara pandang.

### 3. Jenis Menu

Coffee shop ini khusus menyediakan menu-menu minuman khas kopi seperti coffee basic, black coffee, ekspresion coffee, ice coffee, jeruk coffee dan lain-lain. (lebih dari 45 jenis minuman dimana 30 jenis berbahan dasar kopi). Disamping itu juga menyediakan makanan-makanan mulai dari *advertiser* (makanan pembuka) ; *maincourt* (makanan inti) seperti sandwich fish /

sandwich beef, soupe, salad ; *dessert* (makan penutup) seperti cake / sweet cake, salt cake.

#### 4. Sistem Operasional

Buka : setiap hari (24 jam)

Waktu : 06.00 – 14.00 WIB

09.00 – 17.00 WIB

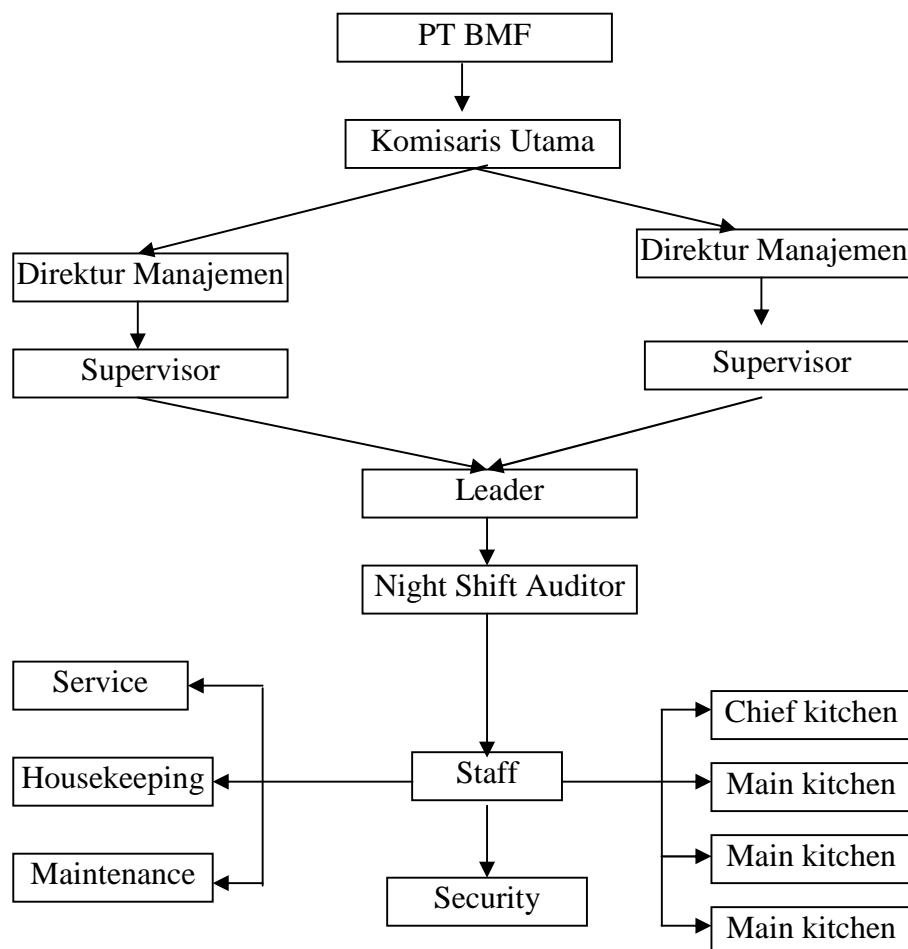
12.00 – 20.00 WIB

17.00 – 24.00 WIB

24.00 – 08.00 WIB

Dimana waktu kerja dibagi menjadi beberapa sif.

#### 5. Struktur Organisasi Kepengelolaan



No. Skema:III.1 Struktur Organisasi Kepengelolaan

## 6. Sistem Pelayanan

Order pelayanan = tamu datang langsung memilih tempat duduk dan pelayan akan mencatat pesanan, untuk kemudian dimasak dan disajikan.

## 7. Organisasi Ruang dan Sirkulasi

### a. Organisasi Ruang

Bangunan terdiri dari 3 lantai utama dan ditambah 1 lantai tambahan sebagai menara pandang. Dimana area publik tidak terpusat pada lantai satu, namun pada lantai 2 juga. Organisasi ruang berdasarkan sifatnya adalah :

#### 1) Area Publik (public room)

- a) Coffee Shop → lantai 1 dan lantai 2
- b) Lobby → lantai 1
- c) Counter → lantai 1
- d) Perpustakaan → lantai 2
- e) Indoor balcony → lantai 1

#### 2) Area Prifat ( Private room)

- a) Kamar tidur
  - Dealuxe room (2 kamar) → lantai 1
  - Standart room (6 kamar) → lantai 1, lantai 2, lantai 3

Masing-masing kamar terdapat private balcony

#### b) Reservoir

Pada tiap-tiap lantai terdapat reservoir

#### 3) Area Servis (Service Room)

- a) Counter bar → lantai 1

b) Food and Beverage → lantai 1

4) Area Tambahan

Gardu pandang → lantai 4

b. Sirkulasi Ruang

Menggunakan sistem sirkulasi langsung yang memberi keuntungan lebih banyak alternatif ruangan yang bisa dituju. Misal pada lantai 1 dan lantai 2 terdapat void yang lebar untuk menampilkan kesan luas dan terbuka, kecuali pada area servis terdapat batas-batas masif untuk membedakan fungsi ruang dan pada area-area privat lainnya. namun bangunan tetap dalam satu kesatuan.

8. Tema dan Karakteristik Ruang

Tema dan karakteristik ruang pada ministry coffee ini adalah Cozy Art Deco. Dimana perancangan interior maupun bangunan dibuat senyaman mungkin hingga pengunjung merasa betah, bersantai sambil menikmati fasilitas-fasilitas yang disajikan seperti fasilitas buku-buku pada perpustakaan, juga dapat sebagai area gobrol sambil menikmati menu-menu makanan ataupun minuman yang tersedia ataupun fasilitas menginap bagi pengunjung.

9. Sistem Interior

a. Pencahayaan

Pencahayaan alami → cahaya matahari

(masuk melalui jendela)

Pencahayaan buatan → lampu Dowlight

Lampu spotlight

Lampu gantung / hias

Table lamp (area Guessroom)

b. Penghawaan

Pada semua ruangan (kecuali reservoir) menggunakan penghawaan buatan berupa AC, sedangkan pada koridor ataupun tangga luar menggunakan penghawaan alami.

c. Akustik

Pada umumnya untuk permasalahan akustik di dalam ministry coffee yaitu sebatas mengurangi kebisingan cukup teratasi karena furnitur menggunakan bahan kayu dan sebagian besar kursi dilapisi busa dan upholstery. Ditambah dengan penerapan void yang lebar untuk mengurangi kebisingan.

10. Unsur Pembentuk Ruang

a. Lantai

- Pada area coffee shop, library, guest rooms

Menggunakan keramik / tegel warna hijau polos dan beberapa keramik / tegel bermotif pada pola perancangan lantai.

Menggunakan keramik / tegel ukuran 20 x 20 cm<sup>2</sup> dengan model yang agak klasik untuk menciptakan atmosfer ruang yang cozy.

- Pada tangga menggunakan panel kayu sebagai alasnya.
- Pada lantai koridor menggunakan keramik warna coklat muda (motif) ukuran 30 x 30 cm<sup>2</sup> dengan pola diagonal pada perancangan lantai.
- Pada lantai taman menggunakan batu kali (lempengan)

b. Dinding

- Pada area Coffee shop

Dinding finishing cat dinding warna kuning, hijau, cream.

- Pada area Guest Room

Dinding finishing cat dinding warna pink / biru / hijau / orange pada tiap-tiap kamar.

- Pada area luar / outdoor

Dinding finishing cat dinding warna orange.

### c. Ceiling

Pada ceiling menggunakan gypsum board finishing cat dinding warna cream. Pada ceiling menonjolkan permainan level ceiling (beton). Pada area counter bar terdapat aksentuasi permainan ceiling berbentuk kurva bertingkat selebar  $\pm 1$  m.

## 11. Elemen Estetis

### a. Warna dan Bahan

Warna yang digunakan adalah warna merah cerah salem antara lain kuning, orange, hijau, cream dan pink (pada area guestrooms).

Bahan-bahan yang digunakan :

Kayu mahoni finishing cat duco warna black coffee pada furniture rak perpustakaan, meja dan kursi pada area coffee shop (pada kursi dilapisi busa finishing upholstery warna cream dan oranye), counter bar, counter kasir, pada furniture quest room, sofa rotan pada area coffee shop.

### b. Furniture

Furniture-furniture yang digunakan antara lain :

#### 1) Area Coffee shop

- Meja
- Kursi (single chair)
- Sofa double dan meja
- Pigura pajang



- Rak pajang
- Counter bar
- Counter kasir

## 2) Area Guestrooms

- Tempat tidur (doubel bed)
- Nakas
- Lemari pakaian (wardrobe)
- Kursi (single chair)
- Kursi dan meja taman (pada balkon)
- Table lamp

## 3) Area Perpustakaan

- Rak buku-buku
- Kursi sofa dan meja baca

### Fasade Bangunan



No.Gambar: III.1 Ministry Coffee



No.Gambar: III.2 Coffee Shop



No.Gambar: III.3 Coffee Shop



No.Gambar: III.4 Coffee Shop



No.Gambar: III.5 Coffee Shop

## B. Hotel Sahid Raya Solo (Bintang 4)

### 1. Lokasi

Jl. Gajah Mada No. 81 Surakarta

### 2. Aktivitas

a. Lobby : Receptionis & Konsiery (Bell Boy & Driver).

Bertugas melayani tamu yang datang.

b. Ratu Ratih Café :

- Aktivitas pengelola : melayani tamu untuk makan dan minum.
- Aktivitas pengunjung : makan dan minum.

### 3. Fasilitas

a. 140 kamar

b. Sekar Jagad Pub & Karaoke

c. Fitness Centre

d. Pedan Ball Room (Ruang Meeting)

e. Kolam Renang untuk Anak dan Dewasa

f. Ratu Ratih Café & Restaurant

### 4. Lobby

a. Elemen Pembentuk Ruang

- Lantai marmer + pola lantai kombinasi granit.
- Dinding finishing cat tembok warna krem.
- Ceiling model Joglo Jawa ( Kayu & Multiplek Fin. Cat Duco warna putih dan emas).

b. Interior System

- Pencahayaan alami : cahaya matahari dari pintu utama (kaca)
- Pencahayaan buatan : spot lamp, hanging lamp.
- Penghawaaan buatan : AC Central
- Akustik : furniture kursi (busa), tanaman

## 5. Ratu Ratih Café & Restaurant

### a. Elemen pembentuk ruang

- Lantai marmer + pola lantai kombinasi granit
- Dinding finishing cat tembok warna krem.
- Ceiling dari gypsum board.

### b. Interior System

- Pencahayaan alami : cahaya matahari dari dinding bagian depan restaurant (kaca).
- Pencahayaan buatan : hanging lamp, wall lamp.
- Penghawaaan buatan : AC Central
- Akustik : furniture kursi (busa), tanaman

## 6. Aspek Suasana

Atmosfer yang dihadirkan pada interior hotel Sahid Raya Solo adalah bangunan tradisional Jawa.



No. Gambar : III.6 Lobby Hotel Sahid Raya Solo



No. Gambar : III.7Lobby Hotel Sahid Raya Solo



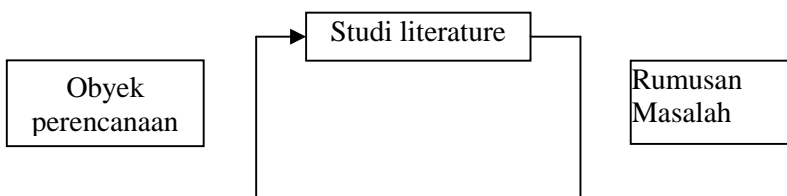
No. Gambar : III.8 Counter Kasir

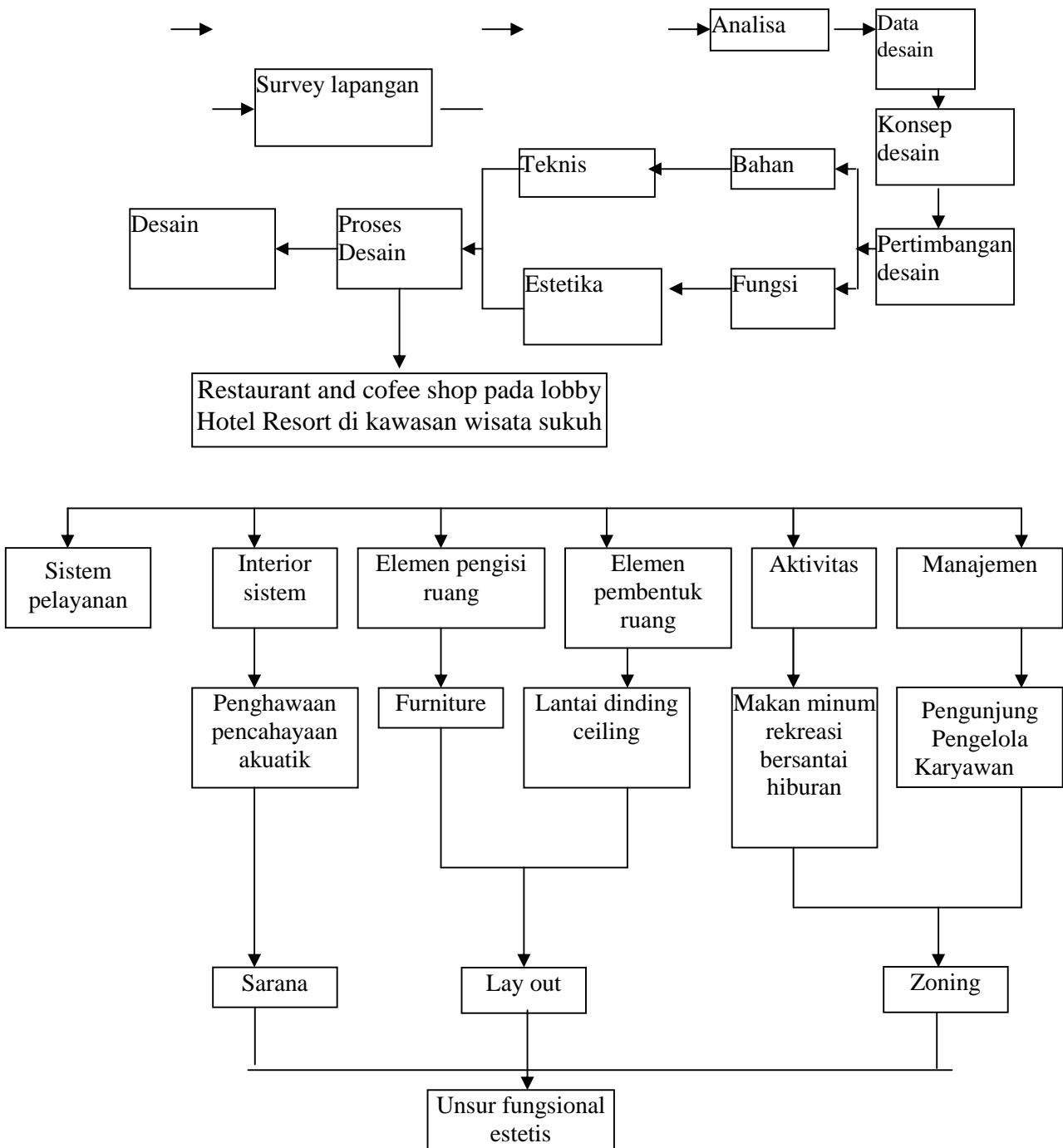


No. Gambar : III.9 Area Coffee Shop

## BAB IV PERANCANGAN DESAIN

### A. Pola Pikir Desain





B. Tinjauan Res No. Skema :IV.1 Pola Pikir Desain Pada Hotel Resort Di Kawasan Wisata Sukuh

1. Definisi

Restaurant, coffee shop dan lobby pada hotel resort di kawasan wisata sukuh adalah suatu fasilitas yaitu restaurant coffee shop dan lobby yang

terletak pada sebuah hotel resort. Dengan perencanaan interior yang memaksimalkan view terhadap alam Sukuh. Dimana pada area depan / lobby merupakan akses utama terhadap mobilitas ataupun sirkulasi pada hotel resort ini. Oleh karena itu pada area lobby direncanakan suatu desain dengan fasilitas-fasilitas yang dapat menunjang fasilitas hotel resort ini, yaitu restaurant dan coffee shop. Sehingga para pengunjung diharapkan dapat memperoleh pelayanan ataupun fasilitas seperti makan dan minum, bercengkrama, bersantai / relaksasi pada area tersebut sambil menikmati pemandangan (view alam Sukuh) dengan mengambil tema alam tropis untuk mendapatkan atmosfer “alam Sukuh” terhadap perencanaan & perancangan interior hotel resort ini, terutama pada area Restaurant dan coffee shop & lobby.

## 2. Status kelembagaan

Hotel resort ini adalah milik swasta dimana pengelolaannya ditangani sendiri sehingga bukan merupakan bagian dari suatu lembaga / instansi pemerintah, tetapi berdiri sendiri secara otoritas dimana koordinasi manajemen dan pengembangannya sepenuhnya menjadi hak dan tanggung jawab badan swasta tersebut, dan didukung penuh oleh Departemen Pariwisata dengan perijinan PERDA serta Surat Gubernur perihal perijinan daerah tentang usaha rekreasi dan hiburan.

## 3. Asumsi Lokasi

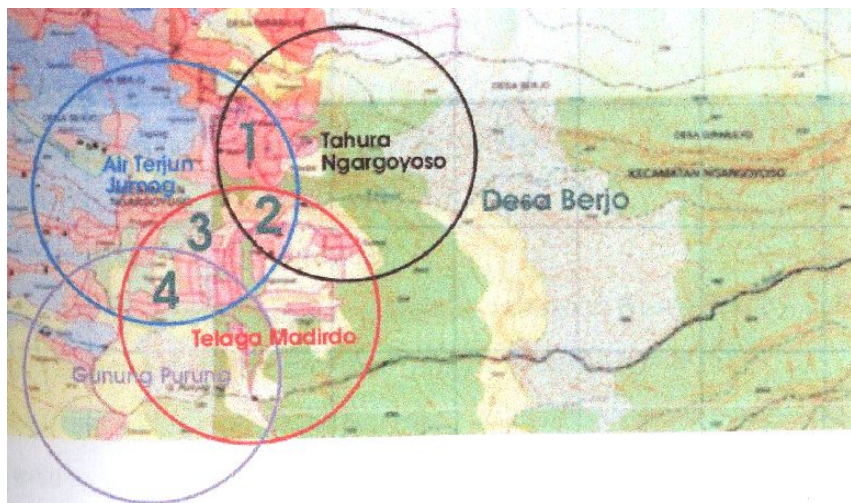
### a. Lokasi

Lokasi Hotel Resort ini direncanakan di kawasan wisata Sukuh. Perencanaan hotel resort di kawasan Sukuh dengan pertimbangan.

- Kondisi klimatologi Sukuh cocok sebagai tempat rekreasi dan peristirahatan (bersantai).

- Potensi alam yang kompleks seperti perbukitan dan pepohonan hijau dengan latar belakang Gunung Lawu.
- Potensi obyek wisata yang menarik antara lain Candi Suku, Telaga Madirdo, Tahura Ngargoyoso, Air Terjun Jumog, pemandangan Alam Suku.

b. Site plan



No. Gambar : IV.1 Peta lokasi kawasan Suku

#### 4. Sistem Operasional

Sistem Operasional Restaurant dan coffe shop adalah sebagai berikut :

- Buka : setiap hari (senin-minggu)
- Waktu : 06.00 - 14.00 WIB  
09.00 – 17.00 WIB



12.00 – 20.00 WIB

17.00 – 24.00 WIB

24.00 – 08.00 WIB

(dimana waktu kerja dibagi menjadi beberapa shift)

## 5. Pelaku Kegiatan

Pelaku kegiatan pada Restaurant, Coffee Shop, dan Lobby pada Hotel Resort adalah :

### a. Pengunjung

Pengunjung kebanyakan dari usia dewasa (keatas) walau diperuntukkan juga buat keluarga, ataupun pasangan dari relasi bisnis.

### b. Pengelola

Pengelola pada Hotel Resort ini merupakan pegawai Hotel Resort yang berperan dalam pelayanan, pengajian, pemeliharaan, pengelolaan dan segala sesuatu yang dapat menunjang kelancaran kegiatan pada Restaurant, Coffee Shop, Lobby dan area-area lain dalam Hotel Resort.

## 6. Program Kegiatan

Kegiatan yang diprogramkan dalam Restaurant dan Coffee Shop pada Lobby ini meliputi :

### a. Kegiatan makan dan minum (catering service) yaitu dengan perjamuan hidangan yang disediakan melalui layanan Restaurant (formal dan informal).

- Area Restaurant

### b. Kegiatan entertainment, yaitu dengan mengadakan pagelaran live music show (dalam waktu-waktu tertentu) dalam skala kecil.

- Area Coffee Shop
- c. Kegiatan bersantai / sekedar rileksasi / menikmati pemandangan kawasan sukuh
- Area coffee shop, area restaurant, area lobby

#### 7. Aktifitas & Fasilitas

Pelaku	Kegiatan / Aktifitas	Fasilitas	Kebutuhan ruang
Pengunjung	- masuk hotel / keluar hotel	- Lobby	Entrance hall
	- meminta informasi	- Area Resepsionis	Lobby
	- administrasi tamu	- Area Resepsionis	Lobby
	- bersantai / menikmati view	- Lounge	Lobby
	- menetapkan kamar	- Area Resepsionis	Lobby
	- kegiatan metabolisme	- Lavatory umum	Lobby
	- makan minum (skala kecil)	- Dining area	Restaurant
	- menikmati view	- Dining area	Restaurant
	- menyepi intropeksi	- Area coffee shop	Coffee shop
	- bersantai ngobrol-ngobrol	- Area coffee shop	Coffee shop
	- menikmati view	- Coffee shop	Coffee shop
	- makan minum (skala kecil)	- Kursi dan meja makan	Coffee shop
		- Sofa	
		- Counter bar	Coffee shop
Pengelola	- Menerima pendaftaran	- Counter resepsionis	Coffee shop
			Lobby
	- Mengelola bagian front office	- Front office	front office
	- Mengelola dapur	- Area kitchen	Lobby
	- Menyiapkan masakan	- Ruang persiapan	Restaurant
	- Memasak	- Kitchen set	Restaurant
	- Menyimpan makanan	- Gudang makanan	Restaurant
	- Menyimpan minuman	- Gudang minuman	Restaurant
	- Rak (kitchen set)	Restaurant	

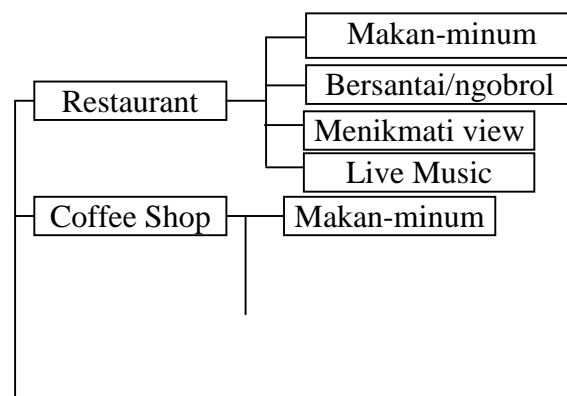
- Menyiapkan sajian	- R. persiapan	Restaurant
- Mencuci peralatan	- Dish washer	Restaurant
- Membuang sampah	- Tempat sampah	Restaurant
- Menyajikan sajian	- Dining area	Coffee shop
- Menyiapkan makanan & minuman	- R. persiapan	Coffee shop
- Meracik makanan & minuman	- Kitchen set	Coffee shop
- Menyimpan makanan & minuman	- Gudang mak & min	Coffee shop
- Menyimpan peralatan	- Rak (Kitchen set)	Coffee shop
- Menyiapkan sajian	- R. persiapan	Coffee shop
- Mencuci peralatan	- Dish washer	Coffee shop
- membuat minuman / makanan	- Counter bar	Coffee shop
- Menyajikan sajian	- Coffee shop	

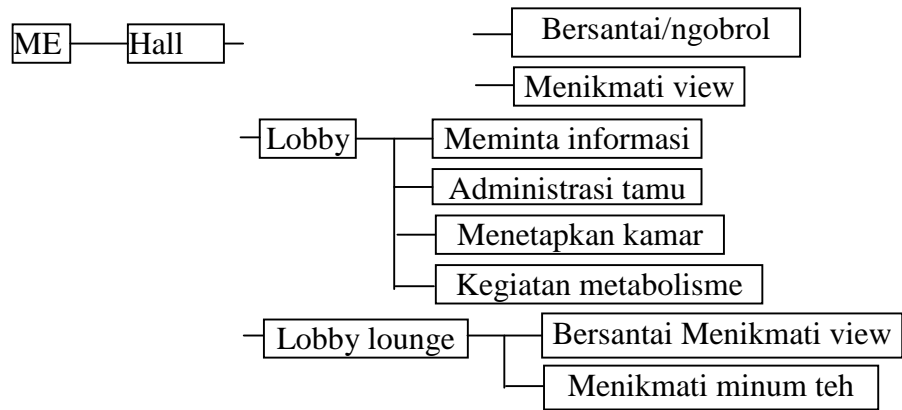
No. Tabel :IV.1 Aktivitas &amp; Fasilitas pada Hotel Resort

## C. Perencanaan Dan Perencanaan Restaurant, Coffee Shop dan Lobby Pada Hotel Resort di Kawasan Wisata Sukuh

### 1. Pola Kegiatan

#### a. Pengunjung





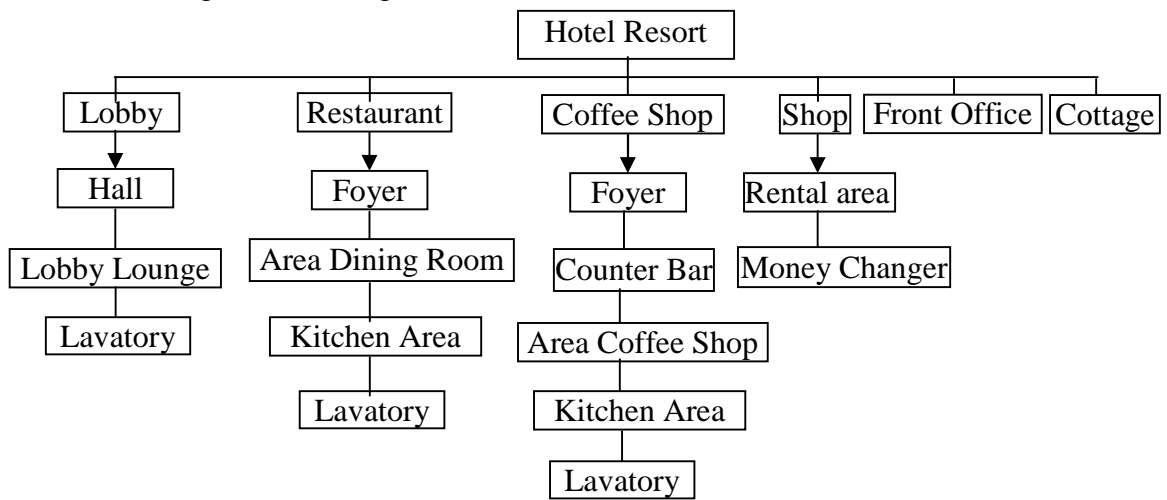
No. Skema : IV.2. Aktifitas pengunjung

b. Pengelola



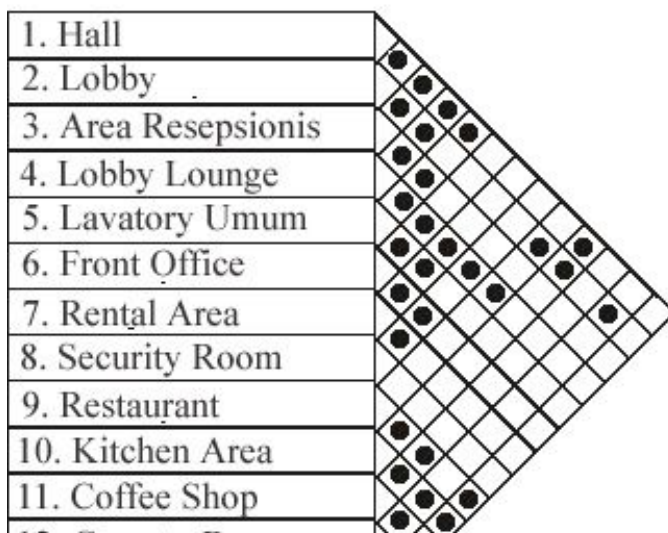
No. Skema : IV.3 Aktifitas pengelola

2. Organisasi Ruang



No. Skema : IV.4 Organisasi Ruang

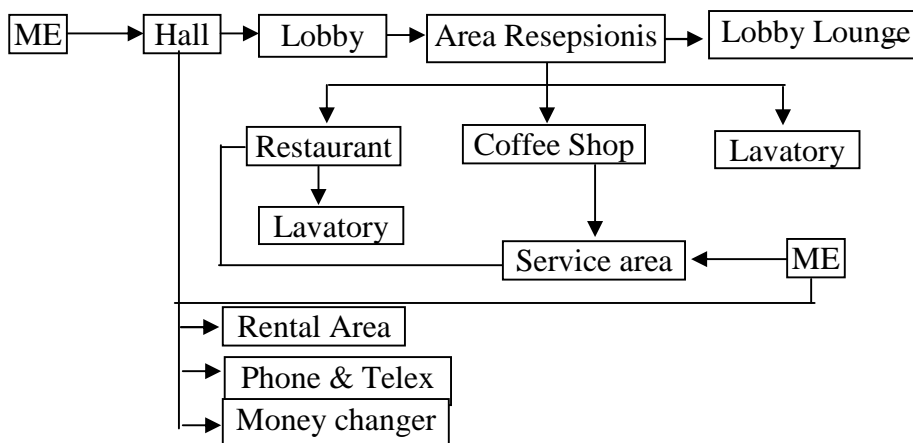
3. Pola Hubungan Antar Ruang



Keterangan

- : Berhubungan langsung
- : Berhubungan tidak langsung

4. Pola Sirkulasi



No. Skema : IV.5 Pola Sirkulasi pada Lobby, Restaurant & Coffee Shop

5. Sistem Interior

Ruang	Pencahayaan	Penghawaan	Akustik
Lobby	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light , hanging lamp	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada elemen pembentuk ruang dan pengisi ruang.

Restaurant	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada komponen pembentuk ruang dan pengisi ruang. Alami : elemen estetis tanaman
Coffee Shop	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada komponen pembentuk ruang dan pengisi ruang. Alami : elemen estetis tanaman

No.Tabel: IV.2 Sistem Interior

## 6. Unsur Pembentuk Ruang

Ruang	Lantai		Dinding		Langit-langit	
	Persyaratan	Alternatif	Persyaratan	Alternatif	Persyaratan	Alternatif
Lobby	Kuat menahan beban, tahan gesek, tidak licin, menarik, mendukung tema, mozaik dengan warna terang sebagai point of interest	Granit, batu-batuan alam (batu koral)	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, banyak alternatif warna	Cat tembok, batu-batuan alam (batu andesit)	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna, pada pintu terdapat penurunan sebagai kesan menyambut tamu yang	Gypsum board, lambersering

					datang	
Restaurant	menarik, mendukung tema, mudah dibersihkan	Parquet ,batu paras	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna terlihat dari luar ruangan	Cat tembok, batu- batuan alam (batu andesit), kaca	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain dan warna	Gypsum board, lammersering
Coffee Shop	menarik, mendukung tema, mudah dibersihkan	Parquet, batu paras	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna terlihat dari luar ruangan	Cat tembok, batu- batuan alam( batu andesit, batu hijau)	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain dan warna	Gypsum board, lammersering

No.Tabel : IV.3 Unsur pembentuk ruang

## 7. Elemen Estetis

- Warna

Warna yang digunakan adalah warna alami yang hangat yang disesuaikan untuk memberi kesan natural.

Warna yang digunakan adalah :

- a. Coklat → Memberi kesan hangat dan santai



b. Putih → Memberi kesan tenang dan netral, bila dipandu dengan warna lain akan menimbulkan kesan ceria.

c. Hijau → memberi warna teduh/cocok untuk bersantai

- Elemen Estetis

Pada perancangan restaurant dan coffee shop pada lobby akan digunakan elemen :

Pada lantai : Pola lantai

Batu-batuan alami → batu paras, batu koral ,batu kali

Pada dinding : Batu-batuan alami → batu andesit, batu hijau

Kaca → reflection glass

Pada ceiling : Pola ceiling (drop ceiling)

Selain itu juga digunakan unsur dekorasi berupa penggunaan tanaman-tanaman sebagai pendukung tema.

## 8. Elemen Pengisi Ruang

Konsep furniture mengacu pada furniture natural yang simpel dan menggunakan bahan-bahan dari berbagai jenis kayu namun beberapa elemen furniturnya menyesuaikan dengan iklim dikawasan Sukuh.

## 9. Furniture

Furniture yang akan digunakan dalam hotel resort antara lain :

Lobby	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Counter reseptionist</li> <li>• Kursi tunggu</li> <li>• Meja tunggu</li> </ul>
-------	---

Restaurant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Counter bar (lobby lounge)</li> <li>• Meja makan → round table, square table</li> <li>• Kursi makan → single arm chair, single chair, banguette chair, stoll bar.</li> </ul>
Coffee Shop	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Counter kasir</li> <li>• Counter bar</li> <li>• Meja makan → round table, square table</li> <li>• Kursi makan → single arm chair, single chair, banguette chair, stoll bar.</li> <li>• Counter kasir</li> <li>• Counter bar</li> <li>• Kursi santai (sofa)</li> <li>• Meja → coffee table</li> </ul>

No. Tabel : IV. 3 Furniture Hotel Resort

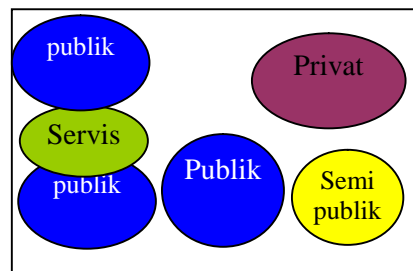
## 10. Sistem Pengamanan dan Pengamanan

No	Sistem keamanan	Kriteria	Alat / sistem
1	Perlindungan terhadap bahaya kebakaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dapat diletakkan dimana saja.</li> <li>- Dapat memadamkan api besar.</li> <li>- Jarak lebar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fire hydrant</li> <li>- Automatic sprinkler</li> </ul>
2	Perlindungan terhadap fisik manusia	Pengawasan langsung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TV monitor</li> <li>- Security</li> </ul>

No.Tabel: IV. 4 Sistem Keamanan

## 11. Zoning & Grouping

Alternatif 1

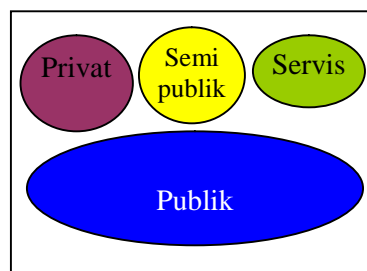


- : R. Publik
- : R. Semi Publik
- : R. Servis
- : R. Privat

Kelebihan : Pengelompokan ruang lebih jelas sehingga fungsi lebih teratur dan mempermudah sirkulasi pelayanan.

Kekurangan : Ruangan terlalu menyebar sehingga pencapaian ke tiap ruang lebih jauh.

Alternatif 2

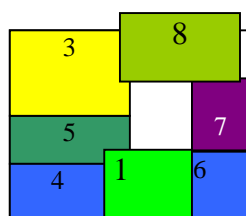


Kelebihan : sirkulasi lebih teratur sehingga mempermudah pelayanan dan sirkulasi pengunjung

Kekurangan : ruangan terlalu menyebar

1. Grouping

Alternatif 1

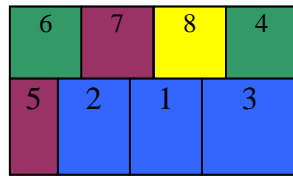


Kelebihan : Sirkulasi lebih teratur sehingga mempermudah pelayanan & sirkulasi pengunjung

Kekurangan : Ruangan terlalu menyebar

Alternatif 2

Kelebihan : Pengelompokan ruang lebih jelas sehingga



fungsi ruang lebih teratur dan mempermudah sirkulasi dalam pelayanan

Kekurangan : Sirkulasi tidak teratur

Keterangan :

1. Lobby
2. Lobby lounge
3. Restaurant
4. Coffee Shop
5. Kitchen Area
6. Rental Area
7. Lavatory
8. Front office

## 12. Tema Perancangan

Tema perancangan interior yang dipilih adalah Rest and Sightseeing at Suku. Dimana tema tersebut bersumber dari factor – factor alam atau objek wisata yang terdapat di Suku. Agar para pengunjung dapat bersantai atau beristirahat sambil menikmati pemandangan alam Suku. Tema ini sendiri berasal dari aplikasi – aplikasi objek wisata di Suku seperti :

Candi Suku diaplikasikan melalui penggunaan material batu - batuan alam yaitu batu andesit, batu paras, batu candi pada dinding, lantai, dan elemen estetis.

Tahura Ngargoyoso adalah suatu cagar alam sehingga diaplikasikan melalui penggunaan kayu pada lantai, ceiling, furniture, dan elemen estetis.

Pemandangan alam Suku yang melatarbelakangi penggunaan material kaca agar dapat melihat view alam Suku. Potensi alam Suku inilah yang mendasari bagaimana pengunjung benar – benar dapat bersantai sambil cuci mata (pemandangan alam Suku) sambil menikmati fasilitas pada area restaurant, coffee shop dan lobby.

## 13. Suasana dan Karakteristik

Secara spesifik suasana dan karakteristik yang dihadirkan selain tergantung pada tema juga bergantung pada karakteristik ruang itu sendiri.

Lobby yang mempunyai karakteristik/sifat ruang dengan aktivitas yang tinggi / sibuk cenderung memiliki suasana yang dinamis dan fleksibel sehingga memberi kesan menyambut dan terbuka untuk semua orang. Penciptaan ruang interaksi yang mudah dicapai bagi pengunjung dengan sirkulasi teratur serta berfungsi sebagai ruang perantara. Keberadaan bentuk lengkung yang diaplikasikan pada pola lantai ataupun ceiling dan furniture memberi sentuhan dinamis serta dapat meredam suasana yang sibuk menjadi lebih segar, akrab dan tidak membosankan..

Karakteristik area lobby yang mempunyai tingkat aktivitas yang tinggi dipergunakan warna-warna netral (putih) sebagai penyeimbang warna-warna gelap pada batuan andesit untuk mengurangi dari unsur kaku/dingin sehingga dapat menghadirkan suasana yang tenang. Dan furnitur-furnitur menggunakan bahan-bahan yang lembut/natural dan warna yang lembut (warna cream) untuk menghadirkan suasana hangat dan homy (nyaman) sehingga secara psikologis suasana ruang dapat menciptakan rileks baik secara fisik atau mental bagi pengunjung.

Karakteristik area Restaurant & Coffee Shop yang mempunyai tingkat aktivitas tinggi membutuhkan suatu suasana yang nyaman, akrab, tidak monoton. Dimana pengunjung agar merasa nyaman saat bersantai dan cuci mata pemandangan atau view outdoor. Suasana nyaman dihadirkan dengan material interior yang natural dan warna-warna kalem seperti penggunaan furnitur-furnitur berbahan kayu dengan pelapis warna netral (putih). Selain itu system sirkulasi yang teratur dapat menghindari cross circulation yang mungkin terjadi.

Kenaikan level lantai pada interior bangunan ini sendiri untuk menciptakan dan membedakan ruang berdasar fungsinya sekaligus mengurangi bentuk kemonotonan.

#### **14. Pola Penataan Ruang / Lay Out**

Secara global perencanaan Restaurant, Coffee Shop, dan Lobby pada Hotel Resort ini menggunakan system layout terbuka, untuk menghadirkan suasana yang menyatu dan keterbukaan pada bangunan ini, maka itu tidak banyak digunakan sekat-sekat masif sehingga akan timbul kesan keterbukaan dan lapang pada layout ini.

Secara spesifik tiap-tiap ruang tersebut memiliki kesan sistem layout yang berbeda-beda. Namun pada intinya penataan layout masih terbuka agar timbul kesan bahwa area restaurant & coffee Shop ini menyatu dengan area lobby. Karena pada intinya sama-sama berusaha menghadirkan view alam Suku melalui penggunaan material kaca.

### **15. Sistem Interior**

Pada pencahayaan menggunakan pencahayaan buatan, baik secara langsung dengan menggunakan downlight maupun secara tidak langsung dengan lampu TL yang dipasang tersembunyi pada up ceiling/linier strip light. Namun pencahayaan alami ruang hampir digunakan pada keseluruhan bangunan karena banyaknya penggunaan-penggunaan ventilasi kaca (Reflection Glass). Sistem penghawaan yang digunakan Exhaust Fan. Dimana agar sistem penggantian udara tetap berputar, yaitu Exhaust sendiri menarik / menyerap udara panas yang ada dalam ruangan untuk dialirkan ke luar dan Fan berfungsi mengalirkan udara bersih ke dalam ruangan.

Sistem akustik dihadirkan pada sebagian kecil ruangan agar mampu meredam bunyi dan kebisingan dengan penggunaan material interior yang bersifat akustik.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DESAIN**

#### A. Kesimpulan

##### **1. Lokasi**

Lokasi hotel ini direncanakan dikawasan wisata Suku, tepatnya didekat kompleks Candi Suku. Berada di Kecamatan Ngargoyoso, Desa Karang Pandan -Suku – Ngargoyoso –Kemuning -Dukuh Karang Pandan.

Dari timur melalui : Tawangmangu

Dari utara melalui : Jenawi

Dari barat melalui : Karangpandan, Mojogedang dan Kerjo

Perencanaan hotel resort dikawasan wisata Suku

##### **2. Definisi**

Restaurant , coffee shop dan lobby pada hotel resort di kawasan wisata suku adalah suatu fasilitas yang terdapat pada hotel resort di kawasan wisata Suku. Dengan perencanaan interior yang memaksimalkan view terhadap alam Suku. Dimana pada area depan / lobby merupakan akses utama terhadap mobilitas ataupun sirkulasi pada hotel resort ini. Oleh karena itu pada area

lobby direncanakan suatu desain dengan fasilitas-fasilitas yang dapat menunjang fasilitas hotel resort ini, yaitu restaurant dan coffee shop. Sehingga para pengunjung diharapkan dapat memperoleh pelayanan ataupun fasilitas seperti makan dan minum, bercengkrama, bersantai / rileksasi pada area tersebut sambil menikmati pemandangan (view alam Suku).

### 3. Tema Perancangan

Tema perancangan interior yang dipilih adalah Rest and Sightseeing at Suku. Dimana tema tersebut bersumber dari factor – factor alam atau objek wisata yang terdapat di Suku. Agar para pengunjung dapat bersantai atau beristirahat sambil menikmati pemandangan alam Suku. Tema ini sendiri berasal dari aplikasi – aplikasi objek wisata di Suku seperti :

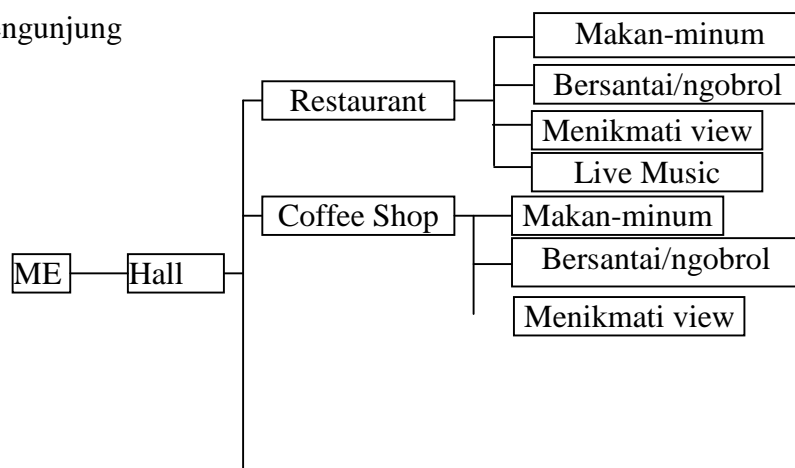
Candi Suku diaplikasikan melalui penggunaan material batu - batuan alam yaitu batu andesit, batu paras, batu candi pada dinding, lantai, dan elemen estetis.

Tahura Ngargoyoso adalah suatu cagar alam sehingga diaplikasikan melalui penggunaan kayu pada lantai, ceiling, furniture, dan elemen estetis.

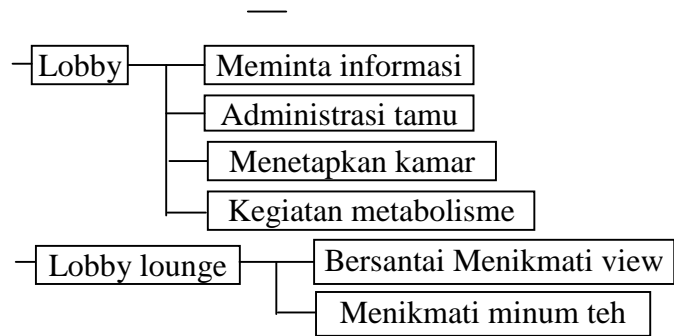
Pemandangan alam Suku yang melatarbelakangi penggunaan material kaca agar dapat melihat view alam Suku. Potensi alam Suku inilah yang mendasari bagaimana pengunjung benar – benar dapat bersantai sambil *cuci mata* (pemandangan alam Suku) sambil menikmati fasilitas pada area restaurant, coffee shop dan lobby

### 4. Pola Kegiatan

#### a. Pengunjung

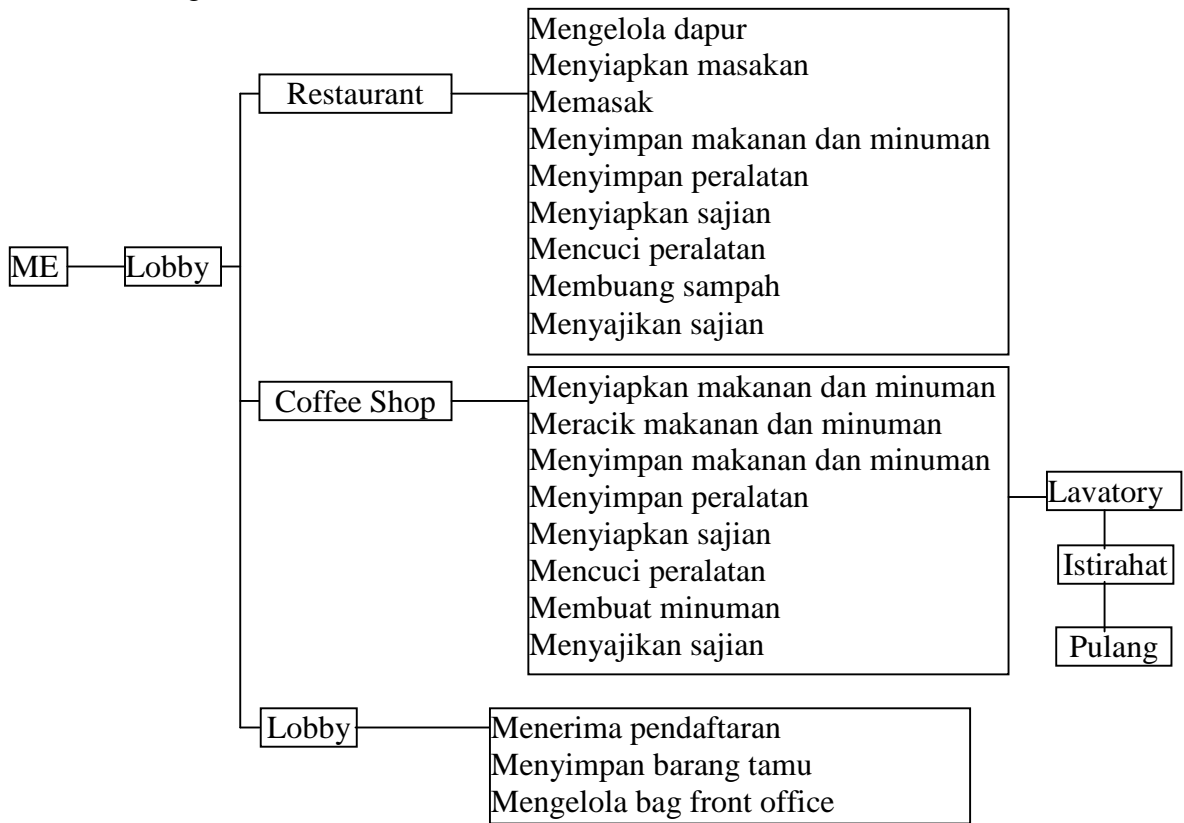






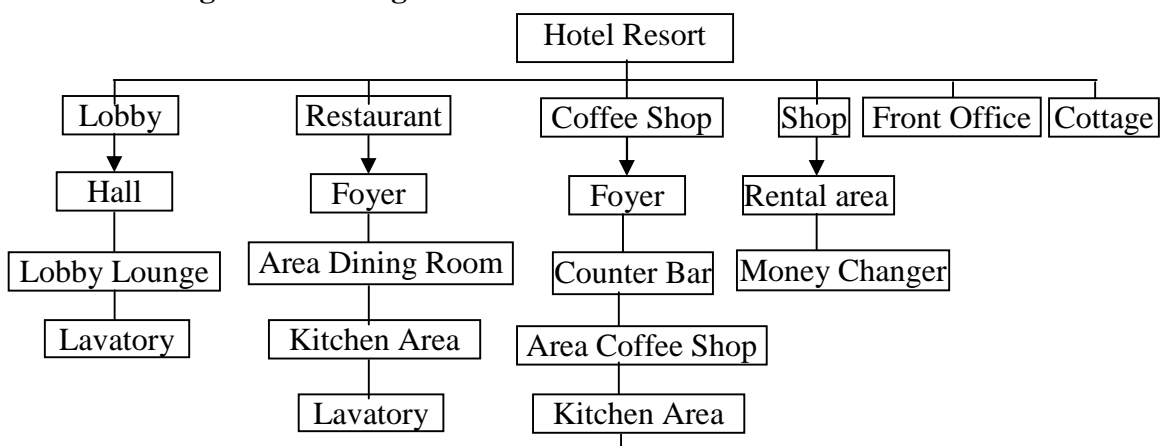
No. Skema : V.1. Aktifitas pengunjung

b. Pengelola



No. Skema : V.2 Aktifitas pengelola

5. Organisasi Ruang





No. Skema : V.4 Pola Sirkulasi pada Lobby, Restaurant & Coffee Shop

## 8. Sistem Interior

Ruang	Pencahayaan	Penghawaan	Akustik
Lobby	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light , hanging lamp	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada elemen pembentuk ruang dan pengisi ruang.
Restaurant	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada komponen pembentuk ruang dan pengisi ruang. Alami : elemen estetis tanaman
Coffee Shop	Alami : sinar matahari Buatan : spot light, down light	Exhaust Fan	Buatan : diterapkan pada komponen pembentuk ruang dan pengisi ruang. Alami : elemen estetis tanaman

No.Tabel: V.1 Sistem Interior

## 9. Unsur Pembentuk Ruang

Ruang	Lantai		Dinding		Langit-langit	
	Persyaratan	Alternatif	Persyaratan	Alternatif	Persyaratan	Alternatif
Lobby	Kuat menahan beban, tahan gesek, tidak licin, menarik, mendukung tema, mozaik dengan warna terang sebagai point of interest	Granit, batu-batuan alam (batu koral)	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, banyak alternatif warna	Cat tembok, batu-batuan alam (batu andesit)	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna, pada pintu terdapat penurunan sebagai kesan menyambut tamu yang datang	Gypsum board, lambersering
Restaurant	menarik, mendukung tema, mudah dibersihkan	Parquet, batu paras	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna terlihat dari luar ruangan	Cat tembok, batu-batuan alam (batu andesit), kaca	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain dan warna	Gypsum board, lambersering
Coffee Shop	menarik, mendukung tema, mudah dibersihkan	Parquet, batu paras	Mudah dalam perawatan, mendukung tema, kaya desain, motif dan warna	Cat tembok, batu-batuan alam( batu andesit,	Mudah dalam perawatan, menarik, mendukung tema, kaya desain dan	Gypsum board, lambersering

			terlihat dari luar ruangan	batu hijau)	warna	
--	--	--	-------------------------------	-------------	-------	--

No.Tabel : V.1 Unsur pembentuk ruang

### 10. Elemen Estetis

Warna yang digunakan adalah warna alami yang hangat yang disesuaikan untuk memberi kesan natural.

Warna yang digunakan adalah :

Coklat, putih, hijau.

### 11. Elemen Pengisi Ruang

Pada perancangan restaurant dan coffee shop pada lobby akan digunakan elemen :

Pada lantai : Pola lantai

Batu-batuan alami

Pada dinding : Batu-batuan alami

Ventilasi kaca

Pada ceiling : Pola ceiling

Selain itu juga digunakan unsur dekorasi berupa penggunaan tanaman-tanaman sebagai pendukung tema.

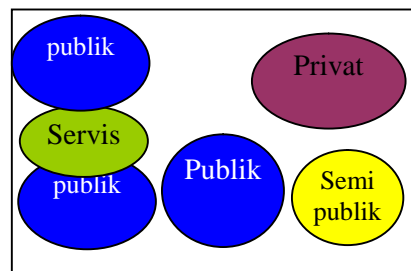
### 12. Sistem Keamanan

Sistem keamanan yang digunakan

- Fire hydrant
- Automatic sprinkler
- Security

### 13. Zoning & Grouping

- **Zoning**



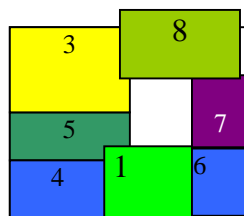
: R. Publik

: R. Semi Publik

: R. Servis

: R. Privat

- **Grouping**



Kelebihan : Sirkulasi lebih teratur sehingga mempermudah pelayanan & sirkulasi pengunjung

Kekurangan : Ruangannya terlalu menyebar

## B. Saran

Dalam perencanaan dan perancangan interior hotel resort ini masih perlu tinjauan tentang Sukung. Walaupun terletak di daerah Sukung namun tidak seluruhnya bangunan mengadopsi dari bangunan tradisional setempat karena disesuaikan dengan fungsi dan kondisi bangunan.

## DAFTAR PUSTAKA

Dennis R. & John A. Cousins (1994). *Food and Beverage*. London : Bath Press.

Diah Ayu Dewandari (2005). *Perencanaan dan Perancangan Interior Lobby, Restaurant, Coffee Shop pada Hotel Resort Bintang Empat di Tawangmangu*. Surakarta : UNS.

Educational Intitute of The American Hotel and Motel Association.

Ernst Neufert ; Amril Sjamsu (1989), *Data Arsitek Jilid 1*, Jakarta : Erlangga.

- Ernst Neufert ; Amril Sjamsu (1989), *Data Arsitek Jilid 2*, Jakarta : Erlangga.
- Fred R. Lawson (1995). *Hotel and Resort*. London : Architectural Press.
- IGP. Bagus Arya W (2004). *Executive Club di Yogyakarta*. Surakarta : UNS
- Jack D. Ninemeier (1990). *Management of Food and Beverage Operations*. USA.
- John F. Pile (1995). *Color and Interior Design*. New York : Mc Graw- Hill Company.
- John F. Pile (1995). *Interior Design*. New York : A Time Mirror Company.
- Joseph De Chiera, Julius Panero, Martin Zelnik (1992). *Time Saver Standard for Interior Design and Space Planning*. Simngapore : Mc Graw-Hill.
- Martinus Arif Gunawan (2000). *Perencanaan dan Perancangan Interior Lobby, Restaurant, Coffee Shop pada Hotel Wisata di Malang*. Surakarta : UNS
- Pamuji Suptandar (1999). *Desain Interior*. Djambaran Jakarta.
- Panero Julius, Zelnik Martin (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Gerak*. Jakarta : Penerbit Airlangga
- Ronald K., Victor C, David F. (1995). *The Theory of Catering*. London : Hodder& Stoughton Educational.
- Sumalyo, Yulianto (1997). *Arsitektur Modern*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Team BPLP Bandung (1993). *Food and Beverage*. Semarang : Akpari.



**Perspektif Area Restaurant**



**Perspektif Area Coffee Shop**

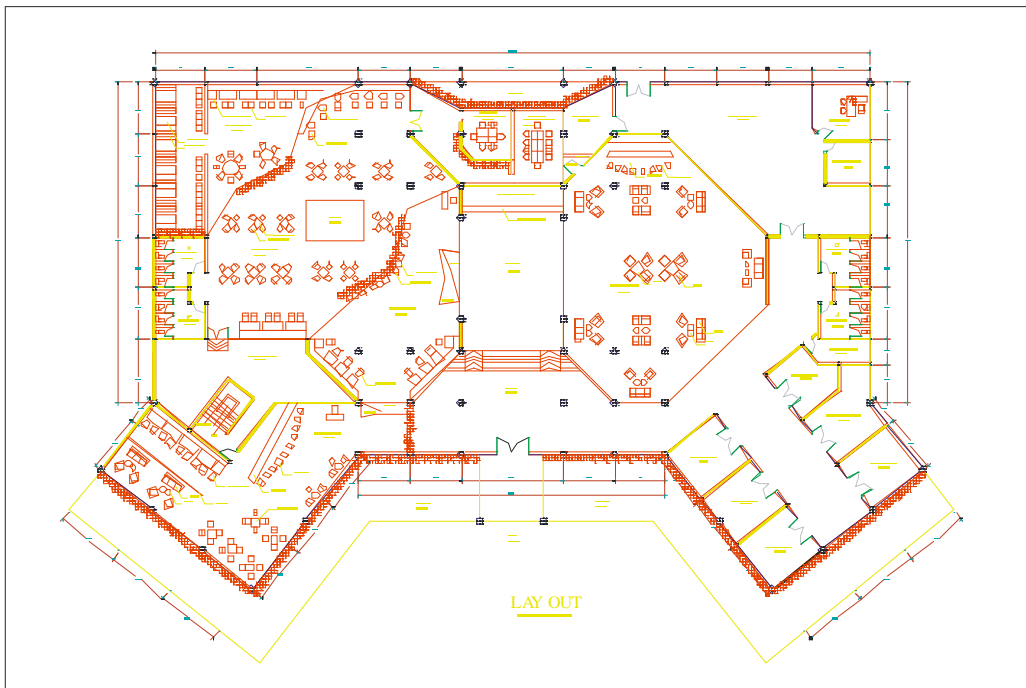
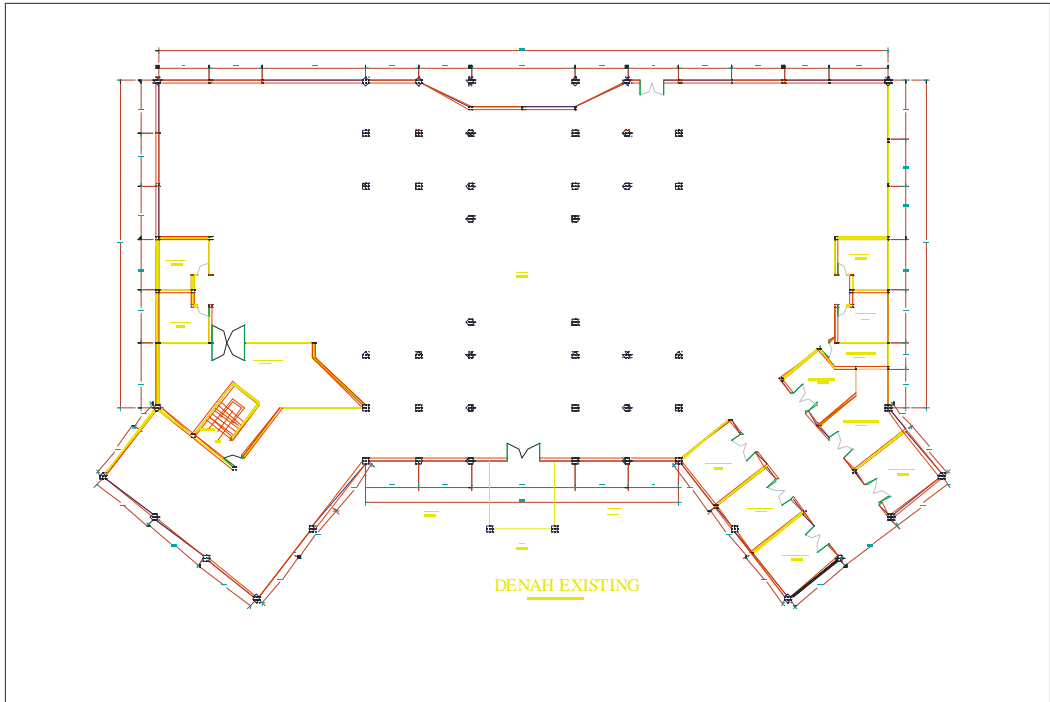


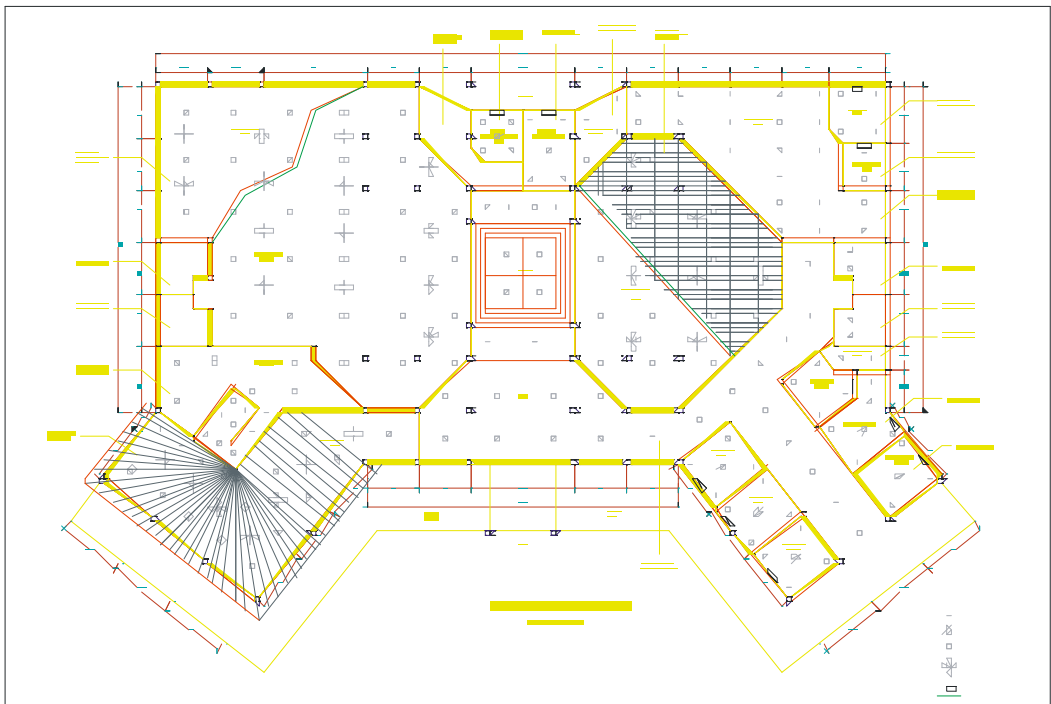
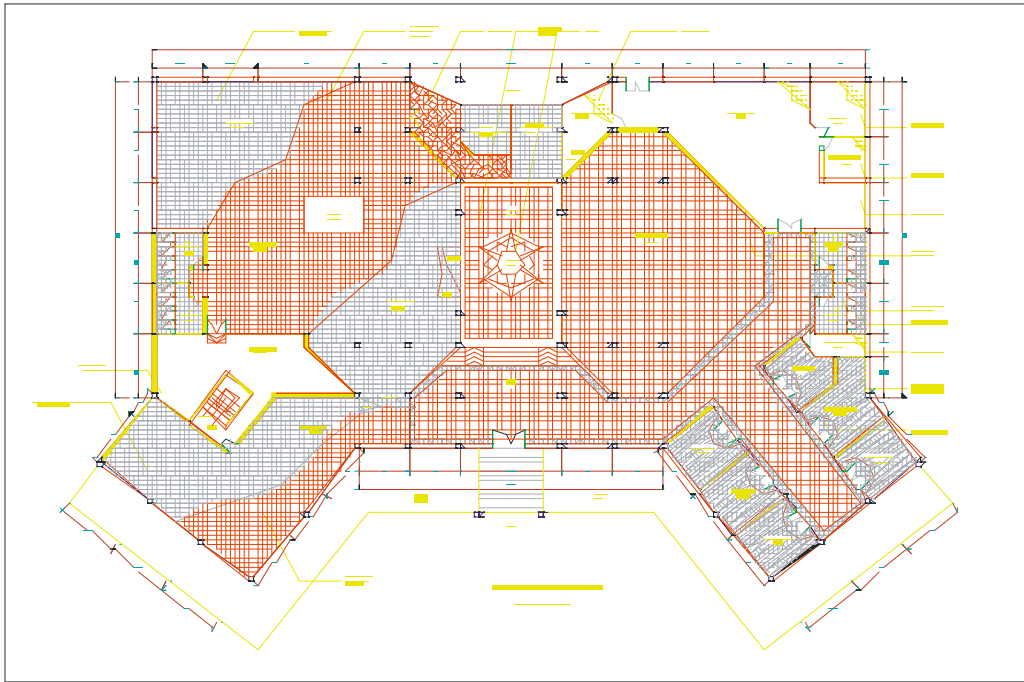


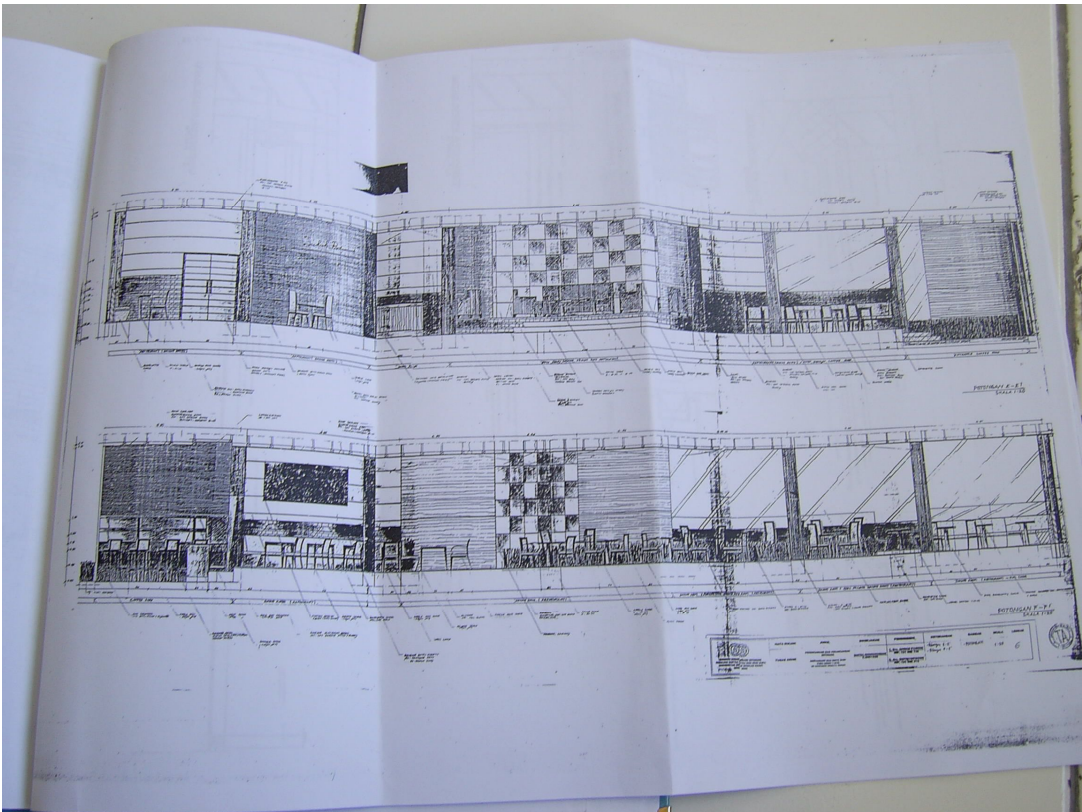
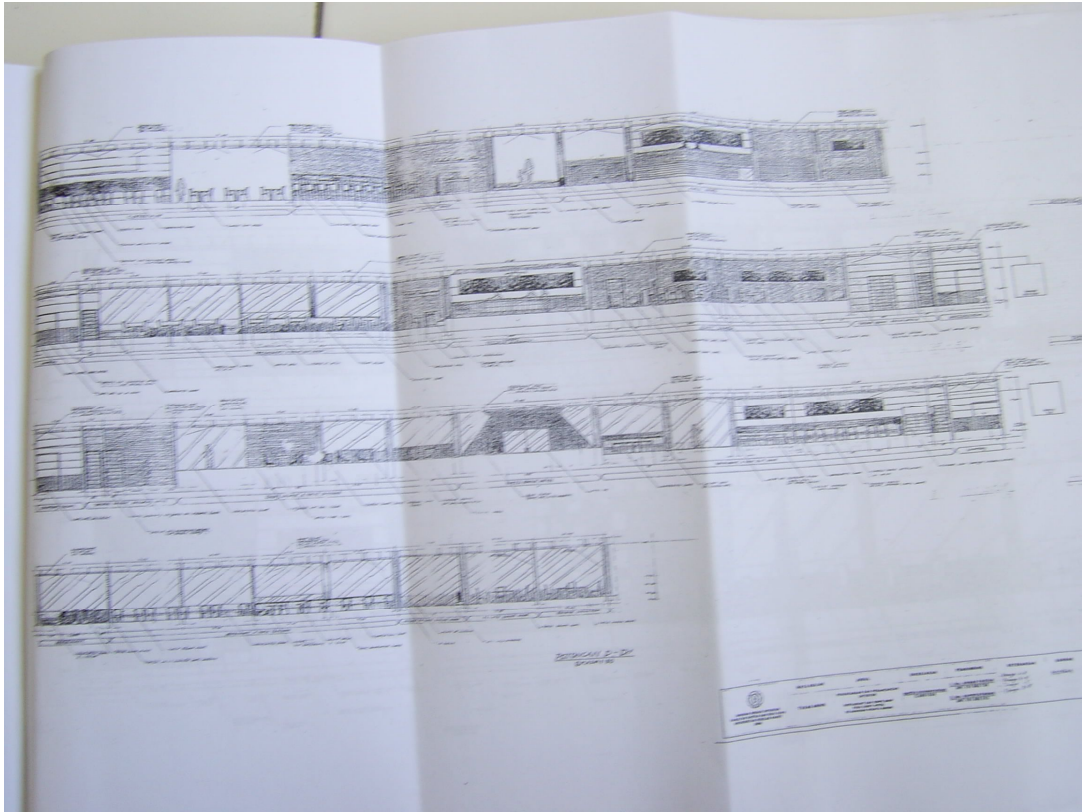
**Perspektif Area Coffee Shop**

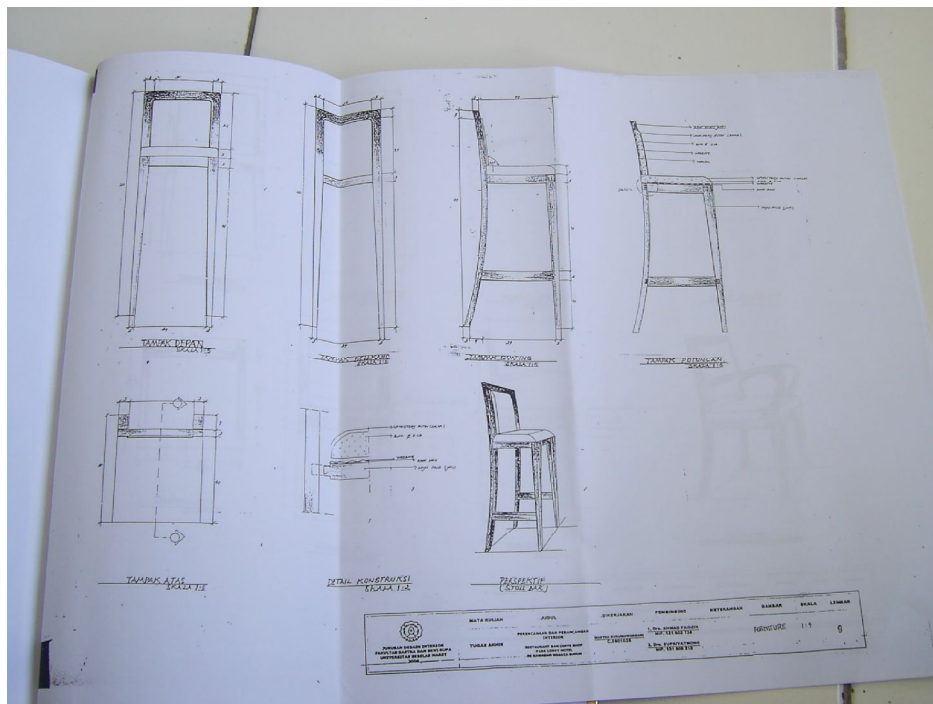
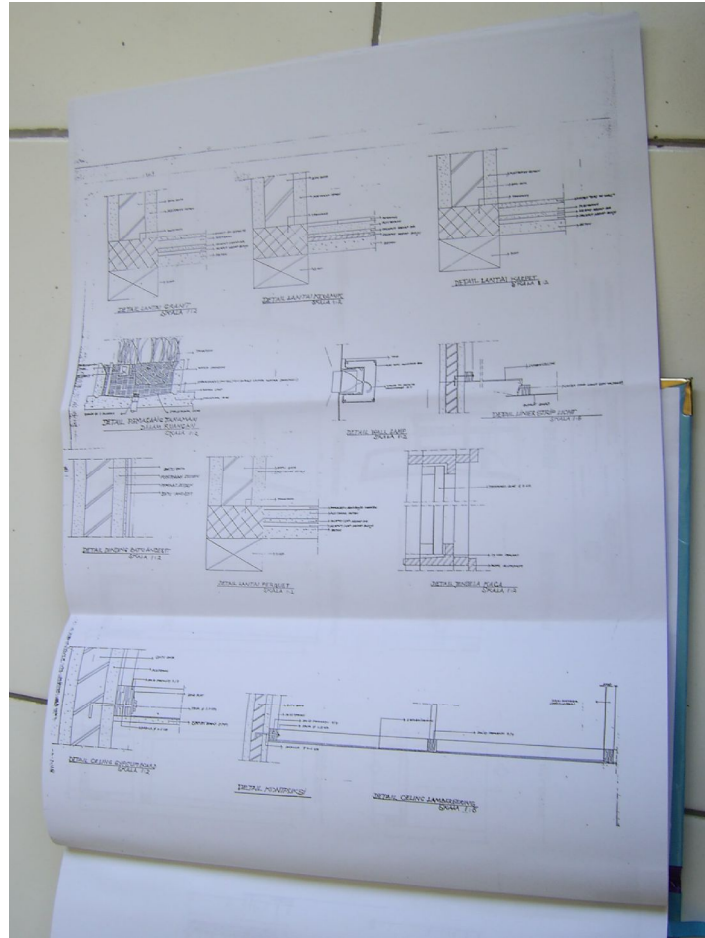


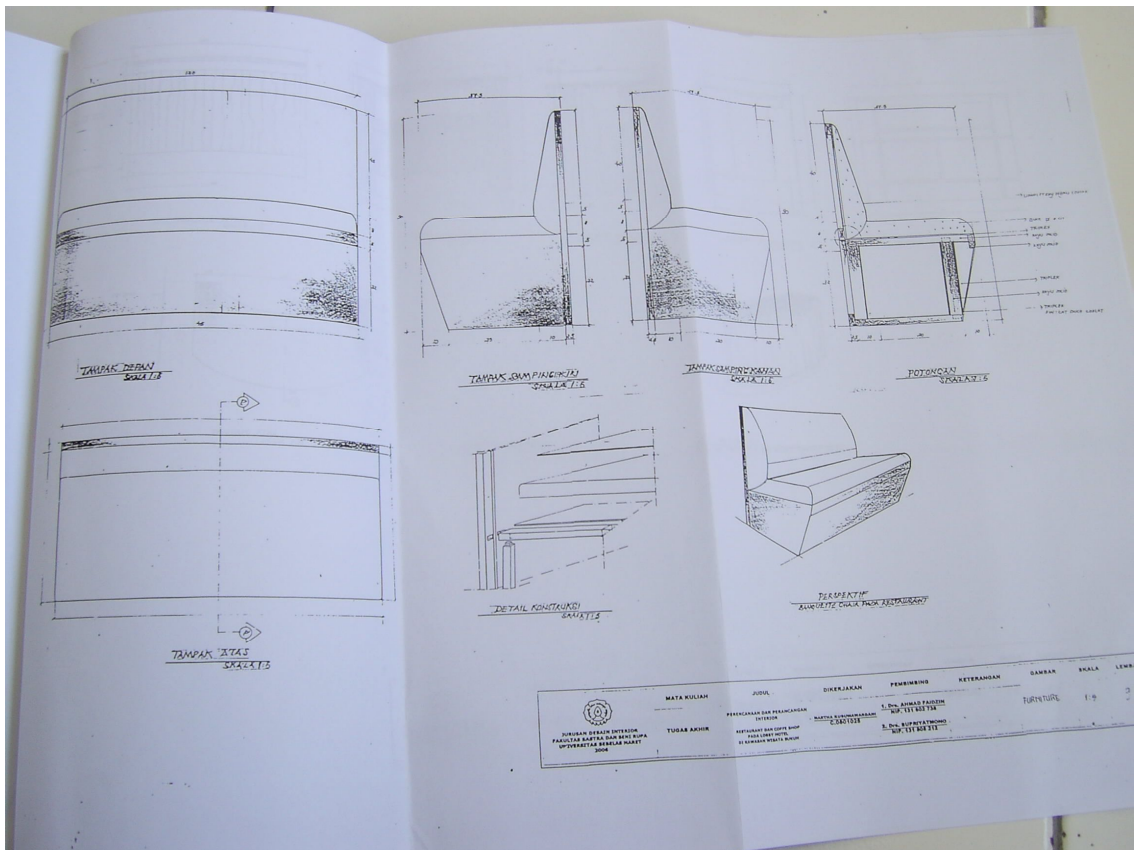
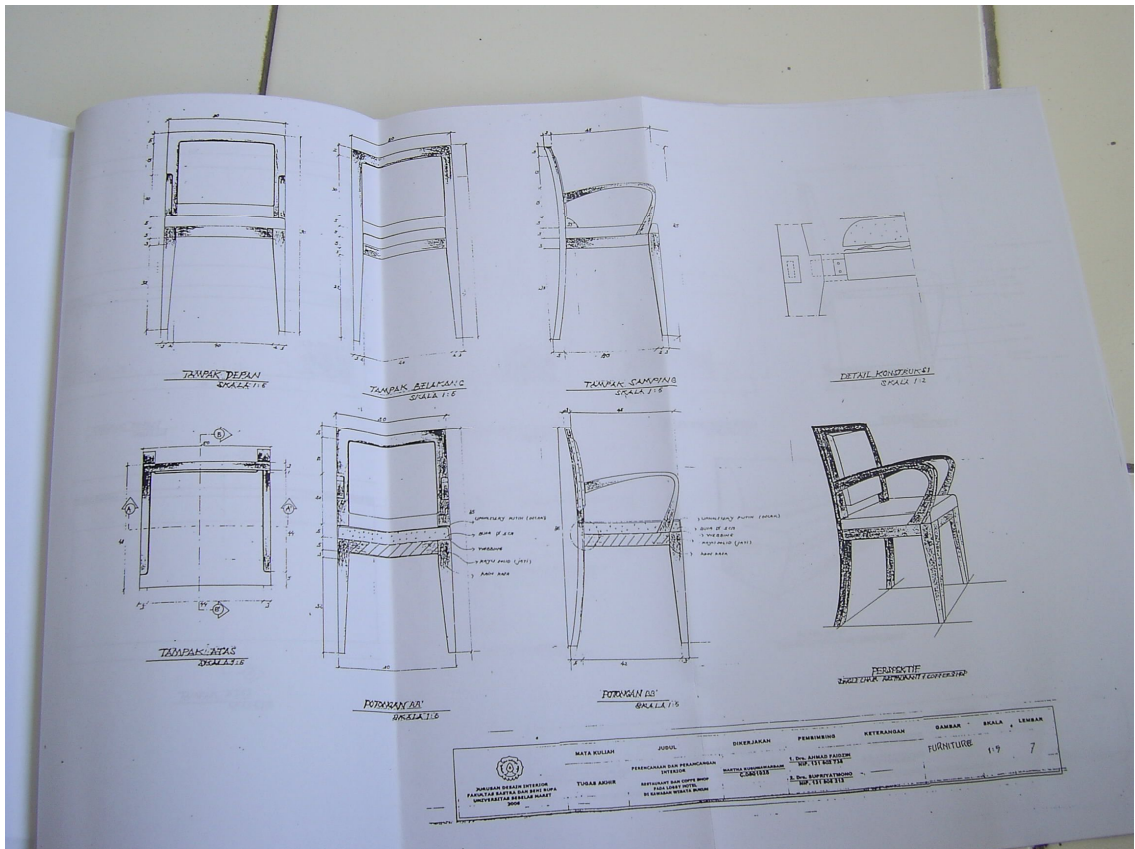
**Perspektif Area Coffee Shop**

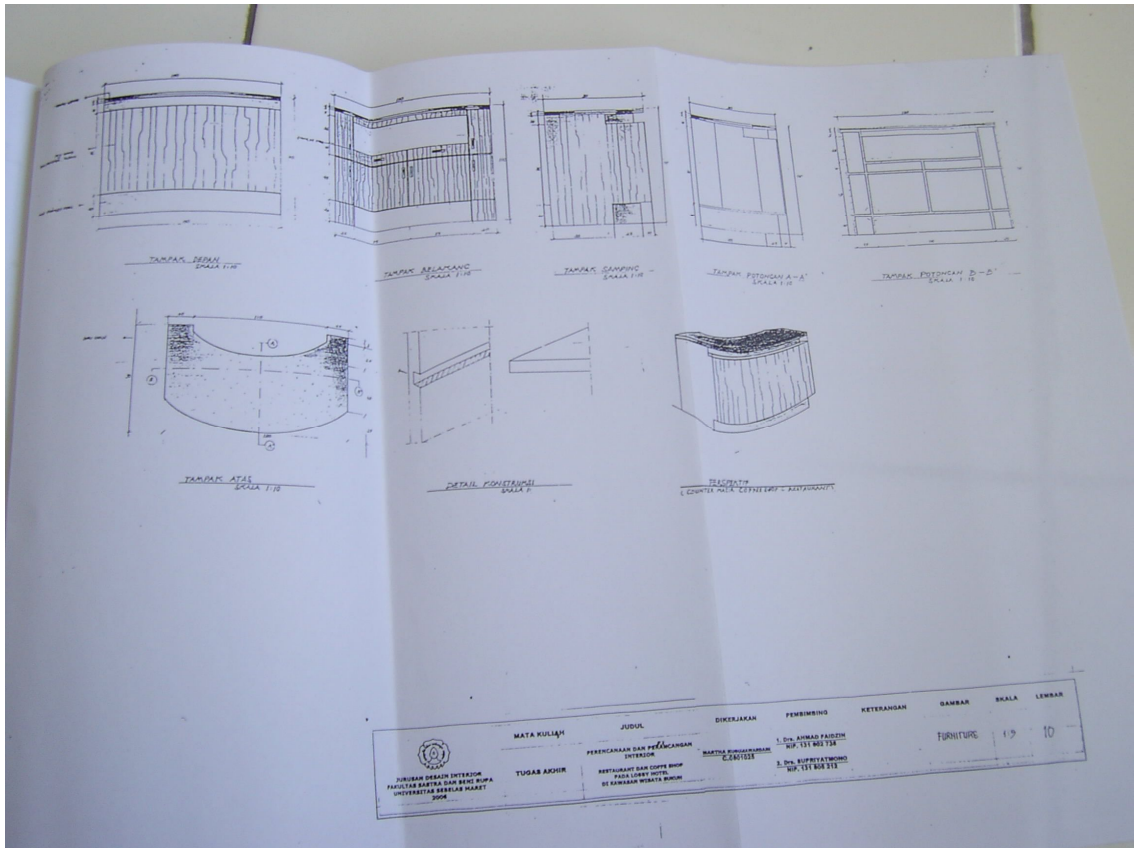


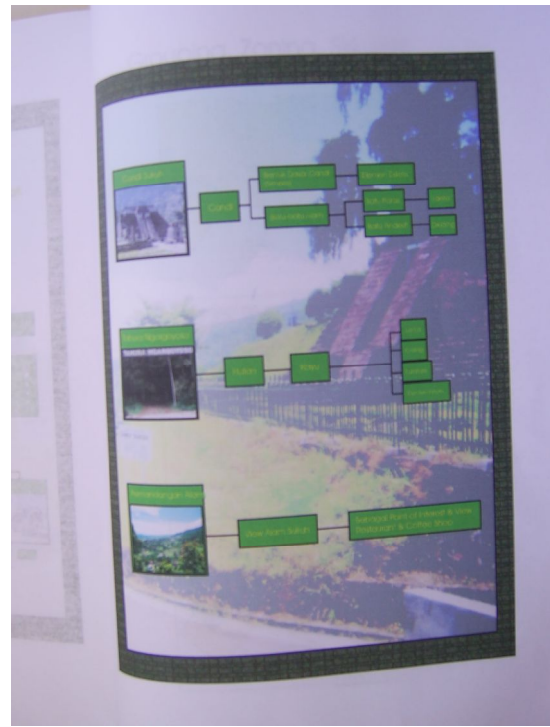
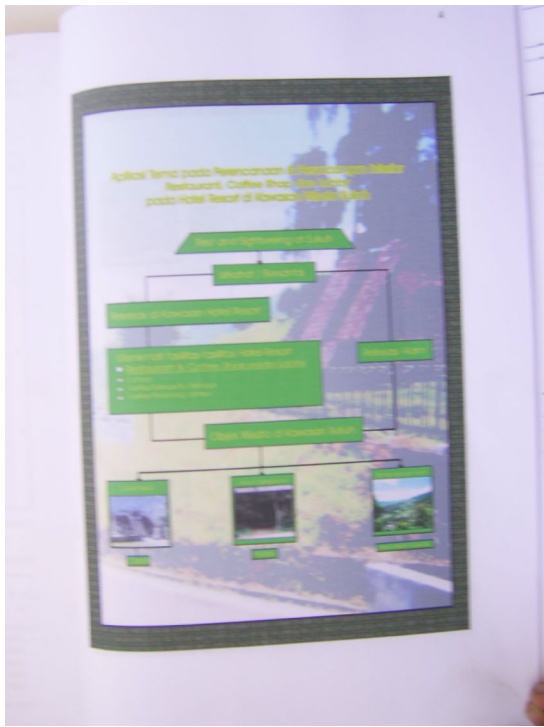




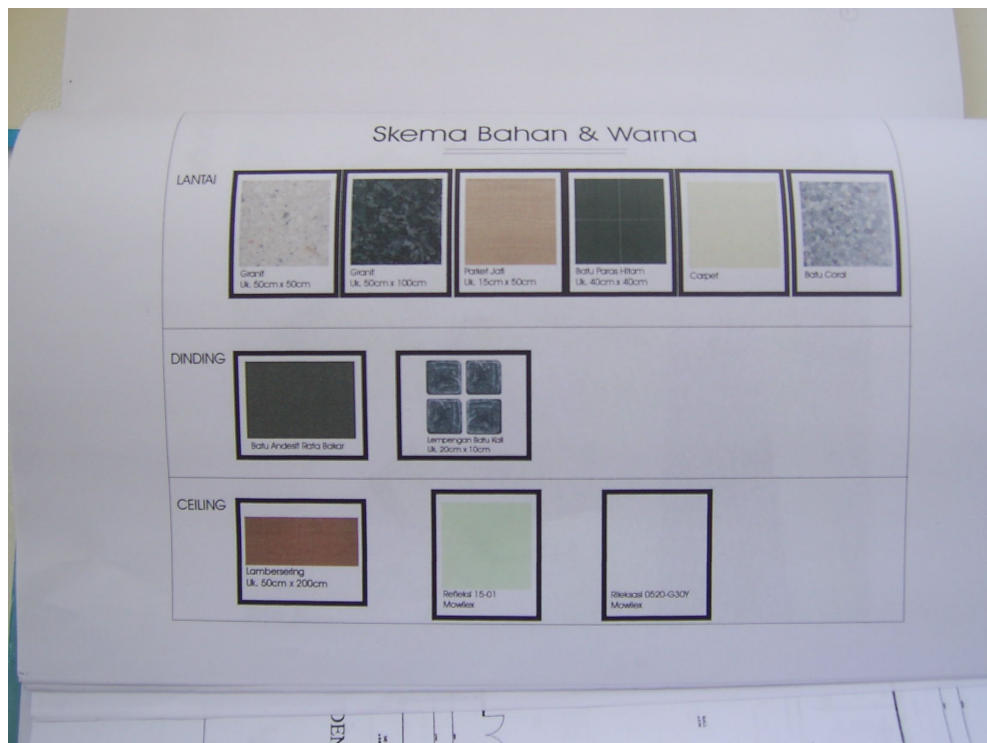


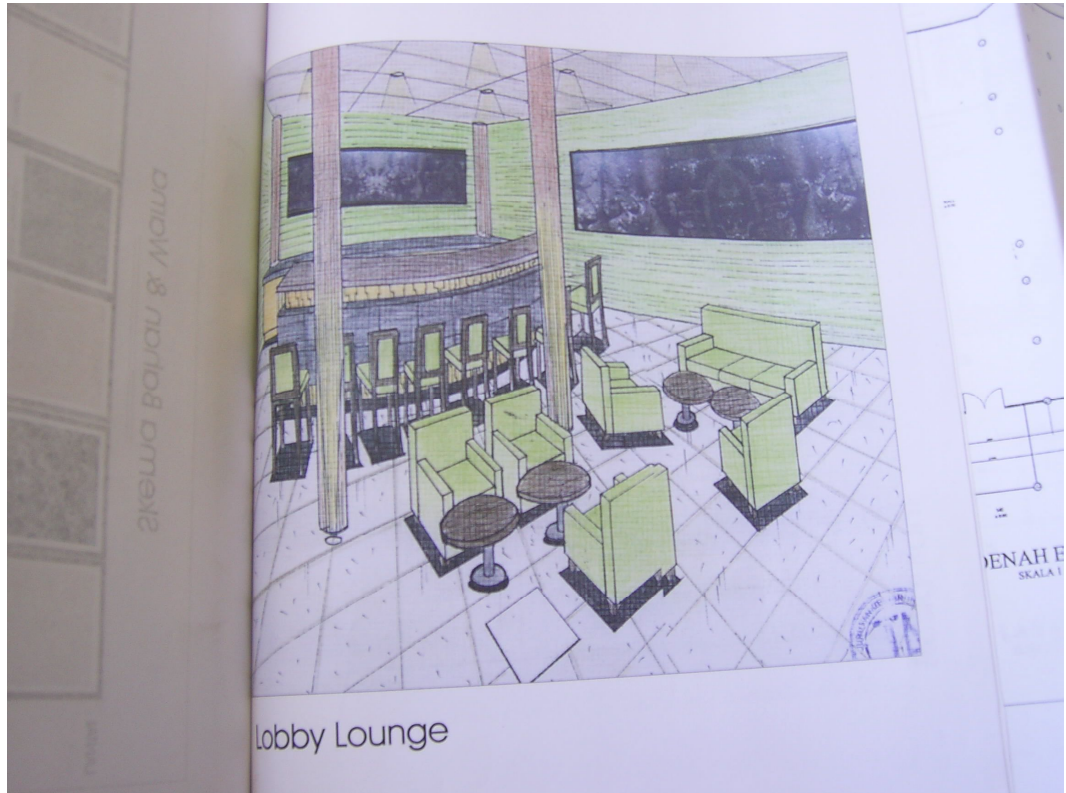










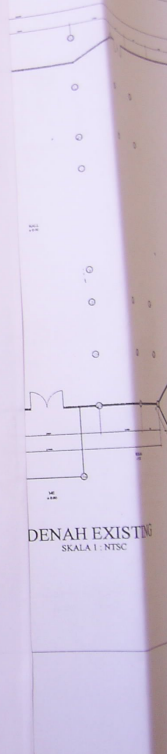




MAKET



MAKET



DENAH EXISTING  
SKALA 1:12500