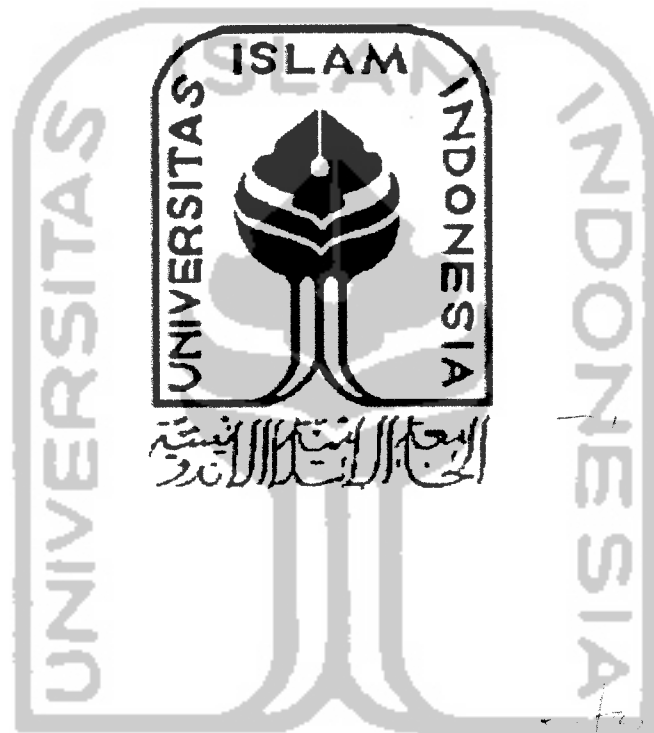


TUGAS AKHIR

24 Mei 2004
001147
520001147001

**AKADEMI KULINERI
YOGYAKARTA**



Disusun oleh :

Mira Dharma Susilawaty

98 512 191

**JURUSAN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2004**

**LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

**AKADEMI KULINERI
YOGYAKARTA**



(Ir. Toni Kunto Wibisono)

Dosen Pembimbing



(Ir. Revianto BS, M.Arch)

Ketua Jurusan Arsitektur

FTSP UII

HALAMAN PERSEMBAHAN



Kupersembahkan karya ini untuk
Kedua orang tuaku tercinta
Suami dan Kakak adik yang kusayangi
Serta untuk anakku yang imut

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum Wr. Wb

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkat segala dan rahmat-Nya serta shalawat dan salam semoga selalu tercurahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW, keluarga, sahabat, ulama, dan para pengikutnya hingga akhir zaman.

Berkat rahmat Allah pula sehingga pada saat ini penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir beserta laporannya dengan judul Akademi Kulineri Yogyakarta.

Selama melaksanakan Tugas akhir hingga tersusun laporan ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, baik berupa bimbingan, pengarahan, kritik dan saran yang membangun, bantuan dan dorongan terus menerus.

Untuk itu pada kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ir. Revianto Budi Santoso, M.Arch, selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Islam Indonesia.
2. Ir.Toni Kunto Wibisosno, selaku Dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan serta nasehat yang sangat membantu dalam perancangan dan penyusunan laporan ini.
3. Ir.Handoyotomo,MSA selaku dosen penguji yang banyak memberikan kritik dan saran.
4. Papa dan mama tercinta, yang telah memberikan kesabaran dalam membimbing penulis untuk selalu tegar walau dalam keadaan apapun.
5. Abang yang telah banyak memberikan semangat, bantuan dan dorongan moril untuk selalu berusaha dan bersabar dalam mengerjakan tugas akhir ini.
6. Adikku Tata, makasih ya udah bantuin maket.

7. Teman-teman seangkatan Jurusan Arsitektur 98 : Marwan dan Fani yang telah banyak membantu, serta teman-teman studio yang tidak bisa disebutkan satu persatu dalam lembar yang sempit ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis dan semoga laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Yogyakarta, 23 Januari 2004

Penulis,

Mira Dharma Susilawaty

ABSTRAKSI

Akademi Kulineri Yogyakarta

Yogyakarta Institute of Culinary

oleh :

Mira Dharma Susilawaty

98 512 191

Dosen Pembimbing :

Ir. Toni Kunto Wibisono

Makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang setiap hari harus dipenuhi. Manusia membutuhkan energi dan suplai gizi dari makanan agar dapat melakukan berbagai kegiatan. Agar dapat mengkonsumsi makanan, dilakukan kegiatan pengolahan makanan.

Akademi Kulineri merupakan wadah pendidikan yang memfokuskan dibidang kuliner yang dilengkapi dengan tempat praktek secara langsung. Karena kampus ini memiliki berbagai kegiatan dengan karakteristik yang berbeda, diperlukan perancangan secara komprehensif terhadap fasilitas tersebut. Kaitannya dengan permasalahan dalam perancangan Akademi Kulineri Yogyakarta ini adalah bagaimana menata kegiatan-kegiatan tersebut sesuai dengan karakteristiknya.

Pendekatan-pendekatan yang digunakan dalam menjawab permasalahan tersebut melalui analisa kegiatan yang kemudian ditransformasikan ke pengelompokan ruang.

Konsep perancangan dari Akademi Kulineri Yogyakarta ini merupakan pengelompokan ruang dan sirkulasi yang efisien, sehingga memberikan kemudahan kepada sistem dan pengguna bangunan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PERSEMBAHAN

KATA PENGANTAR

ABSTRAKSI

DAFTAR ISI

BAB I. PENDAHULUAN

1.1	Latar Belakang	1
1.2	Tinjauan Akademi Kulineri	2
1.3	Akademi Kulineri Yogyakarta	4
1.4	Lokasi dan site	17
1.5	Permasalahan	19
1.6	Tujuan dan Sasaran	19
1.7	Strategi perancangan	19

BAB II. ANALISA DAN KONSEP PERANCANGAN

II.1	Konsep Pengelompokan Ruang	21
II.2	Konsep Sirkulasi	38
II.3	Konsep Utilitas	40
II.4	Konsep Tampak	40

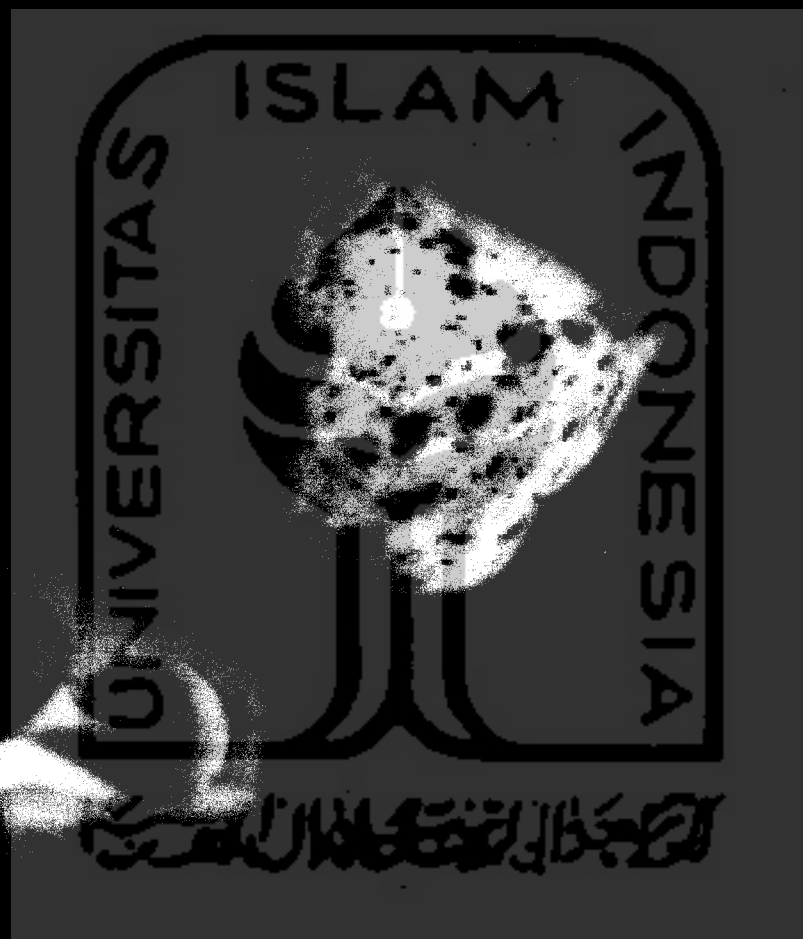
BAB III. PERANCANGAN

III.1	Pengelompokan ruang	41
III.2	Sirkulasi	46
III.3	Utilitas	54
III.4	Tampak Bangunan	61
III.5	Furniture	63
III.6	Lavatori	64

DAFTAR PUSTAKA 66

LAMPIRAN 67

RENDANG



BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

*One can not think well, love well, sleep well, if one has not dined well*¹.

Makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang setiap hari harus dipenuhi. Manusia membutuhkan energi dan suplai gizi dari makanan agar dapat melakukan berbagai kegiatan. Bahan, jenis, dan cara pengolahan makanan pun beragam. Hal ini tergantung pada kebiasaan dan perilaku seseorang dalam mengkonsumsi makanan. Kebiasaan dan perilaku konsumsi itu dipengaruhi oleh asal daerah dan adat istiadatnya masing-masing.

Agar dapat mengkonsumsi makanan, dilakukan kegiatan pengolahan makanan. Pengolahan ini dapat dilakukan oleh orang lain (dimasakkan) ataupun oleh seseorang itu sendiri (memasak).

Pengolahan makanan atau dapat disebut pendidikan memasak ini sudah ada sejak lama dan dapat dipelajari dengan dua cara. Cara yang informal yaitu dengan cara belajar sendiri (otodidak) dan diajarkan secara turun menurun didalam keluarga. Sedangkan cara yang formal yaitu dengan belajar pada lembaga-lembaga pendidikan yang berhubungan dengan dunia memasak.

Pendidikan formal kulineri yang akan dirancang ini, direncanakan akan berbentuk akademi yang setingkat dengan diploma tiga (D-3), dengan beban studi 120 SKS yang terbagi dalam beberapa triwulan. Dan siswa yang akan ditampung adalah siswa tamatan SMU dan sederajat.

Akademi kulineri ini dalam proses pembelajarannya akan diberikan beberapa pendidikan, yang termasuk pada studi area kurikulumnya, yaitu: baking; manajemen minuman; pembuatan kembang gula; kontrol biaya jasa makanan; pengembangan keahlian kuliner; persiapan makanan; pembelian makanan; penimbangan makanan; garde-manger; masakan internasional; pengenalan jasa makanan; manajemen dapur; manajemen dan sumber daya manusia; perencana makanan; teknik pengolahan

¹ Virginia Woolf, staf pengajar Florida Culinary Institute, diambil dari : <http://www.floridaculinary.com>

daging; pengolahan makanan laut; perancang menu; gizi dan kesehatan; patisserie; tata restoran; higienis dan sanitasi; pengetahuan bumbu; masakan nasional.

Sedangkan fasilitas yang direncanakan akan dimiliki oleh Akademi Kulineri ini adalah: ruang kelas, laboratorium komputer, ruang pencicip, ruang dosen, perpustakaan, restoran, dapur praktek, kantin, laboratorium demonstrasi.

I.2. Tinjauan Akademi Kulineri

Pendidikan formal yang mempelajari bidang pengolahan makanan dan penyajiannya pada saat ini sudah ada, baik itu di luar negeri maupun didalam negeri. Salah satu lembaga pendidikan di luar negeri adalah Floria Culinary Institute yang berada pada daerah West Palm Beach, Florida. Sedangkan lembaga pendidikan yang ada didalam negeri diambil contoh adalah Akademi Kesejahteraan Sosial (AKS) Tarakanita dengan program studi Teknologi Boga yang berada di Yogyakarta. Perbandingan kualitas dan kuantitas kedua lembaga pendidikan tersebut terdapat pada tabel 1. Dari kedua perbandingan tersebut akan didapatkan acuan yang menjadi dasar dari Akademi Kulineri Yogyakarta yang merupakan salah satu atau gabungan dari keduanya.

Tabel.

Perbandingan Kualitas dan Kuantitas Florida Culinary Institute dan AKS Tarakanita Program Studi Teknologi Boga

	Florida Culinary Institute	AKS Tarakanita Program Studi Teknologi Boga
Informasi Umum	Khusus (mewadahi 1 program studi) dan co-edukasional	Umum (mewadahi 3 program studi) dan co-edukasional.
Informasi Program	Sistem Triwulan (8 triwulan)	Sistem semester (6 semester)
Studi area	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Culinary Arts ▪ International Baking and Pastry 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidang Kuliner ▪ Bidang Gizi dan diet ▪ Ilmu dan yrknologi pangan ▪ Manajemen usaha boga.
Fasilitas	2 toko kue, 9 ruang kelas, lab.komputer, kebun, ruang makan pencicip, learning resource center, ruang dosen, perpustakaan, publik restoran, 5 dapur praktek.	3 ruang kelas, lab. Komputer, ruang dosen, perpustakaan, dapur praktek
Jumlah siswa	600 orang	300 orang
Pengajar	30 orang (20 org dosen tetap, 10 orang dosen tamu)	
Ratio	Pengajar : siswa 1: 18	
Kegiatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lomba kuliner ▪ Studi lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studi lapangan
Kurikulum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Culinary Atrs ✓ Quarter 1: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidang Kuliner ✓ Pengetahuan dan taknik boga

	<ul style="list-style-type: none"> a CUL 101 Introduction to Culinary Principles b SBS 101 Psychology of Personal Adjustment ✓ Quarter 2: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 102 Advanced Culinary Principles b MS 102 College Algebra ✓ Quarter 3: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 101 Culinary Baking b EC 102 Public Speaking ✓ Quarter 4: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 201 Garde Manger b HFA 101 Art Appreciation ✓ Quarter 5: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 202 Global Cuisine b SBS 102 Cultural Patterns ✓ Quarter 6: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 201 Hospitality Management b HFA 201 Ethics ✓ Quarter 7: <ul style="list-style-type: none"> a F & B 301 Human Resource Management ✓ Quarter 8: <ul style="list-style-type: none"> a F & B 302 Operations Marketing ▪ International Baking and Pastry ✓ Quarter 1: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 101 Introduction to Culinary Principles b SBS 101 Psychology of Personal Adjustment ✓ Quarter 2: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 101 Culinary Baking b EC 101 Public Speaking ✓ Quarter 3: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 102 Intermediate Bakeshop b MS 101 College Algebra ✓ Quarter 4: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 201 Advanced Bakeshop b SBS 101 Cultural Patterns ✓ Quarter 5: <ul style="list-style-type: none"> a IBC 202 Classical Production and Presentation 	<ul style="list-style-type: none"> dasar ✓ Masakan Indonesia ✓ Masakan oriental ✓ Masakan Kontinental ✓ Gastronomi ✓ Pastry ✓ Tata hidang dan dekorasi makanan ✓ Peralatan boga ▪ Bidang gizi dan diet <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gizi dan diet dasar ✓ Gizi daur hidup ✓ Gizi dan kesehatan ▪ Bidang ilmu dan teknologi Pangan <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengetahuan bahan makanan ✓ Pengawetan dan fermentasi makanan ✓ Pengawasan mutu makanan ✓ Higiene dan sanitasi ✓ Penelitian pangan ▪ Bidang manajemen usaha boga <ul style="list-style-type: none"> ✓ Manajemen ✓ Ekonomi perusahaan ✓ Kewirausahaan ✓ Akuntansi usaha ✓ Pemasaran hasil produksi ✓ Sistem penyelenggaraan makanan ▪ Bidang kuliah pilihan <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pilihan teknik pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> a Pastry (tingkat lanjut) b Kudapan c Masakan internasional ✓ Pilihan Gizi dan Diet <ul style="list-style-type: none"> a Dietetika rumah sakit b Manajemen penyelenggaraan makanan institusi.
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> b HFA 101 Art Appreciation ✓ Quarter 6: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 201 Hospitality Management b HFA 201 Ethics ✓ Quarter 7: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 301 Human Resource Management ✓ Quarter 8: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 302 Operations Marketing 	
--	---	--

Pendidikan kulineri dapat ditempuh dengan beban studi 120 SKS atau 6 semester.

I.3. AKADEMI KULINERI YOGYAKARTA

I.3.1. Pengertian Akademi Kulineri Yogyakarta

- a. Pengertian **akademi** adalah lembaga pendidikan tinggi yang mendidik tenaga professional dalam jangka waktu kurang lebih tiga tahun.²
- b. Pengertian **culinary** adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur dan masak-memasak³.
- c. **Akademi Culinary Yogyakarta** adalah merupakan wadah/tempat mendidik seseorang untuk menjadi ahli dibidang masak-memasak dan segala sesuatu yang berhubungan dapur yang bertempat di yogyakarta.

I.3.2. Tujuan dan Fungsi pendidikan kulineri

Pendidikan kulineri adalah pendidikan yang menekankan pada pengembangan keterampilan dan bertujuan menghasilkan lulusan yang profesional yang dapat menguasai berbagai keterampilan kuliner sehingga mampu mengembangkan diri sendiri.

I.3.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi *Akademi Kulineri Yogyakarta* merupakan gabungan struktur organisasi yang ada pada akademi-akademi yang akan dipimpin oleh seorang kepala atau pimpinan, yang dalam pelaksanaannya dibantu oleh dua orang wakil pimpinan masing-masing akan membawahi setiap program jurusan yang ada di Akademi Kulineri

² Surawan Martinus, Kamus Kata Serapan, Gramedia, 2001

³ Surawan Martinus, Kamus Kata Serapan, Gramedia, 2001

I.3.4. Kurikulum Akademi Kulineri Yogyakarta

Kurikulum utama yang digunakan adalah kurikulum dari *Florida Culinary Institute*, yaitu berupa mata kuliah-mata kuliah yang wajib (mata kuliah dalam 8 triwulan), sedangkan mata kuliah-mata kuliah pilihan digunakan kurikulum dari AKS Tarakanita program studi Teknologi Boga.

Dipilihnya kurikulum *Florida Culinary Institute* sebagai kurikulum utama adalah karena *Florida Culinary Institute's Culinary Arts and International Baking and Pastry* memiliki program-program yang telah diakreditasi oleh *the American Culinary Federation* yang merupakan salah satu lembaga yang bertaraf internasional.

Ada dua program studi akan yang ditawarkan oleh Akademi Kulineri ini, yaitu program studi Seni Kulineri (*Culinary Art*) dan program studi Internasional Roti dan Kue kering (*International Baking and Pastry*). Keduanya memiliki beban studi yang sama yaitu 120 SKS.

Lembaga pendidikan ini memuat 8 sks Mata Kuliah Umum (MKU), 28 SKS Mata Kuliah Dasar Keahlian (MKDK), dan 84 SKS Mata Kuliah Keahlian (MKK), dengan total SKS 120 yang ditempuh selama enam semester, lebih kurang tiga tahun (Diploma-III).

Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel.

Daftar Mata Kuliah Akademi Kulineri Yogyakarta

a. Program Studi *Culinary Art*

Semester I 20 SKS			Semester II 20 SKS		
No	Mata Kuliah	sks	No	Mata Kuliah	Sks
1	Agama	2	1	Advanced Culinary Principles	8
2	Bahasa Indonesia	2	2	College Algebra	4
3	Bahasa Inggris	2	3	Culinary Baking	8
4	Pancasila	2			
5	Introduction to Culinary Principles	8			

6 Psychology of Personal Adjustment 4

Semester III 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Public Speaking	4
2	Garde Manger	8
3	Art Appreciation	4
4	Ethics	4

Semester IV 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Global Cuisine	8
2	Cultural Patterns	4
3	Hospitality Management	8

Semester V 24 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Indonesia Cuisine	4
2	Human Resource Management	6
3	Operations Marketing	8
4	Pilihan	6

Semester VI 16 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Kerja Profesi	6
2	Tugas Akhir	10

b. Program Studi *International Baking and Pastry*

Semester I 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Agama	2
2	Bahasa Indonesia	2
3	Bahasa Inggris	2
4	Pancasila	2
5	Operations Marketing	8
6	Culinary Baking	4

Semester II 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Public Speaking	8
2	Intermediate Bakeshop	4
3	College Algebra	8

Semester III 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Advanced Bakeshop	4

Semester IV 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Art Appreciation	8

2	Cultural Patterns	8	2	Hospitality Management	4
3	Classical Production and Presentation	4	3	Indonesia cookies	8
4	Ethics	4			
Semester V 24 SKS			Semester VI 16 SKS		
No	Mata Kuliah	sks	No	Mata Kuliah	Sks
1	Human Resource Management	4	1	Kerja Profesi	6
2	Introduction to Culinary Principles	6	2	Tugas Akhir	10
3	Psychology of Personal Adjustment	8			
4	Pilihan	6			

Program-program khusus yang akan dilaksanakan pada waktu-waktu yang telah ditentukan berupa: perlombaan kuliner; demo praktek; studi lapangan.

I.3.5. Unsur-Unsur Pelaku Kegiatan Pendidikan

a. Mahasiswa adalah komponen utama dalam suatu pendidikan. Oleh karena itu jumlah mahasiswa sangat menentukan besaran dan dimensi ruang, sehingga dalam perencanaannya antara jumlah mahasiswa dan kebutuhan ruang dapat seimbang. Jumlah yang direncanakan yang dapat ditampung oleh Akademi Kulineri ini adalah sebanyak 778 mahasiswa (proyeksi mahasiswa pada tahun 2012)

b. Staf Edukatif

Pada Akademi Kulineri Yogyakarta staff edukatif terdiri atas tenaga-tenaga pengajar dari bidang umum dan bidang khusus. Staff pengajar terdiri dari dosen tetap dan dosen tidak tetap. Dosen pengajar tetap adalah staff inti pada Akademi ini, sedang dosen tidak tetap adalah dosen tamu /undangan. Sesuai dengan arahan yang dikeluarkan Dirjen Pendidikan Tinggi yaitu rasio antara mahasiswa dan dosen adalah 1 : 15 maka jumlah dosen tetap diarahkan sebagai berikut :

Tabel.

Jumlah Dosen yang Diarahkan pada Tahun 2012

Jumlah mahasiswa prediksi 2012	778
Rasio	1 : 15
Jumlah dosen yang diarahkan	52
Dosen tetap	37
Dosen tidak tetap	15

c. Staf Non Edukatif

Staf non edukatif adalah karyawan yang tidak termasuk pada kegiatan belajar mengajar tetapi mendukung terciptanya kegiatan belajar mengajar. Staf non edukatif ini dapat dibedakan menjadi 3 bagian :

- Staf Administrasi yaitu yang terdiri dari staf bagian keuangan, bagian pengajaran dan bagian umum.
- Staf lembaga penelitian yaitu: staf ahli yang bekerja dibagian pengembangan pendidikan.
- Staf pelayan / Servis yaitu : merupakan staf yang bekerja pada bagian-bagian tertentu terutama dibidang pelayanan/servis.

Untuk bagian staf non edukatif, yaitu dengan rasio perbandingan 1 : 50 maka jumlah staf non edukatif sebagai berikut:

Tabel.

Jumlah Karyawan Non Edukatif yang Diarahkan pada Tahun 2012

Jumlah mahasiswa	778
Rasio	1 : 50
Jumlah staf non edukatif	16

I.3.6. Kebutuhan Ruang

a. Tinjauan Proyeksi Pendidikan

proyeksi siswa Akademi Kulineri arahan pada tahun 2012 adalah 778 orang, dengan perincian adalah 399 siswa program studi *Culinary Art* dan 379 siswa program studi *International Baking and Pastry*.

b. Tinjauan Jumlah Siswa (Enrollment) Tiap Mata Ajaran

Penentuan ini berdasarkan sistem pendidikan yang dilaksanakan dalam dua semester tiap tahunnya, yaitu semester ganjil dan genap.

Untuk menentukan jumlah mahasiswa tiap semesternya digunakan asumsi bahwa jumlah mahasiswa semester ganjil dan genap sama dan jumlah mahasiswa semester awal lebih banyak dari semester akhir.

Berdasarkan asumsi diatas dapat ditentukan jumlah siswa yang mengikuti perkuliahan pada semester ganjil dan genap adalah sebagai berikut:

P.Studi Culinary Art			P.Studi Int.Baking and Pastry		
1	Semester 1/2	135	1	Semester 1/2	130
2	Semester 3/4	133	2	Semester 3/4	127
3	Semester 5/6	131	3	Semester 5/6	122

c. Tinjauan Jam Permata Kuliah Yang Bersangkutan

Penentuan jam per mata kuliah berdasarkan ketentuan untuk kuliah satu sks menggunakan satu jam kegiatan

d. Tinjauan Banyaknya Jam Perkuliahan Dalam Seminggu

Senin

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Selasa

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Rabu

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Kamis

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
-----------	-------------	---	---------------

2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Jumat

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	4	13.30 – 14.20
2	9.00 – 9.50	5	14.30 – 15.20
3	10.00 – 10.50	6	15.30 – 16.20

Sabtu

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	4	13.30 – 14.20
2	9.00 – 9.50	5	14.30 – 15.20
3	10.00 – 10.50	6	15.30 – 16.20

Dari tabel diatas dapat dilihat jumlah jam dalam seminggunya dapat dilihat :

- Senin : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Selasa : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Rabu : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Kamis : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Jumat : jam ke-1 s/d ke-6 = 5.00 Jam
 - Sabtu : jam ke-1 s/d ke-6 = 5.00 Jam
- Total jam dalam seminggu = 33.20 jam

I.3.7. Kelompok Kegiatan

a .Kelompok Kegiatan Akademis

Mata Kuliah	Jenis Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Introduction to Culinary Principles	Teori (identifikasi produk dan explorasi rasa)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang).
		Lab.demonstrasi (kap.40 orang).
Psychology of Personal Adjustment	Teori (pengenalan dasar dari perkembangan dan penyesuain diri)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Advanced Culinary Principles	Teori (identifikas bahan makanan berupa daging, ikan, dan unggas)	Lab.demonstrasi (kap.40 orang).
	Praktek (teknik mempresentasikannya)	Dapur praktek kecil (kap.40 orang).
College Algebra	Teori (aljabar)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Culinary Baking	Teori (Pengantar Culinary Baking)	Ruang kelas besar (kap.40 orang).
	Praktek (dasar pembuatan, pengenalan bahan, metode pencampuran, dan finishing)	Dapur praktek besar (kap.40 orang).
Public Speaking	Teori (teknik penyampaian)	Ruang Kuliah kecil (kap.20 orang).

	Praktek (mendengar dan berbicara langsung)	Publik restoran (kap.200 orang) .
Garde Manger	Teori (pemahaman organisasi, perlengkapan, dan tanggung jawab ruang pendingin)	Ruang Kuliah besar (kap.40 orang) .
	Pratek (persiapan meja, garnis, teknik potong, perencanaan perjamuan)	Dapur praktek kecil (kap.40 orang) . Publik restoran (kap.200 orang) .
Art Appreciation	Teori (filosofi seni berupa konsep keindahan, kreatif, ekspresif dan kritis)	Ruang Kuliah kecil (kap.20 orang) .
	Praktek (pemahaman bentuk & fungsi; pencahayaan & bayangan; kekuatan warna)	Lab. Demonstrasi (kap.40 orang) .
Global Cuisine	Teori (pengenalan makanan internasional)	Ruang Kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (penggalian dan mendesain menu internasional)	Dapur praktek besar (kap.40 orang) .
		Gourmet dinningroom (kap.20 orang) .
Cultural Patterns	Teori (pengetahuan dari persamaan dan perbedaan dari masyarakat dunia yang dihubungkan dengan prinsip, konsep, pengaruh dan kebiasaan)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang) .
Hospitality Management	Teori (sistem kontrol restoran, penyelesaian masalah dan pengambilan keputusan)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
		Lab.komputer (kap.40 orang) .
	Praktek (kontrol restoran, aplikasi komputer, tablemanner)	Publik Restoran (kap.200 orang) .
		Dapur praktek besar (kap.40 orang) .
Ethics	Teori (eksplorasi kebudayaan dan filosofinya)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang) .
Human Resource Management	Teori (pembangunan hubungan antar manusia)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (latihan pembangunan kualitas kepemimpinan, keahlian wawancara dan peningkatan hubungan dengan pelanggan)	Publik Restoran (kap.200 orang) .
Operations Marketing	Teori (hospitality operations, mempelajari kebutuhan dari pengunjung, pengenalan profesionalitas pemasaran)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
Intermediate Bakeshop	Teori (internasional roti, adonan, dan mentega, croissant, pengenalan bisnis roti dan kue)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (pembuatan berbagai jenis roti dan pastry)	Dapur praktek besar (kap.40 orang) .

Advanced Bakeshop	Praktek (mengasah keterampilan pembuatan roti,membuat dan menyiapkan berbagai macam makanan pencuci mulut)	Dapur praktek besar (kap.40 orang).
Agama	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Bahasa Indonesia	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
	Praktek	Lab.komputer (kap.40 orang).
Bahasa Inggris	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
	Praktek	Lab.komputer (kap.40 orang).
Pancasila	teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).

b Kelompok Kegiatan Non Akademis

Kegiatan	Jenis Kebutuhan ruang
Sarasehan	Ruang serba guna
Wisuda	Ruang serba guna
Menjual makanan	restoran

c Kelompok Kegiatan Administrasi dan Kantor

Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memimpin Penyelenggaraan Akademi	R. Pimpinan
	R. Wk. Pimppinan
Mengkordinasi kegiatan pimpinan	R. Sekretaris
Mengkoordinasi admisistrasi	R. Keuangan
	R. Pengajaran
	R. Bagian Umum
Kegiatan Kemahasiswaan	R. Sek. Senat
	R. Ke-mhs-an
Kegiatan Pendukung	R. Rapat
	Lobby
	R. Tamu

d .Kelompok Kegiatan Penerimaan / entrance

kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memasuki kampus	Entrance
	Hall Penerima
Memberikan informasi	R. Informasi
Duduk-duduk	R. Duduk

e .Kelompok Kegiatan Servis

kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memarkirkan kendaraan	Parkir Pengelola / Pengajar
	Parkir Siswa
Kegiatan staf	R. Karyawan
	Pengajar
	Karyawan
Keamanan	Gardu Jaga
Kebersihan	Cleaning Service
MEE	Genset
	Panel listrik
	R. Operator
	Toilet
	R. Maintenace

f .Kelompok Kegiatan Penunjang

Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Lavatori	Lavatory Kelompok Kegiatan Akademis
	Lavatory Kelompok Kegiatan non Akademis
	Lavatory Kelompok Administrasi & Kantor
	Lavatory Kelompok Penerimaan/entrance
	Lavatory Kelompok Servis
Gudang	Gudang Kelompok Kegiatan Akademis
	Gudang Kelompok Kegiatan non Akademis
	Gudang Kelompok Administrasi & Kantor
	Gudang Kelompok Penerimaan/entrance
	Gudang Kelompok Servis
Kantin	Ruang makan
	Dapur

1.3.8. Kebutuhan Ruang

Kelompok Ruang		Kapasitas	Standar M ²	Jlh Luas Lt M ²	Jlh Rg	indoor	outdoor	
A Kelompok Ruang Administrasi dan kantor	R. Pimpinan	1	30	30	1	30		
	R. Wk. Pimppinan	1	20	20	3	60		
	R. Sekretaris	2	10	20	1	20		
	R. Keuangan	2	5	10	1	10		
	R. Pengajaran	3	4,6	14	1	14		
	R. Bagian Umum	4	4,6	19	1	19		
	R. Sek. Senat	4	6	24	1	24		
	R. Ke-mhs-an	5	4	20	1	20		
	R. Rapat	20	2,5	50	1	50		
	Lobby	10	0,7	7	1	7		
	R. Tamu	5	4	20	1	20		
	Total Kelompok Ruang Administrasi dan kantor						274	
B Kelompok Akademis & non Akademis	Ruang Kuliah Kelas Besar	40	-	81	4	324		
	Ruang Kuliah Kelas kecil	20	-	40	4	160		
	Ruang Praktek Dapur besar	40	-	60	3	180		
	Ruang Praktek Dapur kecil	40	-	42	3	126		
	Publik Restoran	-	-	612	1	435	75	
	Perpustakaan	75	1,6	120	1	120		
	Total Luasan Ruang Belajar mengajar						1345	
	R. Saraschan	150	1,5	225	1	225		
	R. Wisuda Kebun	-	-	1800	1		1800	
	Toko kue & roti	50	1,5	75	1	75		
Total Kelompok Akademis & non Akademis						1950	1875	
C Kelompok Entrance	Entrance							
	Hall Penerima	100	0,8	80	1	80		
	R. Informasi	5	1,33	7	1	7		
	R. Pameran	50	1	50	1	50		
	R. Duduk	50	1,5	75	1	75		
Total Kelompok Entrance						212		
D Kelompok Servis	Parkir Konsumen / Klien Komersial / Parkir umum	Mobil 10	18	180	1		180	
		Motor 25	1,6	40	1		40	
	Parkir Pengelola / Pengajar	Mobil 30	18	540	1		540	
		Motor 50	1,6	80	1		80	
	Parkir Siswa	Mobil 50	18	900	1		900	
		Motor 150	1,6	240	1		240	
	R. Karyawan Pengajar	52	14	728	1	728		
	R. Karyawan	20	14	280	1	280		
	Gardu Jaga			30	1	30		
	Cleaning Service			25	2	50		
Mechanical Electrical								
a. Genset		30	30	1	30			
b. Panel listrik		30	30	1	30			

	c. Mesin AC		30	30	1	30	
	d. R. Operator		25	25	1	25	
	e. Toilet		4	4	1	4	
	R. Maintenance	1	18	18	1	18	
	Total Kelompok Servis					1225	1980
E Kelompok Penunjang	Lavatory						
	Lavatory Kelompok A	10	1,2	12	1	12	
	Lavatory Kelompok B	20	1,2	24	5	120	
	Lavatory Kelompok C	5	1,2	6	1	5	
	Lavatory Kelompok D	10	1,2	12	1	12	
	Gudang						
	Gudang Kelompok A		20	20	1	20	
	Gudang Kelompok B		20	20	2	40	
	Gudang Kelompok C		20	20	1	20	
	Gudang Kelompok D		20	20	1	20	
	Kantin						
	Ruang makan	100	1,9	190	1	190	
	Dapur	10	2,5	25	1	25	
		Total Kelompok Penunjang					464
						Indoor	Outdoor
	Total kebutuhan Ruang Akademi Kulineri					4125	3855
	30% Sirkulasi Indoor, 40% Sirkulasi Parkir (Outdoor)					1238	1542
	Total Keseluruhan					5363	5397

I.3.9. Utilitas Bangunan

Utilitas bangunan adalah suatu kelengkapan fasilitas bangunan yang digunakan untuk menunjang tercapainya unsur-unsur kesehatan, keselamatan, kemudahan komunikasi dan mobilitas dalam bangunan.

a. Plambing

Sistem peralatan plambing adalah suatu sistem penyediaan atau pengeluaran air ketempat-tempat yang dikehendaki tanpa ada gangguan atau pencemaran terhadap daerah-daerah yang dilaluinya dan dapat memenuhi kebutuhan penghuninya akan air.

b. Pengudaraan / penghawaan

Untuk mencapai kenyamanan, kesehatan, dan kesegaran dalam proses belajar, khususnya pada kegiatan belajar praktek menggunakan peralatan yang mengeluarkan hawa panas, maka diperlukan usaha untuk mendapatkan udara segar dari aliran udara alam dan aliran udara buatan.

Udara yang nyaman mempunyai kecepatan tidak boleh lebih dari 5 km/jam dengan suhu / temperatur < 30° C dan banyak mengandung O₂.

c. Sistem tata suara

Sistem tata suara perlu direncanakan terutama pada ruang-ruang praktek memasak yang menggunakan berbagai peralatan memasak yang menimbulkan suara riuh yang dapat mengganggu jalannya proses belajar dan juga mengganggu ruang lain.

d. Limbah Sampah

Limbah sampah pada bangunan Akademi Kulineri ini dominan dihasilkan dari ruang praktek dan restoran dalam bentuk basah dan kering. Oleh karena itu perlu diberikan shaft dan tempat khusus yang merupakan gudang sampah sebagai penampung sementara, yang nantinya akan diangkut keluar dari bangunan.

e. Pencegahan Kebakaran

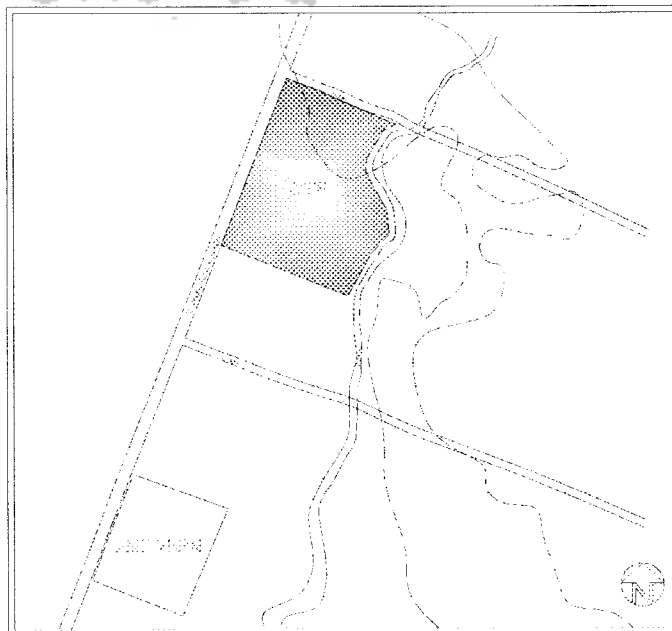
Karena kegiatan utama dari bangunan ini adalah berupa kegiatan masak-memasak yang secara langsung dan tidak langsung berhubungan dengan api, maka bangunan ini rawan terhadap kebakaran.

Untuk menghindari terjadinya kebakaran pada bangunan, diperlukan suatu cara/sistem pencegahan kebakaran.

I.4 Lokasi dan Site

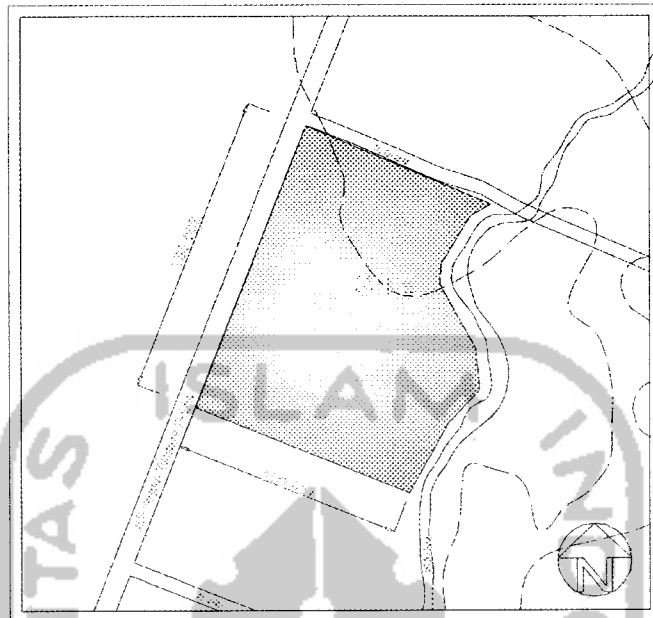
I.4.1. Lokasi

Site terpilih terletak pada lahan kosong di Jalan Palagan Tentara Pelajar Km.8, Yogyakarta, tepatnya di utara kampus AMP YKPN lebih kurang 200 meter.



I.4.2. Site

Luasan site yaitu 13.000 m² dengan ukuran P x L : 135,502 m x 102,631 m.



Batas-batas site :

- Sebelah Utara : Jalan Damai
- Sebelah Selatan : Lahan Kosong
- Sebelah Timur : Sunagi
- Sebelah Barat : Jalan Palagan Tentara Pelajar

I.4.3. Potensi

Adapun pertimbangan pemilihan site tersebut antara lain :

- a. Site memiliki akses yang mudah bagi transportasi baik untuk kendaraan pribadi maupun sarana umum.
- b. Site memiliki kedekatan dengan beberapa kampus dan fasilitas umum yaitu, Universitas Islam Indonesia, Akademi Manajemen Pembangunan YKPN, Hotel Hyatt, pertokoan dan perumahan.
- c. Site memiliki jaringan utilitas yang baik seperti jaringan listrik, jaringan komunikasi dan pembuangan air kotor.
belajar dan mengajar.

I.5. Permasalahan

I.5.1. Permasalahan umum

Bagaimana merancang bangunan Akademi kulineri yang dapat menunjang suasana kondusif dalam proses belajar dan mengajar, dengan memperhatikan kebutuhan dan kelengkapan sarana dan prasarannya.

I.5.2. Permasalahan Khusus

- a. Menata hubungan ruang-ruang dan sirkulasi pada bangunan dengan mempertimbangkan karakteristik kegiatan didalamnya.
- b. Merancang bangunan yang merespon efek negatif dari aktifitas masak-memasak didapur praktek (panas, bising, asap dan bau).

I.6. Tujuan dan Sasaran

I.6.1. Tujuan

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah mendisain bangunan Akademi Kulineri Yogyakarta yang memiliki fasilitas dan ruang yang mendukung kegiatan belajar dan mengajar.

I.6.2. Sasaran

Merumuskan konsep tentang bangunan Akademi Kulineri Yogyakarta yang berkaitan dengan pola hubungan ruang ,sirkulasi dan sistem utilitasnya sehingga dapat mendukung proses belajar dan mengajar.

I.7. Strategi Perancangan

Untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang ada, maka akan dilakukan langkah-langkah dari tahap perancangan skematis dan juga tahap pengembangan rancangan kedalam strategi perancangan sebagai berikut :

I.7.1. Tahap Rancangan Skematis

Untuk mendapatkan ruang-ruang dan sirkulasi yang mampu mewadahi kegiatan fungsi khusus pada Akademi Kulineri ini yaitu berupa ruang kelas dan ruang praktek yang berupa dapur praktek, laboratorium demonstrasi, dan restoran, akan dilakukan :

a. Mempelajari pola kegiatan-kegiatan berdasarkan beberapa kriteria berikut:

- Macam, dari kegiatan belajar dan mengajar.
- Pola kegiatan, yang berkaitan dengan sirkulasi dan hubungan antar kegiatan.
- Volume kegiatan, yang berhubungan dengan kapasitas kegiatan.

b. Mempertimbangkan faktor-faktor yang akan mempengaruhi ruang-ruang praktek dan ruang penyimpanan, yaitu :

- Lay out dan kelengkapan dari masing-masing ruang.
- Pengadaan sarana utilitas yang menunjang fungsi ruang-ruang tersebut.

c. Membatasi aspek-aspek yang akan diselesaikan, yaitu :

- Penyesuaian kebutuhan ruang dengan karakteristik kegiatan.
- Sirkulasi orang, bahan makanan dan peralatan pada ruang praktek dan tempat penyimpanan.
- Respon terhadap efek negatif dari kegiatan diruang praktek.

Langkah-langkah tersebut kemudian di analisa ulang dan dilakukan pengambilan keputusan atau alternatifnya dengan mempertimbangkan kondisi dan potensi site dan akan diwujudkan dalam bentuk sketsa dan model sederhana.

Hasil analisa tersebut dijadikan sebagai landasan konsep perancangan Akademi Kulineri Yogyakarta.

Setelah landasan konsep rancangan diperoleh, kemudian di realisasikan kedalam gambar pra rancangan.

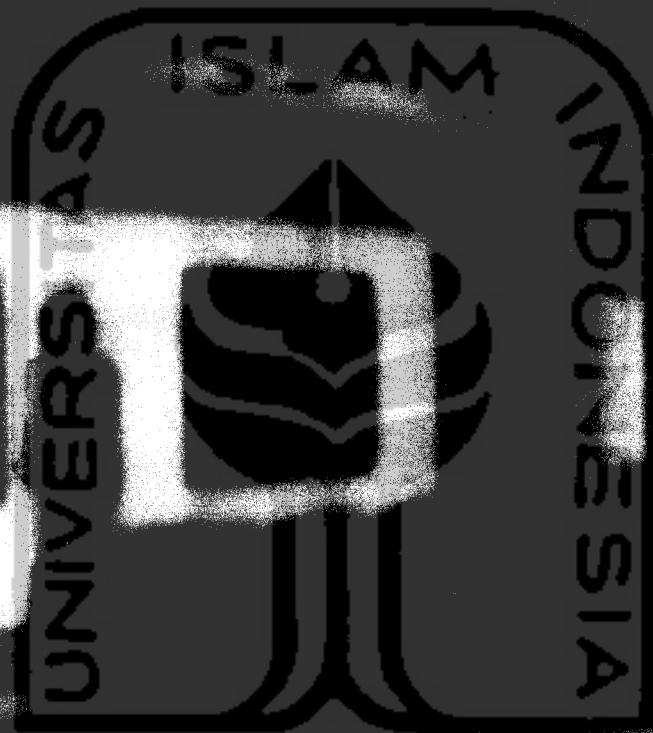
1.7.2. Tahap Pengembangan Rancangan

- a. Konsep dasar yang telah diterapkan dalam pra rancangan kemudian dikembangkan dan ditransformasikan kedalam pengembangan rancangan.
- b. Dalam pengembangan konsep dasar perancangan direalisasikan kedalam bentuk denah bangunan, tampak bangunan, potongan bangunan dan sistem utilitas bangunan.

- c. Dalam tahap ini gambar rancangan merupakan gambar kerja yang memuat semua sistem sebuah bangunan berdasarkan atas konsep perancangan yang telah ditemukan.



ANALISA DAN
KONSEP
PERANCANGAN



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

BAB II

ANALISA DAN KONSEP PERANCANGAN

P
E
R
M
A
S
A
L
A
H
A
N

1. Menata ruang dan sirkulasi dalam bangunan dengan mempertimbangkan karakteristik kegiatan didalamnya

a. Konsep Pengelompokan Ruang

Analisa kebutuhan ruang	→	Macam ruang dan besarnya
Analisa karakter ruang	→	Hubungan kedekatan ruang
Analisa site	→	Penzoningan

Pengelompokan ruang berdasarkan karakter yang dimiliki

b. Konsep sirkulasi

2. Merancang bangunan yang merespon efek negatif dari aktifitas masak-memasak di dapur praktek (panas, asap dan sampah)

a. Konsep Utilitas

3. Konsep tampak

II.1. Konsep Pengelompokan Ruang

II.1.1. Analisa kebutuhan ruang

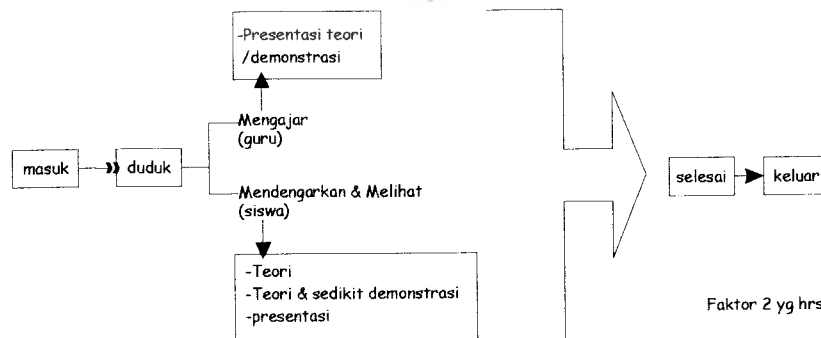
a) Macam kegiatan dan kebutuhan ruang

Kegiatan	Kebutuhan ruang
Kelompok akademis Belajar dan mengajar	Ruang kelas Ruang dosen Perpustakaan
Kelompok non akademis Sarasehan Wisuda Menjual makanan	R. serbaguna R. Serbaguna Restoran

Kegiatan	Kebutuhan ruang
Kelompok Administrasi dan kantor Memimpin penyelenggaraan akademi Mengkoordinasi kegiatan pimpinan Administrasi Kegiatan kemahasiswaan Kegiatan pendukung	R.Pimpinan R.Wakil pimpinan R.Sekretaris R.Keuangan R.Pengajaran R.Bagian Umum R.Senat R.Kemahasiswaan R.Rapat Lobby R.Tamu
Kelompok Penerimaan/Entrance Memasuki kampus Kegiatan staff Keamanan Kebersihan MEE	Parkir dosen Parkir siswa Parkir tamu restoran R.karyawan Gardu jaga Cleaning service Genset Toilet
Kelompok kegiatan penunjang lavatory Gudang Kantin	Lavatory kelompok akademis Lavatory kelompok non akademis Lavatory kelompok restoran Gudang kelompok akademis Gudang kelompok non akademis Gudang kelompok restoran Ruang makan Dapur

b) Pola kegiatan

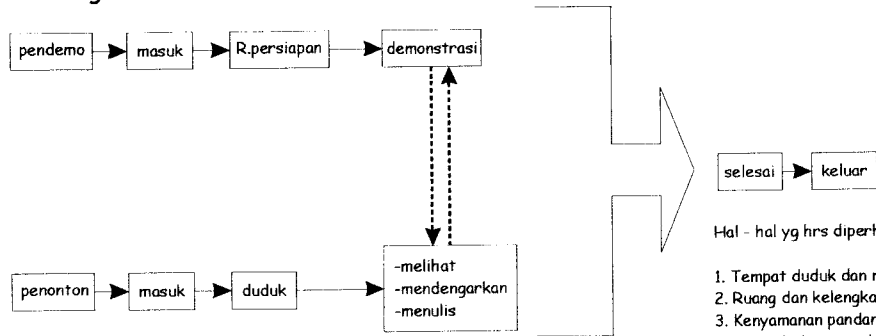
Pola Kegiatan Kelas Teori



Faktor 2 yg hrs diperhatikan :

1. Tempat duduk dan menulis
2. Ruang dan kelengkapan pengajar
3. Pemanfaatan ruang pd dinding
(Ppn tulis, layar, ukuran & letak jendela)
4. Fasilitas pendukung (proyektor/televisi)
5. Akustik dan pencahayaan.
6. Penghawaan
7. Pertimbangan estetika.
(Time-Saver for Building Types)

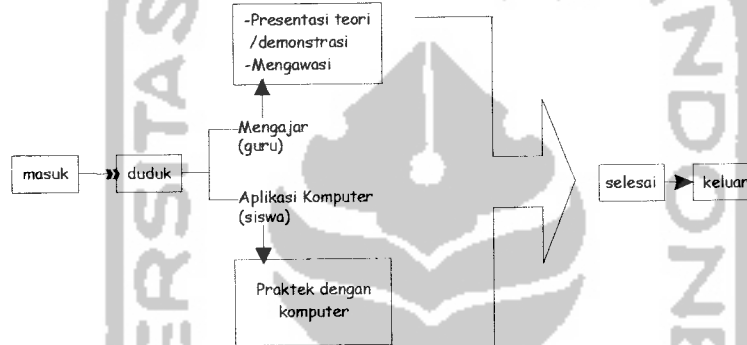
Pola Kegiatan Laboratorium Demonstrasi



Hal - hal yg hrs diperhatikan :

1. Tempat duduk dan menulis
2. Ruang dan kelengkapan untuk demonstrasi
3. Kenyamanan pandangan
4. Akustik dan pencahayaan.
6. Penghawaan

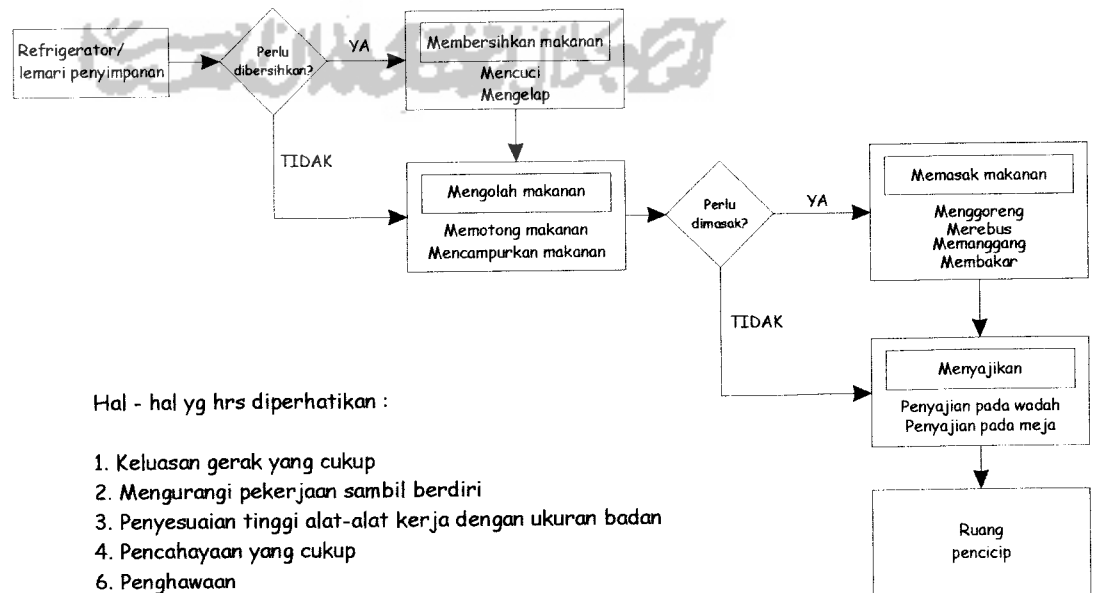
Pola Kegiatan Lab.Komputer



Faktor 2 yg hrs diperhatikan :

1. Tempat duduk dan komputer
2. Ruang dan kelengkapan pengajar
3. Pencahayaan.
4. Penghawaan

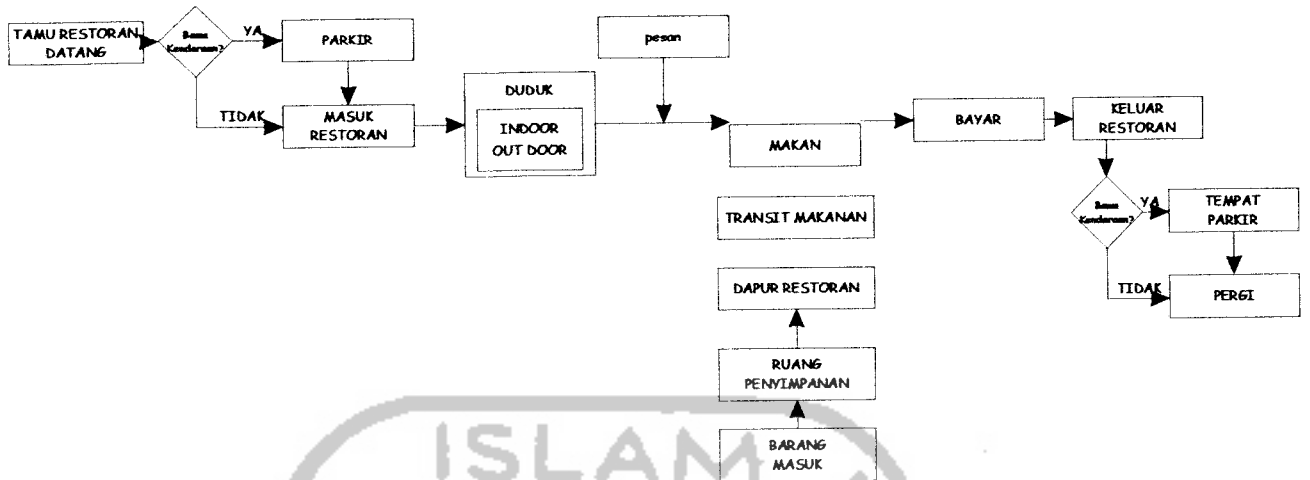
Pola Kegiatan Dapur praktek



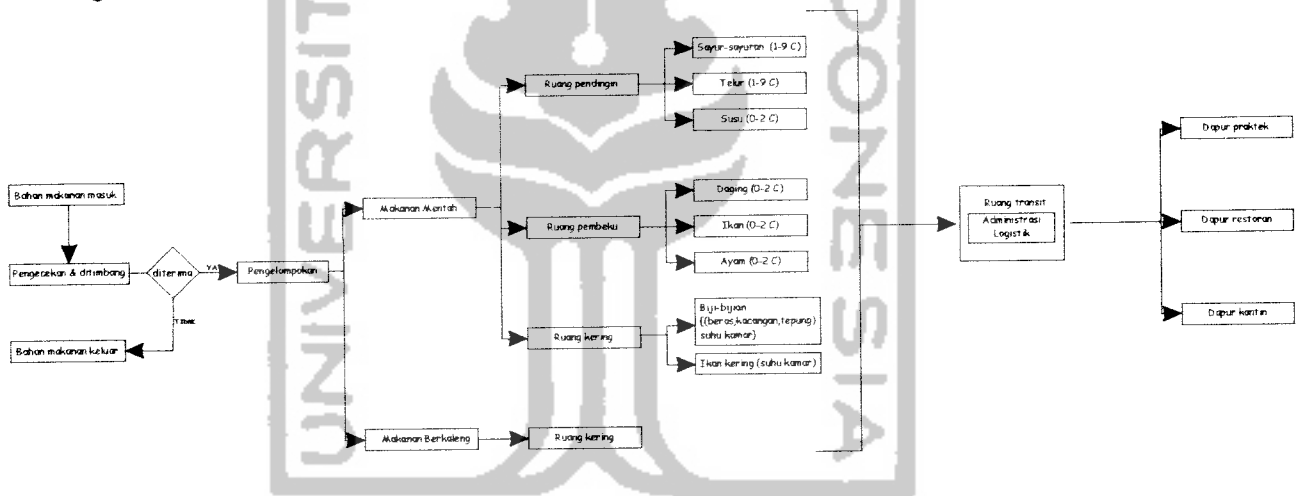
Hal - hal yg hrs diperhatikan :

1. Keluasan gerak yang cukup
2. Mengurangi pekerjaan sambil berdiri
3. Penyesuaian tinggi alat-alat kerja dengan ukuran badan
4. Pencahayaan yang cukup
6. Penghawaan
7. Utilitas yang mendukung
8. Pengawasan instruktur

Pola Kegiatan Restoran



Pola Kegiatan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan



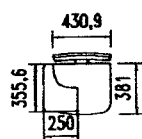
c) Macam-macam ruang dan besarnya

Ruang Kelas Kecil

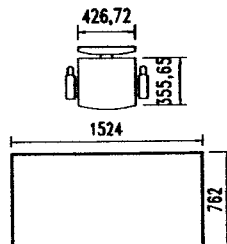
Kapasitas 20 orang dengan jumlah kelas 4 kelas

Standar ruang

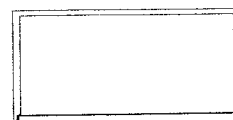
Meja+kursi siswa



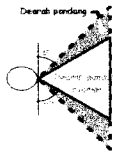
Meja+kursi pengajar



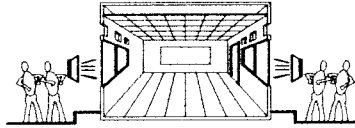
Papan tulis



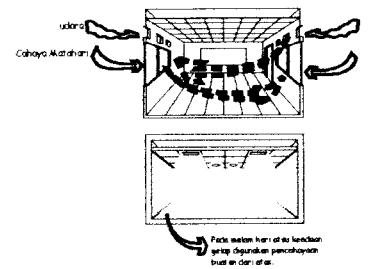
Memandang dengan nyaman



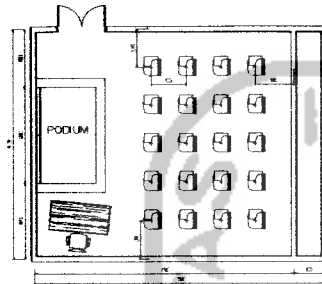
Kebutuhan akan ketenangan terhadap suara dari luar



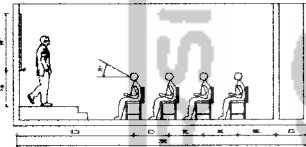
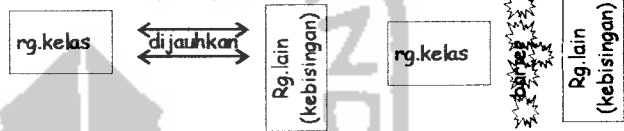
Kebutuhan akan pencahayaan dan penghawaan yang cukup



Ukuran ruang kelas kecil



Ruang kelas dijauhkan atau diberi barrier untuk menghindari kebisingan dari ruang lain.



Pencahayaan alami yang digunakan pada siang hari dimasukkan kedalam ruangan melalui bukaan-bukaan.

Ruang Kelas Besar

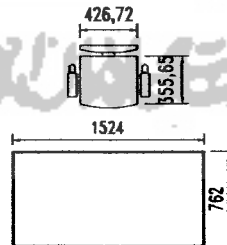
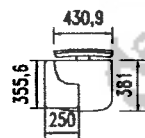
Kapasitas 40 orang dengan jumlah kelas 4 kelas

Standar ruang

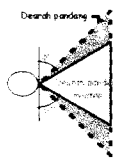
Meja+kursi siswa

Meja+kursi pengajar

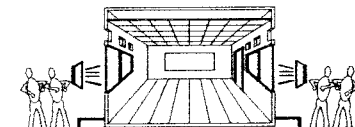
Papan tulis



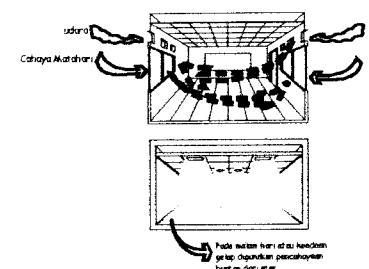
Memandang dengan nyaman



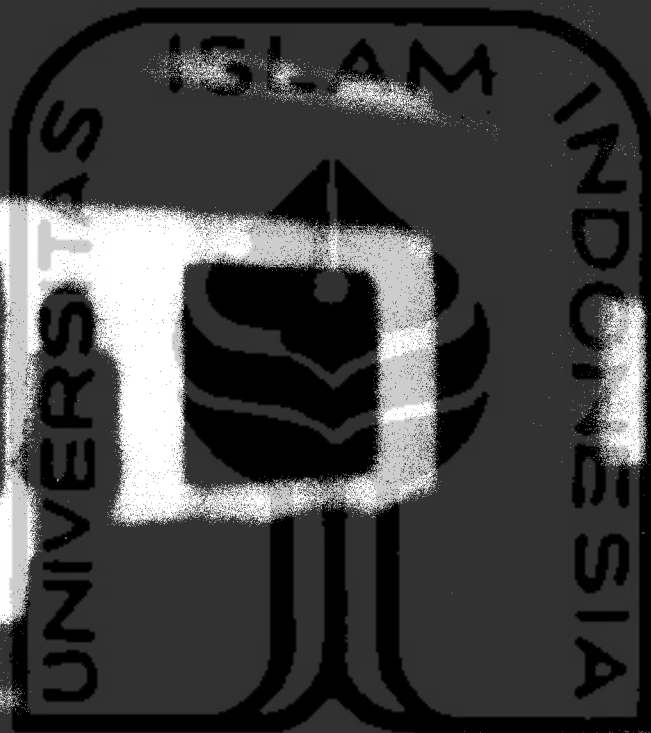
Kebutuhan akan ketenangan terhadap suara dari luar



Kebutuhan akan pencahayaan dan penghawaan yang cukup

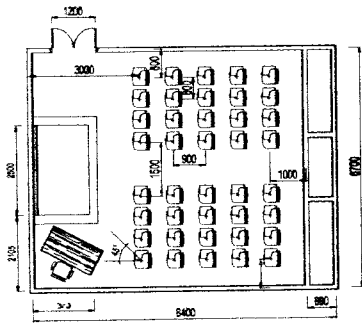


ANALISA DAN
KONSEP
PERANCANGAN

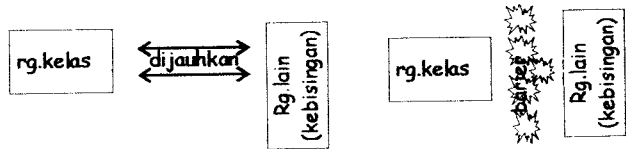


UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

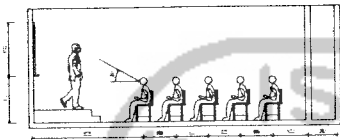
Ukuran ruang kelas besar



Ruang kelas di jauhkan atau diberi barrier untuk menghindari kebisingan dari ruang lain.



Pencahayaannya alami yang digunakan pada siang hari dimasukkan ke dalam ruangan melalui bukaan-bukaan.

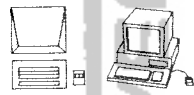


Ruang Laboratorium Komputer

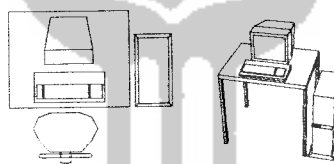
Kapasitas 40 orang dengan jumlah kelas 1 kelas

Standar ruang

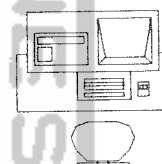
Komputer



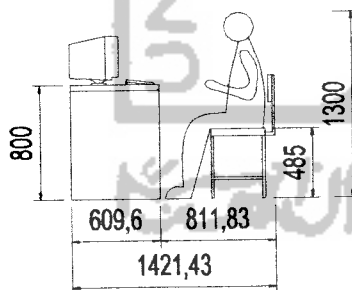
Meja komputer & kursi



Meja+kursi pengajar



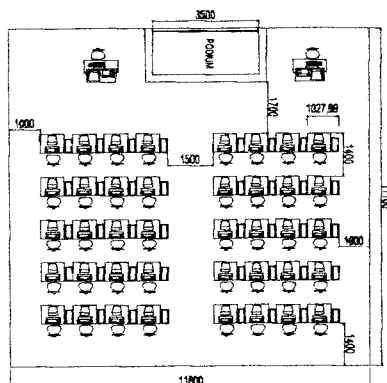
- papan tulis
- tempat penyimpanan
- podium



Ketinggian meja lebih kurang 80 cm dari lantai untuk mendapatkan kenyamanan visual bagi pengguna komputer.

Penghawaan menggunakan sistem pengkondisian udara (AC)

Ukuran Laboratorium komputer

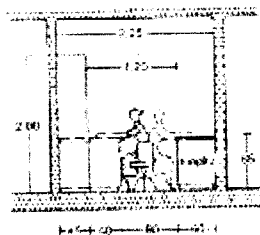
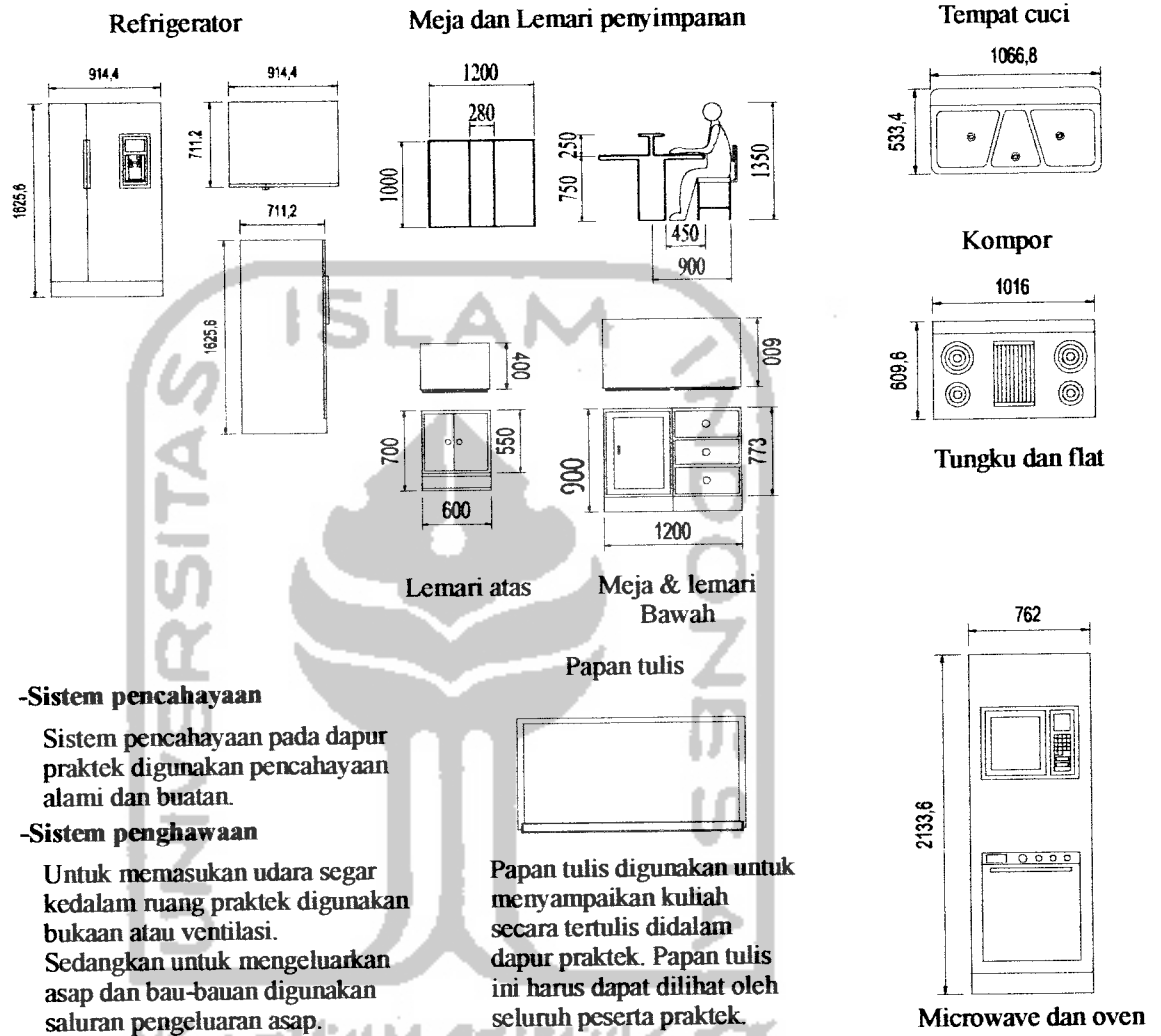


Meja diatur perbaris dengan jarak antar meja 140 cm untuk memberikan keleluasaan gerak dan sirkulasi.

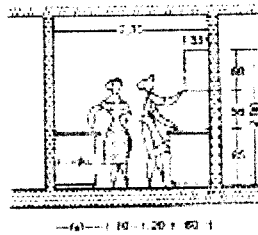
Ruang Dapur Praktek Kecil

Kapasitas 20 orang dengan jumlah kelas 3 kelas

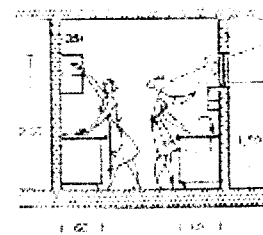
Standar ruang



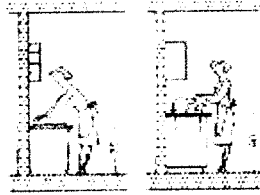
Penampang lintang dapur dengan 2 tpt kerja untuk 1 orang.



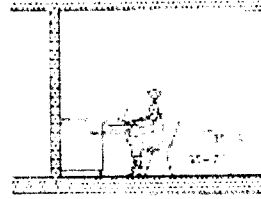
Penampang lintang dapur dengan tpt kerja untuk 1 orang.



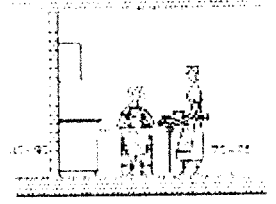
Meja kerja dan meja penyimpanan lebarnya 60 cm



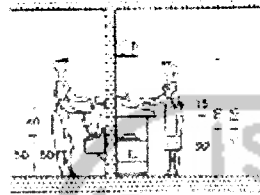
Ketinggian meja yang nyaman lebih kurang 80 cm dari lantai yang baik untuk dapat membuat kue dan mencuci piring.



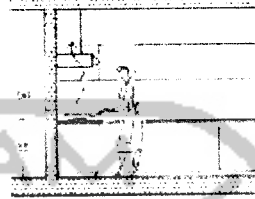
Meja kerja dapat ditarik keluar digunakan untuk pekerjaan sambil duduk.



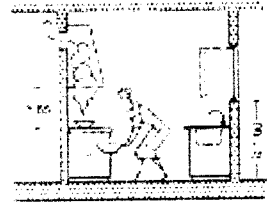
Posisi duduk pada meja kerja



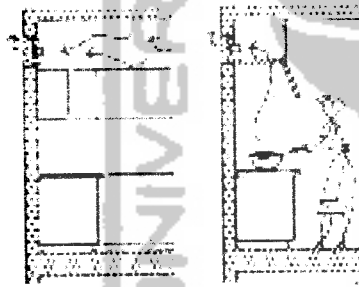
Ketinggian nyaman untuk tempat pengambilan air dan tempat mencuci piring dan ketinggian raknya.



Ketinggian tungku dari lantai adalah lebih kurang 85 cm dan 90 cm jarak tungku ke saluran pengeluaran asap.



Ruang gerak akibat peletakan penghisap asap diatas tungku.

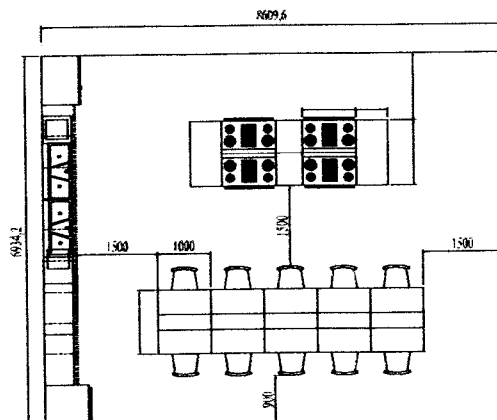


Saluran pengeluaran asap langsung diatas kompor.



Pencahayaan dari belakang atas kurang baik karena menciptakan bayangan orang yang menggelapkan objek masak.

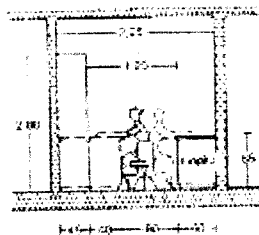
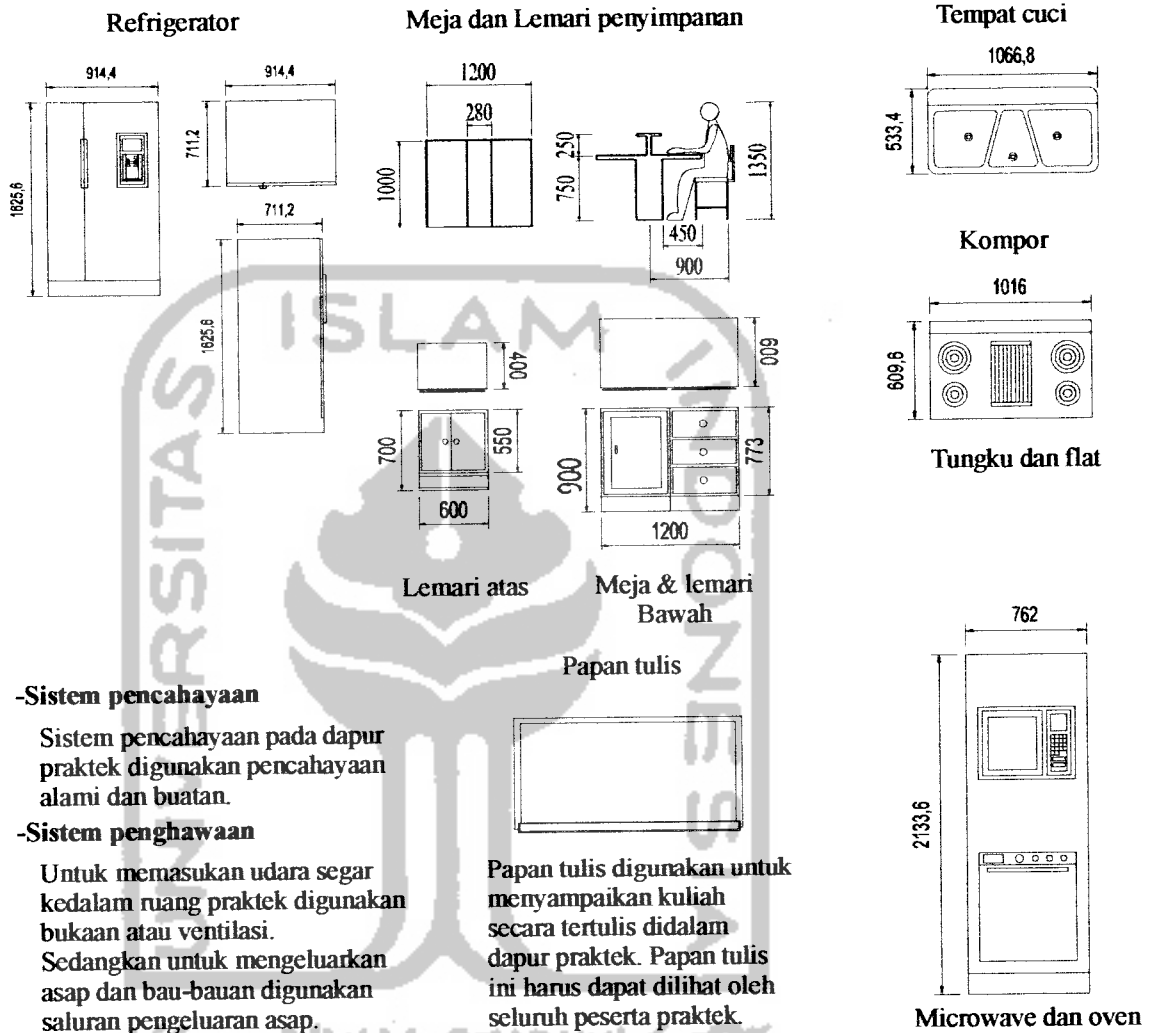
Ukuran dapur praktek kecil



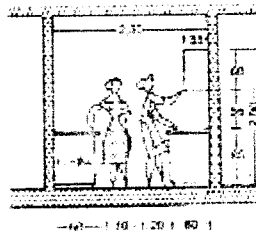
Ruang Dapur Praktek Besar

Kapasitas 40 orang dengan jumlah kelas 3 kelas

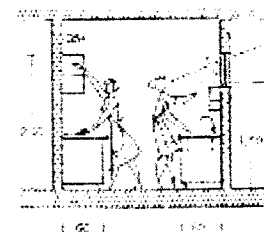
Standar ruang



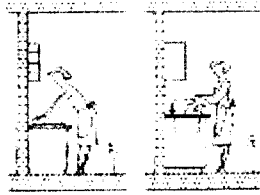
Penampang lintang dapur dengan 2 tpt kerja untuk 1 orang.



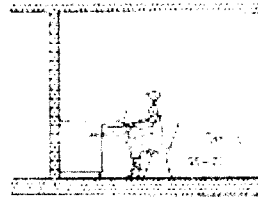
Penampang lintang dapur dengan tpt kerja untuk 1 orang.



Meja kerja dan meja penyimpanan lebarnya 60 cm



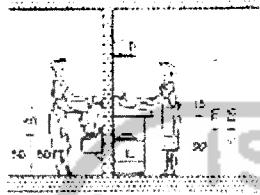
Ketinggian meja yang nyaman lebih kurang 80 cm dari lantai yang baik untuk dapat membuat kue dan mencuci piring.



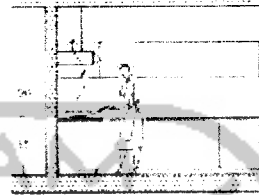
Meja kerja dapat ditarik keluar digunakan untuk pekerjaan sambil duduk.



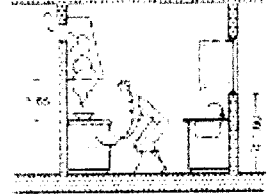
Posisi duduk pada meja kerja



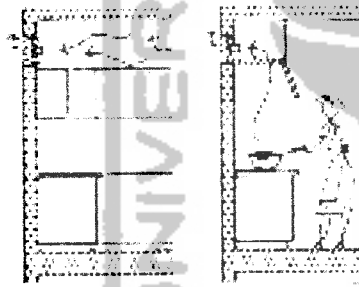
Ketinggian nyaman untuk tempat pengambilan air dan tempat mencuci piring dan ketinggian raknya.



Ketinggian tungku dari lantai adalah lebih kurang 85 cm dan 90 cm jarak tungku ke saluran pengeluaran asap.



Ruang gerak akibat peletakan peletakan penghisap asap diatas tungku.

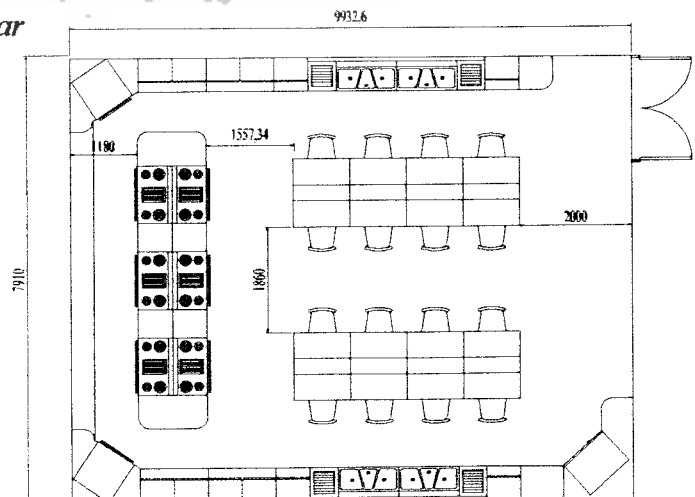


Saluran pengeluaran asap langsung diatas kompor.



Pencahayaan dari belakang atas kurang baik karena menciptakan bayangan orang yang menggelapkan objek masak.

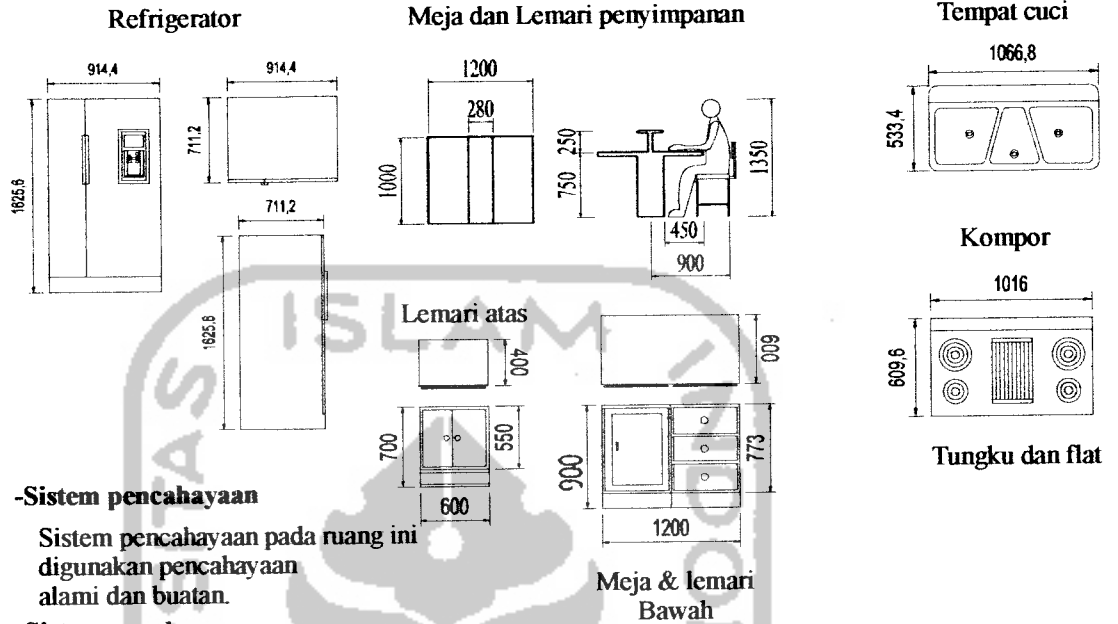
Ukuran dapur praktek besar



Ruang Laboratorium Demonstrasi

Kapasitas 40 orang dengan jumlah kelas 1 kelas

Standar ruang

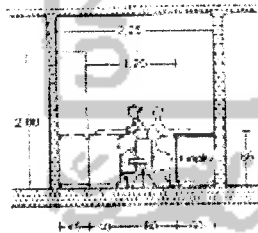


-Sistem pencahayaan

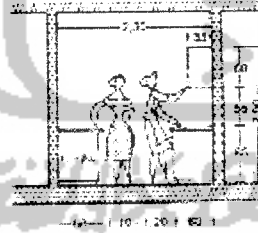
Sistem pencahayaan pada ruang ini digunakan pencahayaan alami dan buatan.

-Sistem penghawaan

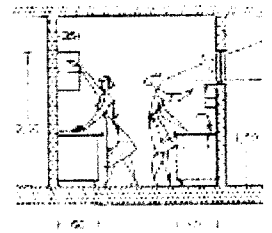
Untuk memasukan udara segar kedalam ruang ini digunakan bukaan atau ventilasi. Sedangkan untuk mengeluarkan asap dan bau-bauan digunakan saluran pengeluaran asap.



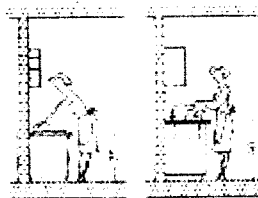
Penampang lintang dapur dengan 2 tpt kerja untuk 1 orang.



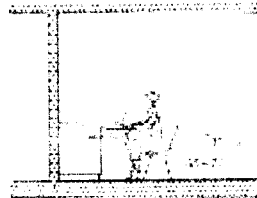
Penampang lintang dapur dengan tpt kerja untuk 1 orang.



Meja kerja dan meja penyimpanan lebarnya 60 cm



Ketinggian meja yang nyaman lebih kurang 80 cm dari lantai yang baik untuk dapat membuat kue dan mencuci piring.



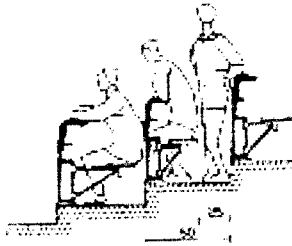
Meja kerja dapat ditarik keluar digunakan untuk pekerjaan sambil duduk.



Posisi duduk pada meja kerja

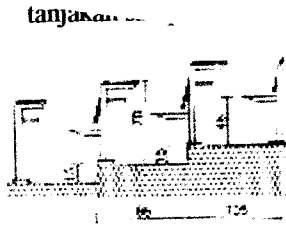
Tempat duduk & meja

Kursi-kursi pada lab. Demonstrasi adalah kursi putar yg berporos dengan meja tulis yang permanen.



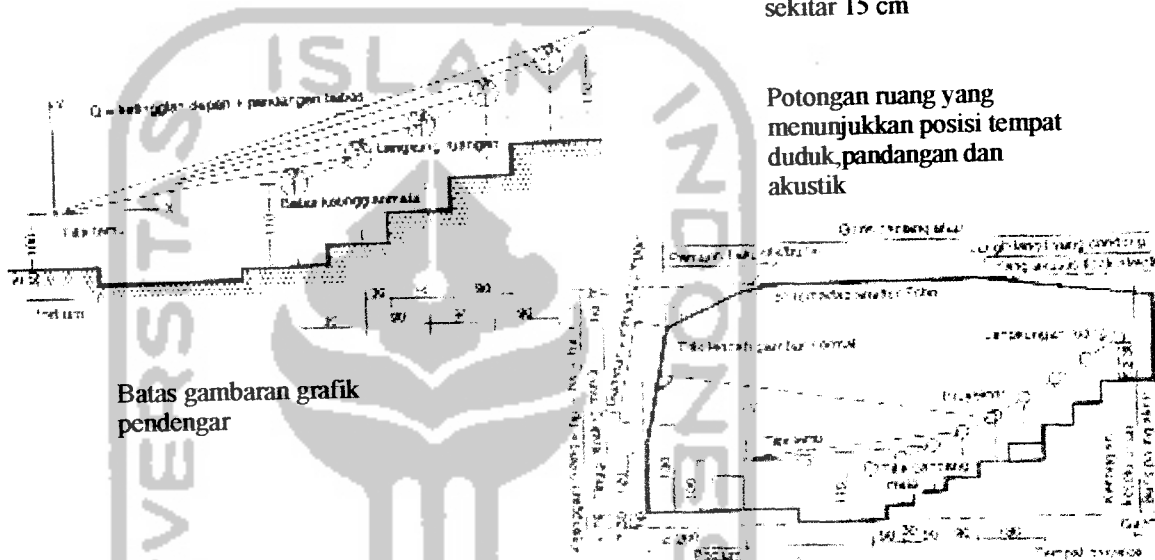
Untuk mendapatkan pandangan kepodium demo yang baik, maka susunan kursi dan meja dibuat bertingkat.

Susunan dengan meja tulis yang permanen dan kursi putar yang berporos

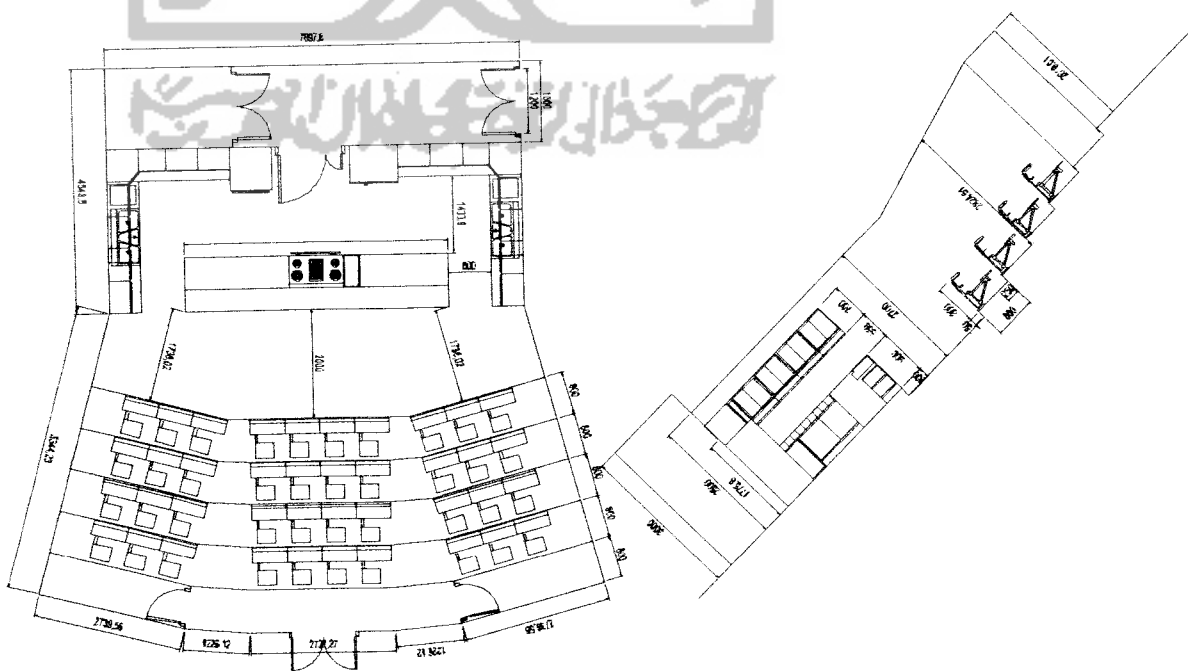


Tinggi tingkatan yang baik sekitar 15 cm

Potongan ruang yang menunjukkan posisi tempat duduk, pandangan dan akustik



Ukuran Laboratorium demonstrasi

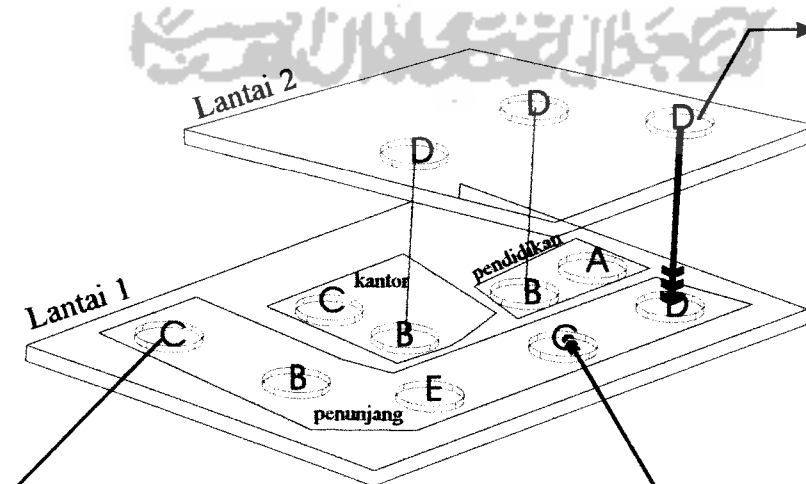
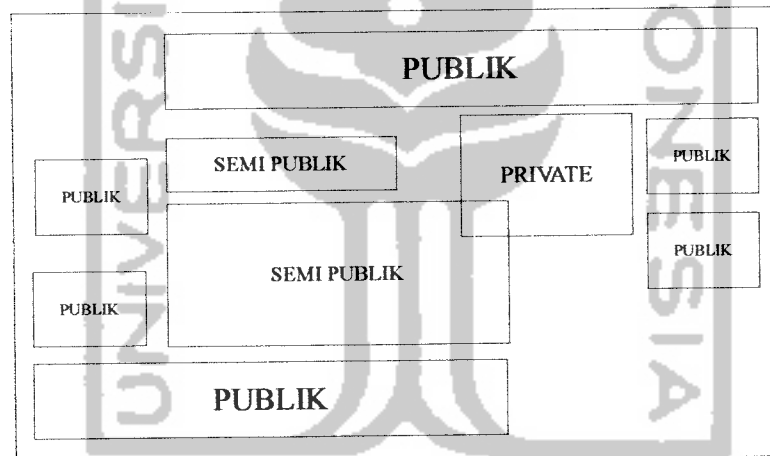


II.1.2. Analisa Karakter Ruang

KEGIATAN		KARAKTER	ANALISA KARAKTER
A. K E G I A T A N K A N T O R	Dengan kebutuhan ruang sebagai berikut :	- Frekuensi perpindahan tinggi (dosen & mahasiswa) - Semi publik	- Ruang dosen mudah diakses oleh dosen dan mahasiswa (dekat dg entrance dan ruang kelas) - Pada site diletakkan dekat dengan parkir dan entrance site
	1. Ruang Dosen		
	2. Ruang Pimpinan	- Frekuensi perpindahan rendah (pimpinan) - private	- Karena frekuensi perpindahan rendah maka diletakkan dilantai 2. - Akses ke ruang pimpinan mudah dicapai (dari entrance site ke tempat parkir kemudian ke entrance bangunan) - Ruang pimpinan diletakkan di zona private tetapi masih dapat diakses oleh dosen dan mahasiswa. - Membutuhkan kedekatan akses ke ruang pendukungnya (ruang rapat, sekretaris, ruang tamu dan lobby)
	3. Ruang Rapat	- Frekuensi perpindahan rendah tetapi kuantitas perpindahan banyak (anggota rapat) - private	- Karena ruang rapat ini digunakan oleh staff pendidikan, maka diletakkan dekat dengan kelompok kantor yang lain (r.dosen dan r.pimpinan) - Ruang rapat diletakkan pada zona privat tetapi masih dapat diakses oleh staff pendidikan
	4. Ruang Staff dan pelayanan mahasiswa	- Frekuensi perpindahan tinggi (staff kantor dan mahasiswa) - Publik	- Karena ruang2 administrasi ini digunakan oleh staff dan mahasiswa maka harus mudah diakses oleh keduanya. - karena bersifat publik ruang pelayanan mahasiswa diletakkan bagian luar bangunan.
5. Ruang Kantor Restoran	- Frekuensi perpindahan tinggi (khusus untuk staff restoran) - Publik	- Akses staff restoran yang mudah, tetapi sirkulasi tidak mengganggu fungsi lain (belajar&mengajar dan restoran) - diletakkan dekat restoran agar memudahkan dalam pelayanan (efisien)	
B. P E N D I D I K A N	1. Ruang kelas teori	- Frekuensi perpindahan tinggi (dosen & mahasiswa) - Semi publik	- Ruang dosen mudah diakses oleh dosen dan mahasiswa - Pada site diletakkan berkelompok dengan ruang yang berfungsi sama
	2. Dapur praktek	- Frekuensi perpindahan tinggi (orang dan bahan makanan) - Semi publik - Membutuhkan penghawaan khusus (asap dan panas)	- Karena frekuensi perpindahan tinggi maka ruang ini diletakkan dekat ruang kelas teori dan penyimpanan bahan makanan - mempertimbangkan efisiensi dalam pendistribusian bahan makanan maka ditempatkan dilantai dasar - Dapur praktek secara langsung harus berhubungan dengan luar agar pertukaran udara dapat berjalan dengan baik - Diletakkan satu kelompok dengan dapur-dapur praktek lainnya supaya mudah dalam perencanaan utilitas
	3. Lab. Demonstrasi	- Frekuensi perpindahan sedang (peserta demo dan bahan makanan) - private	- Frekuensi perpindahan bahan makanan sedang sehingga dapat ditempatkan agak jauh dari food storage. - Sifat ruang tertutup sehingga menggunakan penghawaan dan pencahayaan buatan.
	4. Lab. Komputer	- Frekuensi perpindahan rendah - private	- Karena ruang2 administrasi ini digunakan oleh staff dan mahasiswa maka harus mudah diakses oleh keduanya. - karena bersifat publik ruang pelayanan mahasiswa diletakkan bagian luar bangunan.
	5. Perpustakaan	- Frekuensi perpindahan tinggi (mahasiswa) - Private	- Dapat diakses oleh mahasiswa dan dosen sehingga letaknya dekat ruang kelas lainnya.
C. P E N U N J A N G	1. Food Storage	- Frekuensi perpindahan tinggi (pendistribusian dan suplai bahan makanan) - Publik	- Ruang penyimpanan diletakkan dekat dengan dapur (dapur praktek, restoran dan kantin) agar efisien pendistribusiannya. - Membutuhkan tempat bongkar muat barang - Walaupun bersifat publik tetapi tidak mengganggu sirkulasi kegiatan lain (pendidikan dan restoran)
	2. Parkir	- Frekuensi perpindahan tinggi - Publik	- Karena frekuensi perpindahan tinggi, parkir diletakkan dekat dengan jalan dan entrance bangunan - Agar teratur kantong parkir dibagi menjadi 3, yaitu : parkir dosen dan mahasiswa, parkir tamu restoran, dan parkir kendaraan barang dan karyawan restoran.
	3. Ruang MEE	- Frekuensi perpindahan rendah - private	- Karena frekuensi perpindahan rendah (staff mekanik) ruang ini dapat diletakkan pada bagian belakang bangunan dan dapat diakses jika ada kerusakan.
	4. Lavatori	- Frekuensi perpindahan tinggi - Publik	- Dapat diakses dengan mudah dan penyebarannya akan disesuaikan dengan kebutuhan.
	5. Ruang Serbaguna	- Frekuensi perpindahan tinggi (Khusus pada waktu tertentu) - Publik	- Dapat diakses oleh pengguna dengan mudah dan tidak mengganggu sirkulasi kegiatan lainnya
	6. Restoran	- Frekuensi perpindahan tinggi - Semi publik	- Ditempatkan pada zona publik yang strategis pada site - Mudah dalam pencapaian dari parkir - Tidak mengganggu kegiatan lainnya

KELOMPOK RUANG	KANTOR	PENDIDIKAN	PENUNJANG
KELOMPOK A FREKUENSI PERPINDAHAN TINGGI DAN PRIVATE		1. LAB. DEMONSTRASI 2. PERPUSTAKAAN	
KELOMPOK B FREKUENSI PERPINDAHAN TINGGI DAN SEMI PUBLIK	1. RUANG DOSEN	1. RUANG KELAS 2. DAPUR PRAKTEK	1. RESTORAN
KELOMPOK C FREKUENSI PERPINDAHAN RENDAH DAN PUBLIK	1. RUANG STAFF DAN PELAYANAN MHS 2. KANTOR RESTORAN		1. PARKIR 2. R. SERBAGUNA
KELOMPOK D FREKUENSI PERPINDAHAN RENDAH DAN PRIVATE	1. RUANG PIMPINAN 2. RUANG RAPAT	1. LAB. KOMPUTER	1. MEE
KELOMPOK E FREKUENSI PERPINDAHAN RENDAH DAN SEMI PUBLIK			1. FOOD STORAGE
KELOMPOK F FREKUENSI PERPINDAHAN RENDAH DAN PUBLIK			

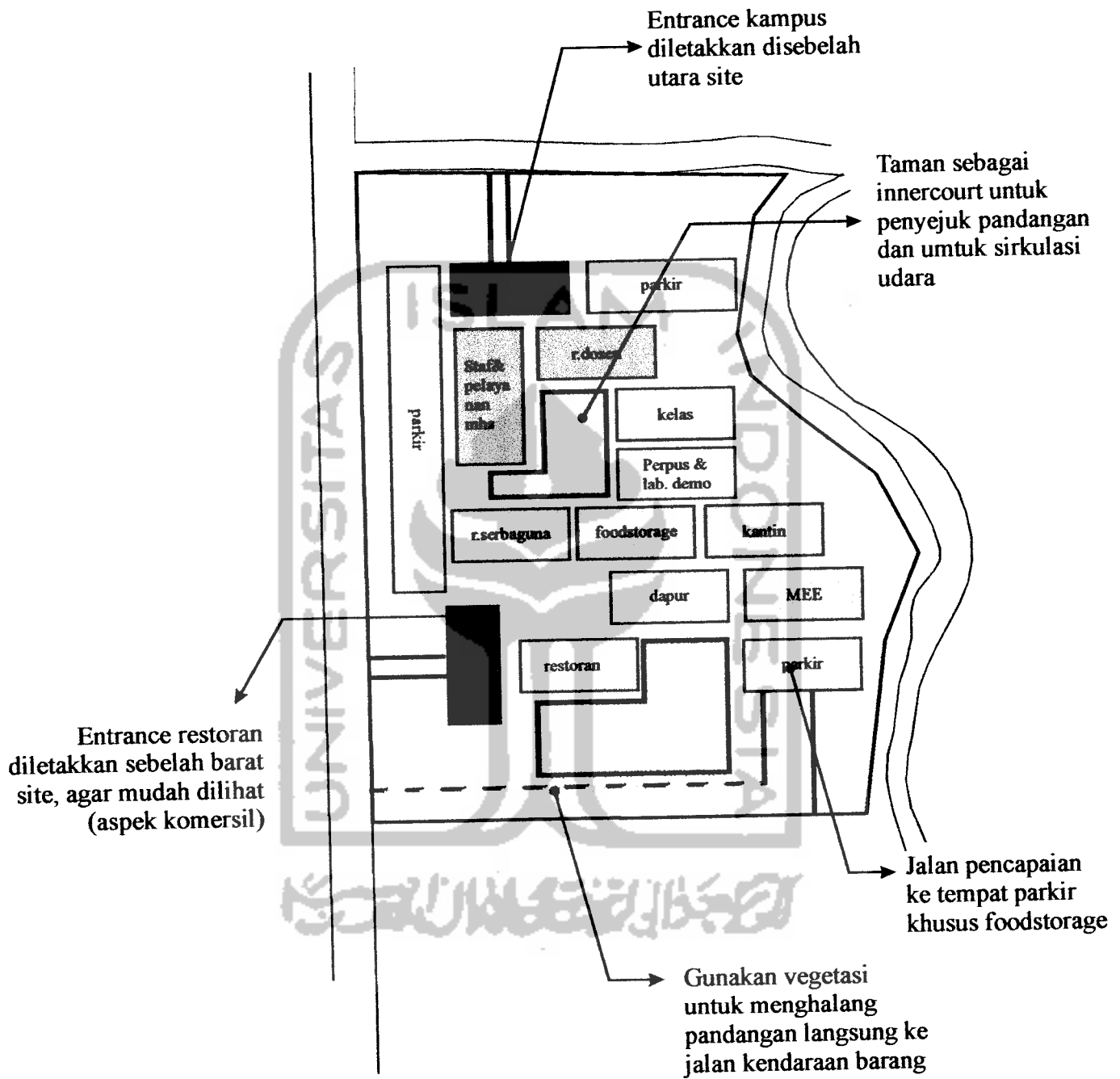
a) Penzoningan



Karena ruang ini (mee) banyak banyak perlengkapan dan peralatan, maka akan lebih efisien jika diletakkan dilantai 1

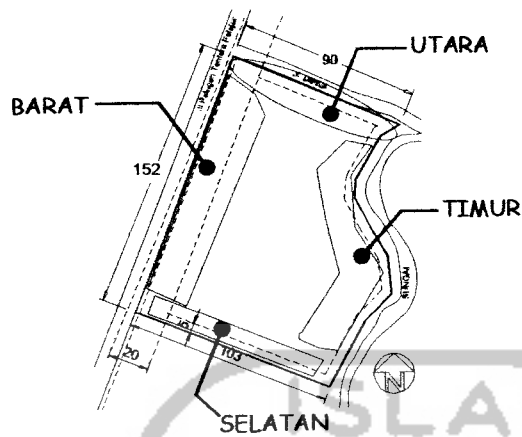
Parkir untuk kendaraan barang dipisah agar tidak mengganggu sirkulasi kegiatan lain

b) Ploting pada site



II.1.3. Analisa site

a) Kondisi eksisting

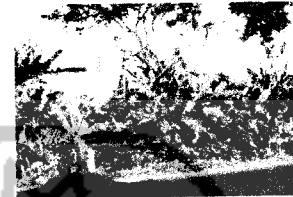


Utara site



Berbatasan dg jalan damai
Dg jumlah kendaraan yg
Lewat agak ramai, sehingga
Cocok untuk penempatan
Entrance utama.
View kearah utara berupa
Toko meubel dan lahan
Kosong

Barat site



Berbatasan dg jalan
Palagan tentara pelajar
Dg jumlah kendaraan yg
Lewat cukup ramai, sehingga
Zona di barat ini tidak
Cocok untuk area kelompok
Ruang kelas dan praktek
Karena kebisingan
Yg ditimbulkan oleh
Kendaraan yg lalu lalang.

Timur site

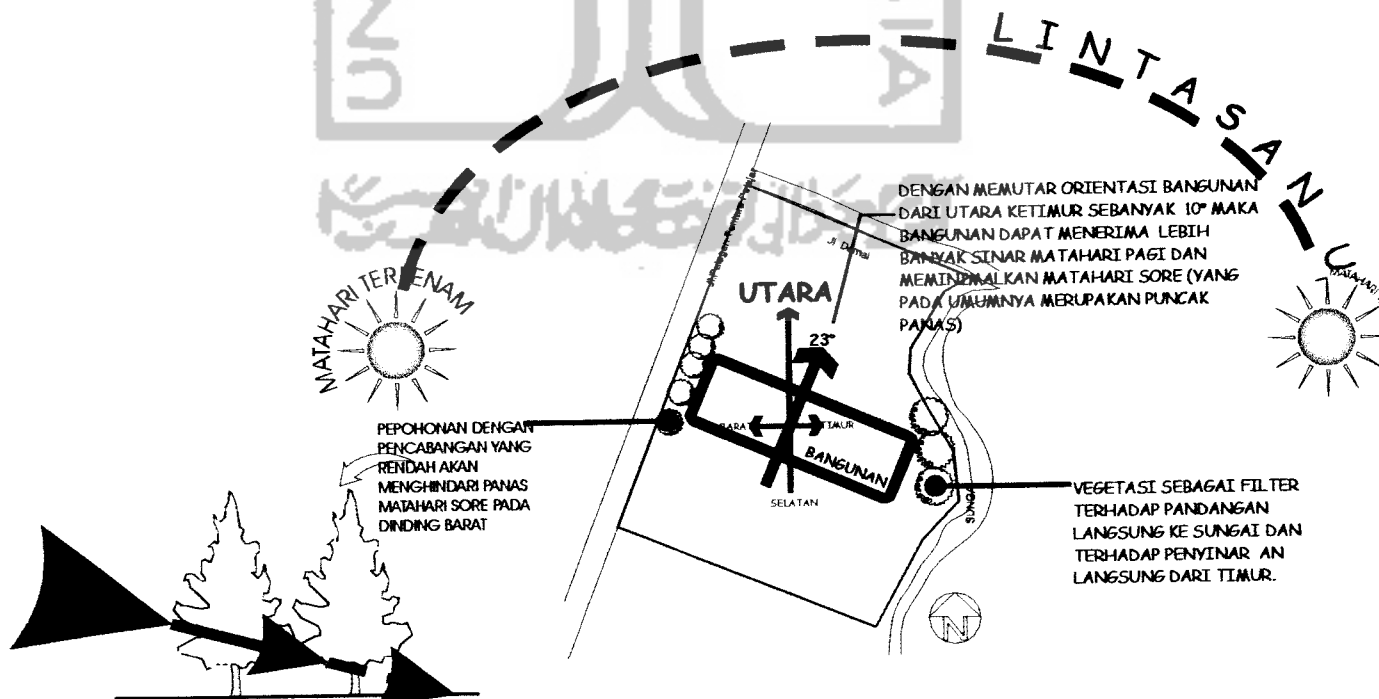
Berbatasan dg sungai
Dan pepohonan , sehingga
Zona di timur ini
Cocok untuk area kelompok
Ruang kelas karena tenang.

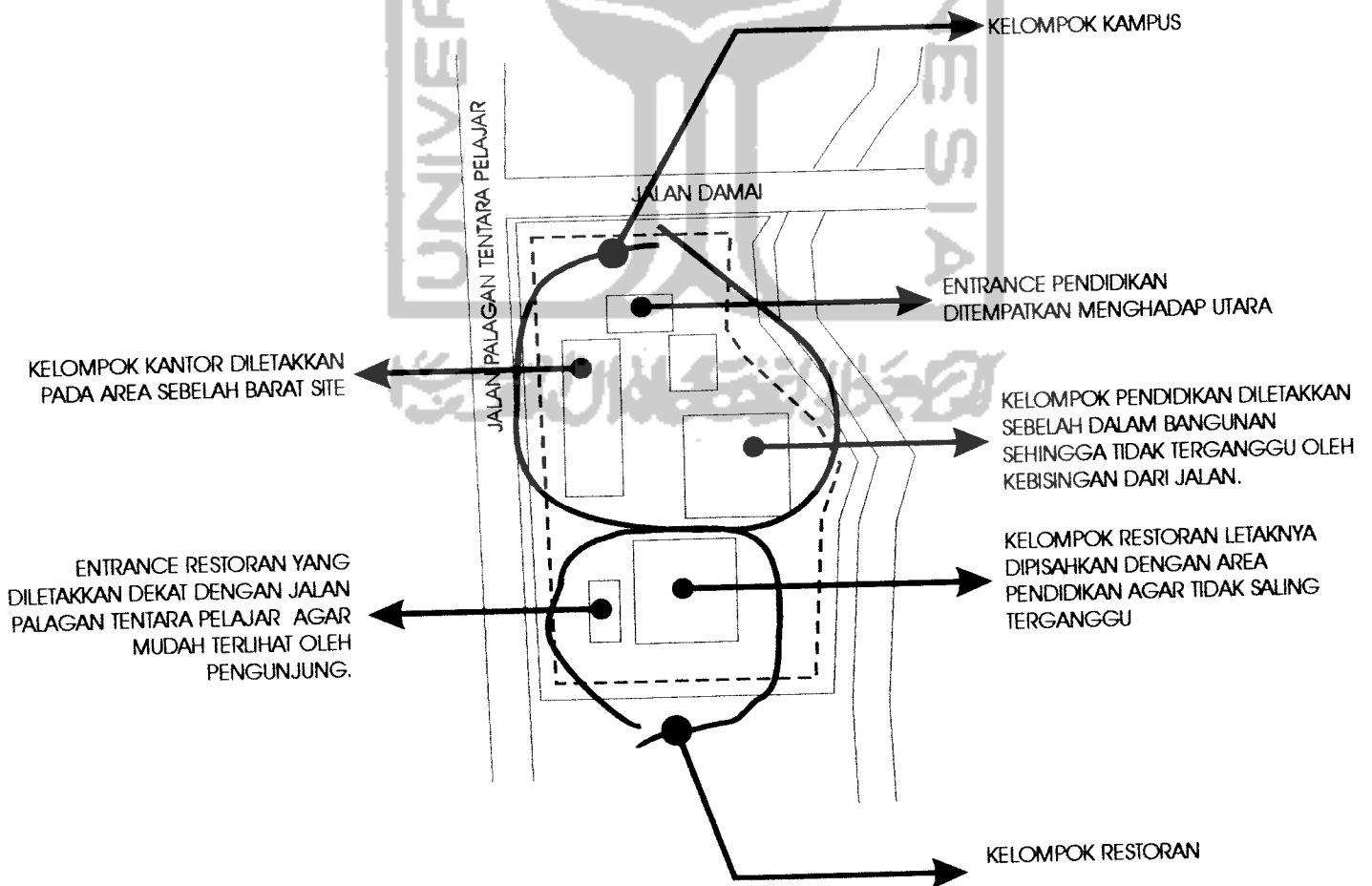
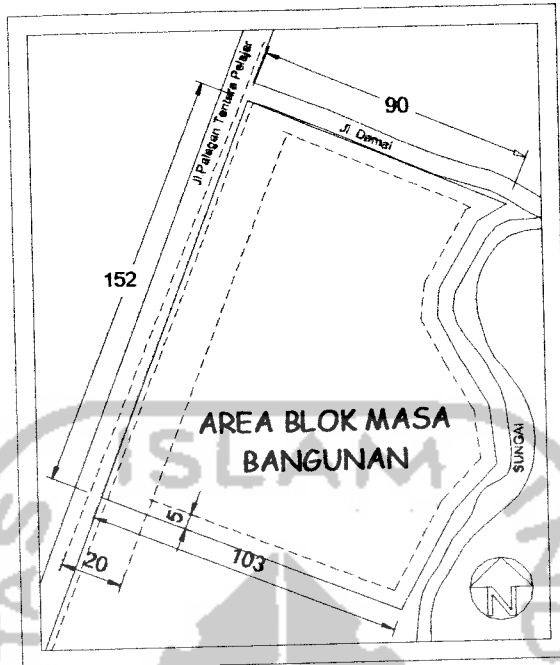
Selatan site

Berbatasan dg lahan kosong
Zona di selatan site ini
Direncanakan sebagai zona
Restoran dan penunjang

Potensi site

1. Akses yang mudah ke site
2. Kedekatan dengan bebrapa kampus dan Fasilitas umum.
3. Jaringan utilitas yang cukup memadai seperti Jaringan listrik, komunikasi, dan riol kota.



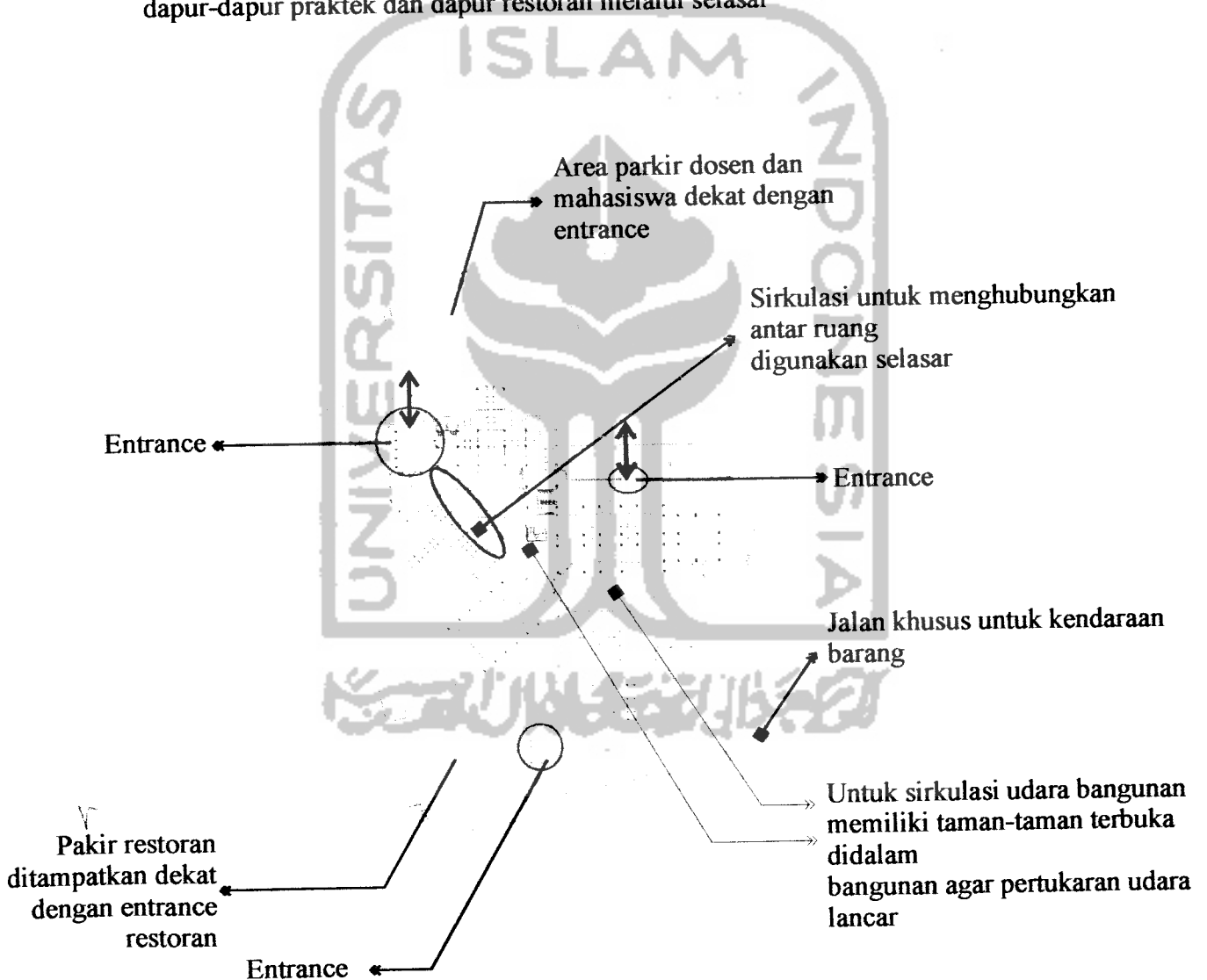


II.2. Konsep Sirkulasi

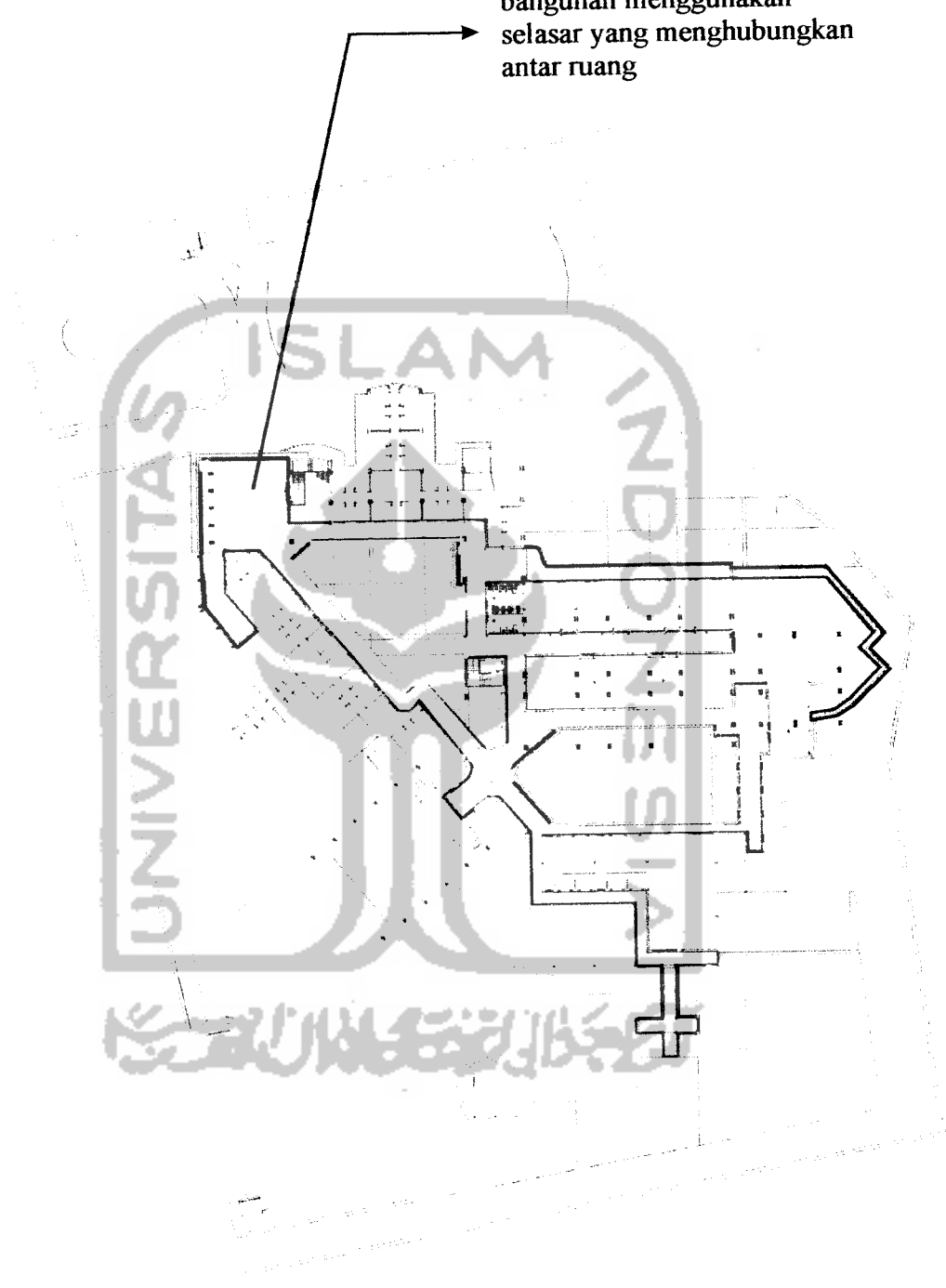
Sistem sirkulasi bangunan dibagi menjadi 2 :

- Sirkulasi untuk kegiatan pendidikan
- Sirkulasi untuk kegiatan restoran

Yang masing-masing memiliki area parkir
Sedangkan untuk sirkulasi bahan makanan dari luar kedalam bangunan digunakan jalan khusus ke ruang penyimpanan. Kemudian didistribusikan ke dapur-dapur praktek dan dapur restoran melalui selasar



Sirkulasi horizontal dalam
bangunan menggunakan
selasar yang menghubungkan
antar ruang



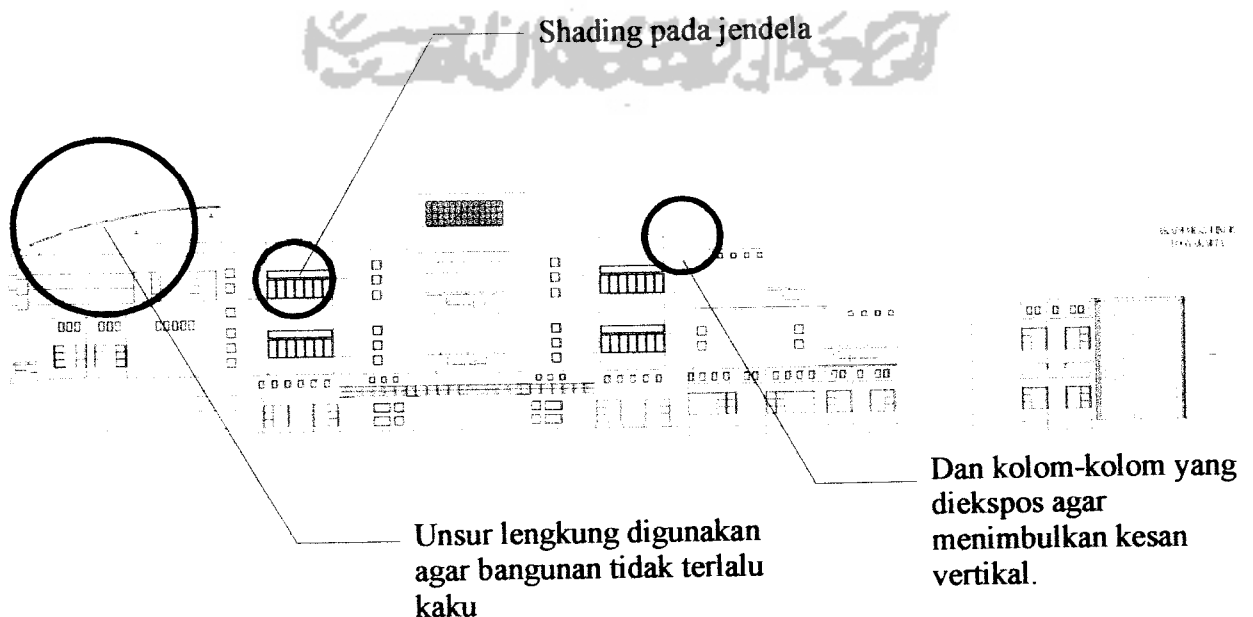
II.3. Konsep Utilitas

Utilitas yang dirancang dikhususkan pada dapur praktek, yaitu berupa penghawaan, sanitasi dan fire protection.

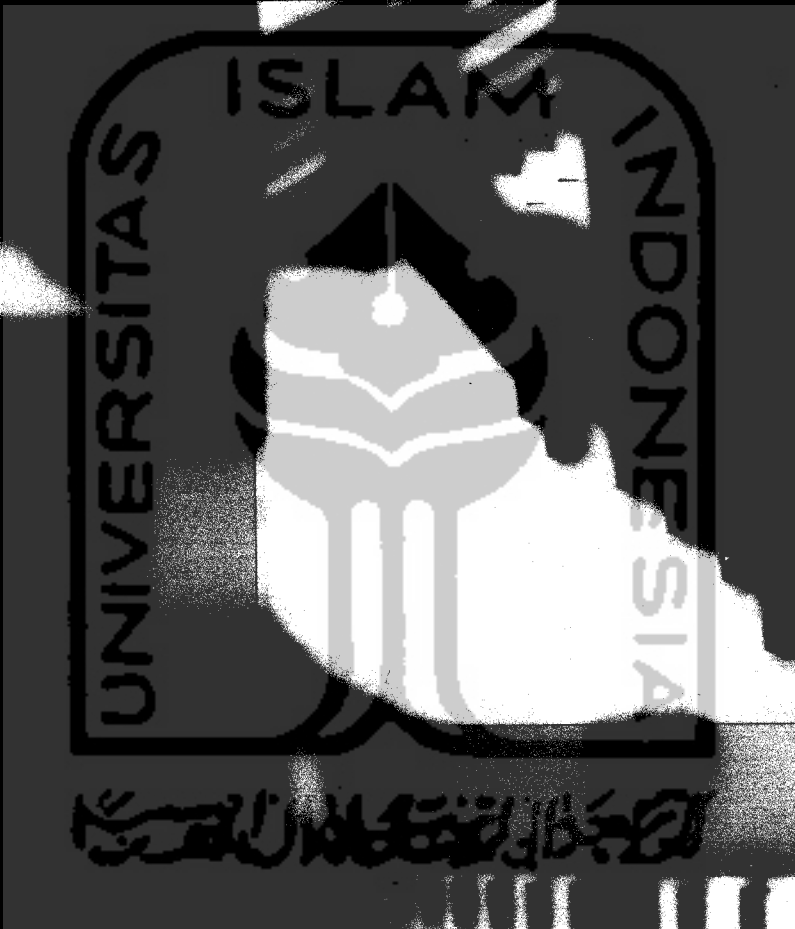
1. Penghawaan pada dapur praktek digunakan kipas untuk memasukkan udara dan corong penghisap asap untuk mengeluarkan asap dari masakan.
2. Air bersih disediakan dengan menggunakan sistem downfeed kemudian didistribusikan ke fixture-fixture air bersih. Sedangkan air kotor disalurkan kepembuangan.
3. Untuk menanggulangi kebakaran disiapkan tabung hidrogen pada setiap dapur praktek.

II.4. Konsep Tampak

Tidak ada konsep yang khusus mengenai tampak. Tampak terbentuk dengan adanya shading-shading pada jendela bangunan.



PERANGKATAN



جامعة الإسلام في إندونيسيا

BAB III

PERANCANGAN

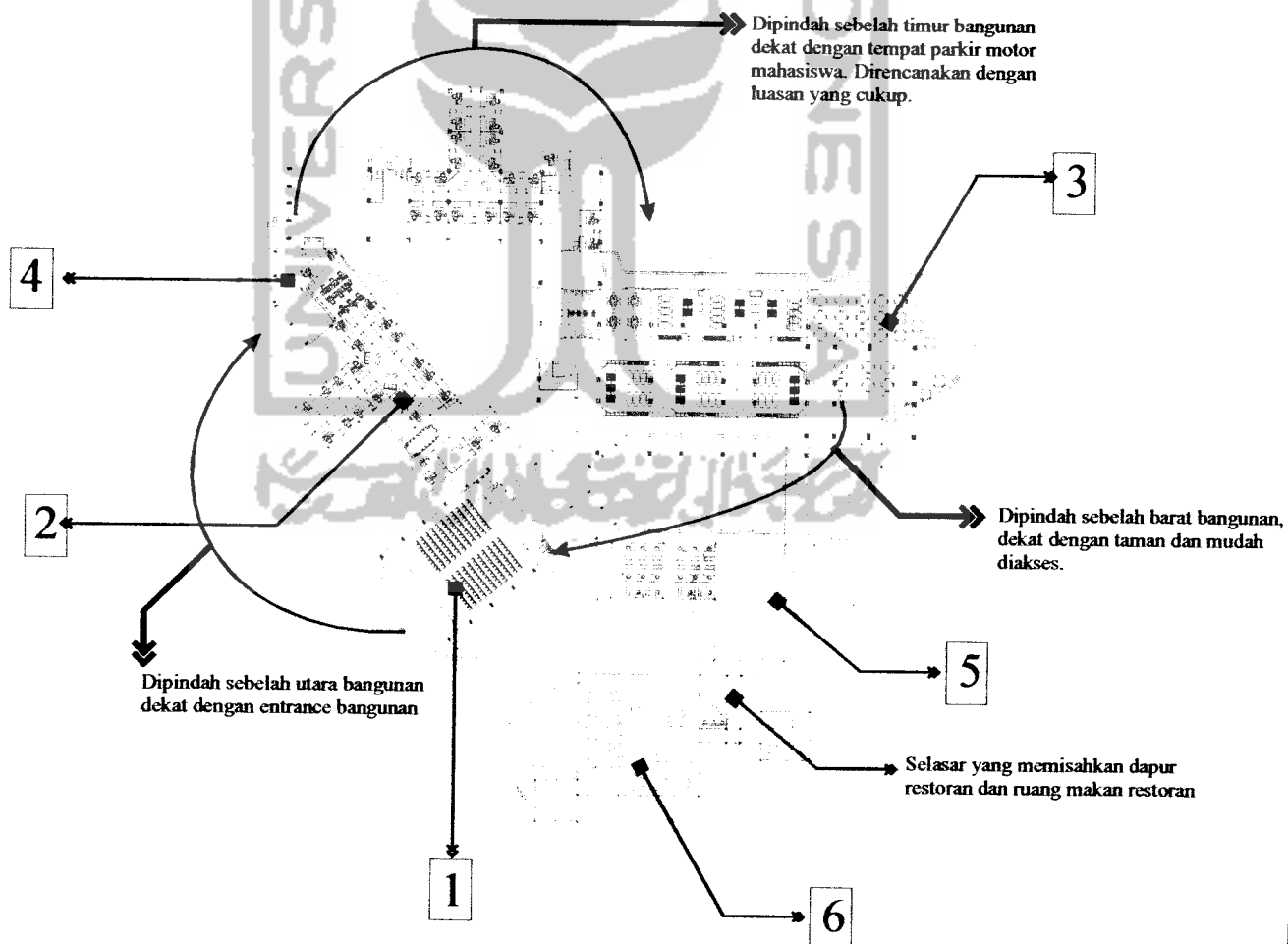
Pada kenyataannya, saat tahap perancangan terdapat beberapa perubahan yang berupa letak dan susunan ruang dari yang telah direncanakan pada tahap analisa dan konsep perancangan, yang kemudian diikuti dengan perubahan tampak bangunan.

Perubahan tersebut berupa penambahan perbaikan serta pengaturan ruang kearah yang lebih baik, pada dasarnya secara garis besar perubahan tersebut tetap mengacu pada konsep yang telah dibuat.

Adapun perubahan-perubahan tersebut akan diuraikan dibawah ini :

III.1. Pengelompokan Ruang

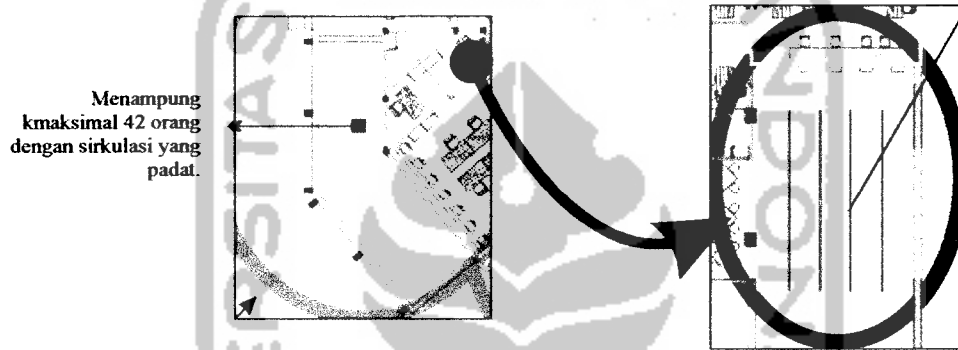
Perubahan yang terjadi pada konsep ini hanya berupa perubahan letak ruang dalam bangunan.



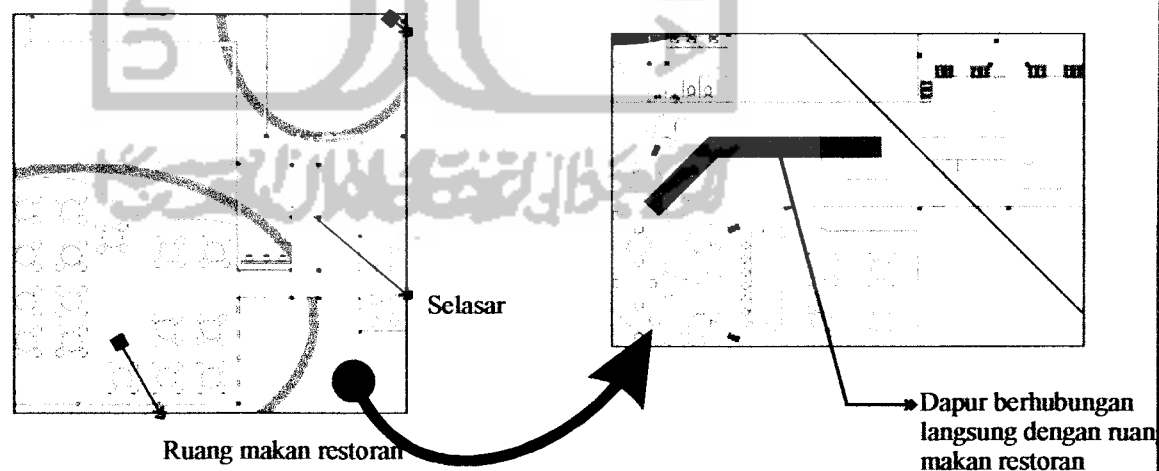
Gambar denah lama

Keterangan gambar :

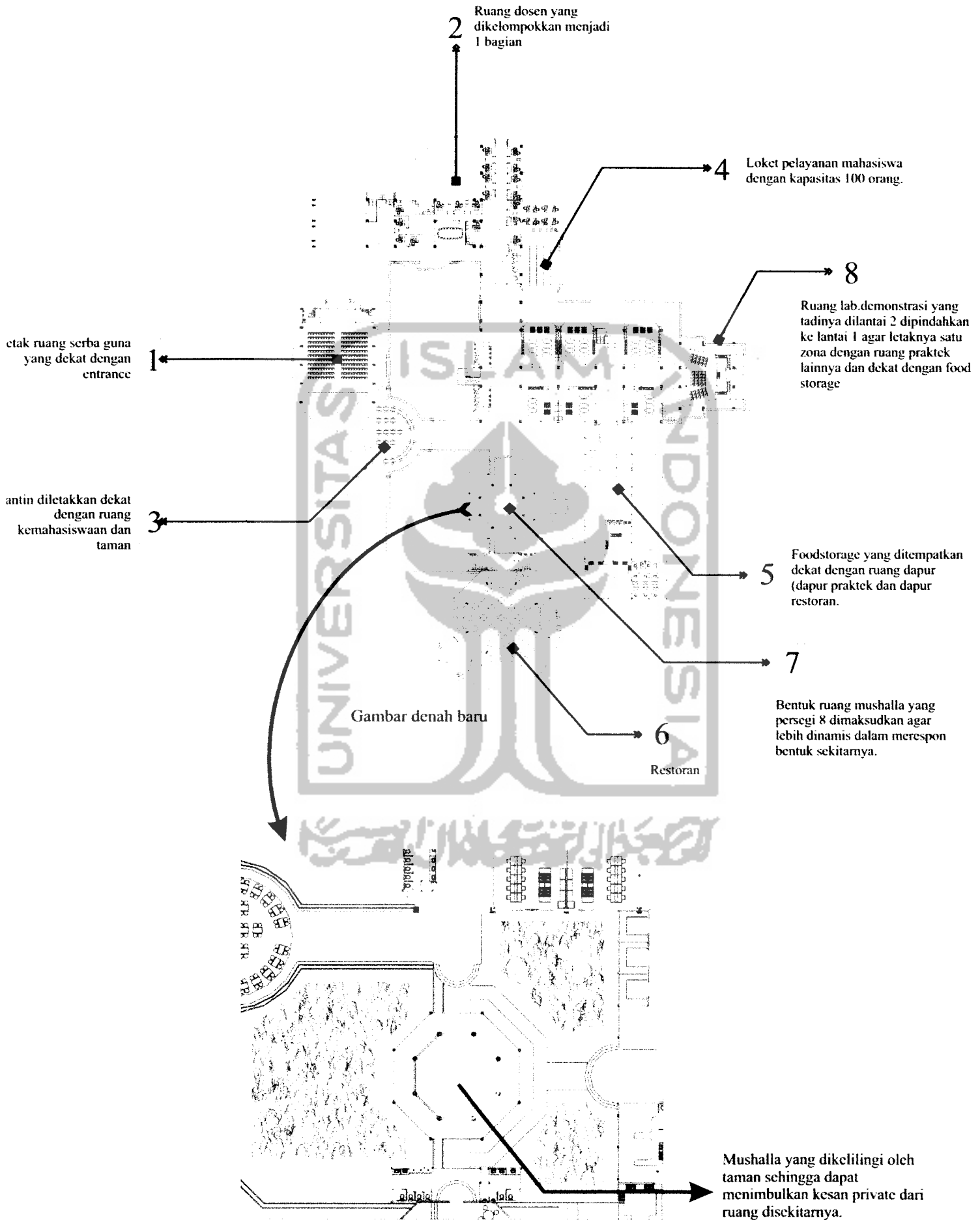
1. Karena pengguna ruang serbaguna ini jumlahnya cukup banyak (kapasitas 220 orang) maka akan terjadi kepadatan pada selasar, dan juga letaknya jauh dari tempat parkir sehingga pada tahap perancangan ruang ini dipindahkan kedepan dekat dengan entrance bangunan.
2. Ruang dosen dikurangi dan dimaksimalkan pada satu area saja.
3. Kantin tidak berkesan luas dan santai, sehingga pada tahap perancangan kantin dipindahkan letaknya dekat taman dan ruang kemahasiswaan.
4. Rancangan loket kemahasiswaan pada tahap skematik desain terlalu sempit dan kemudian diperbaiki pada tahap perancangan dengan luasan yang cukup memadai sehingga dapat menampung antrian kurang lebih 100 orang dengan sirkulasi yang lancar dan tidak begitu padat.



5. Dapur restoran keruang makan terpisah oleh selasar sehingga tidak efisien dalam pendistribusian makanan ke tamu restoran. Oleh karena itu pada rancangan baru, selasar tersebut diiadakan.



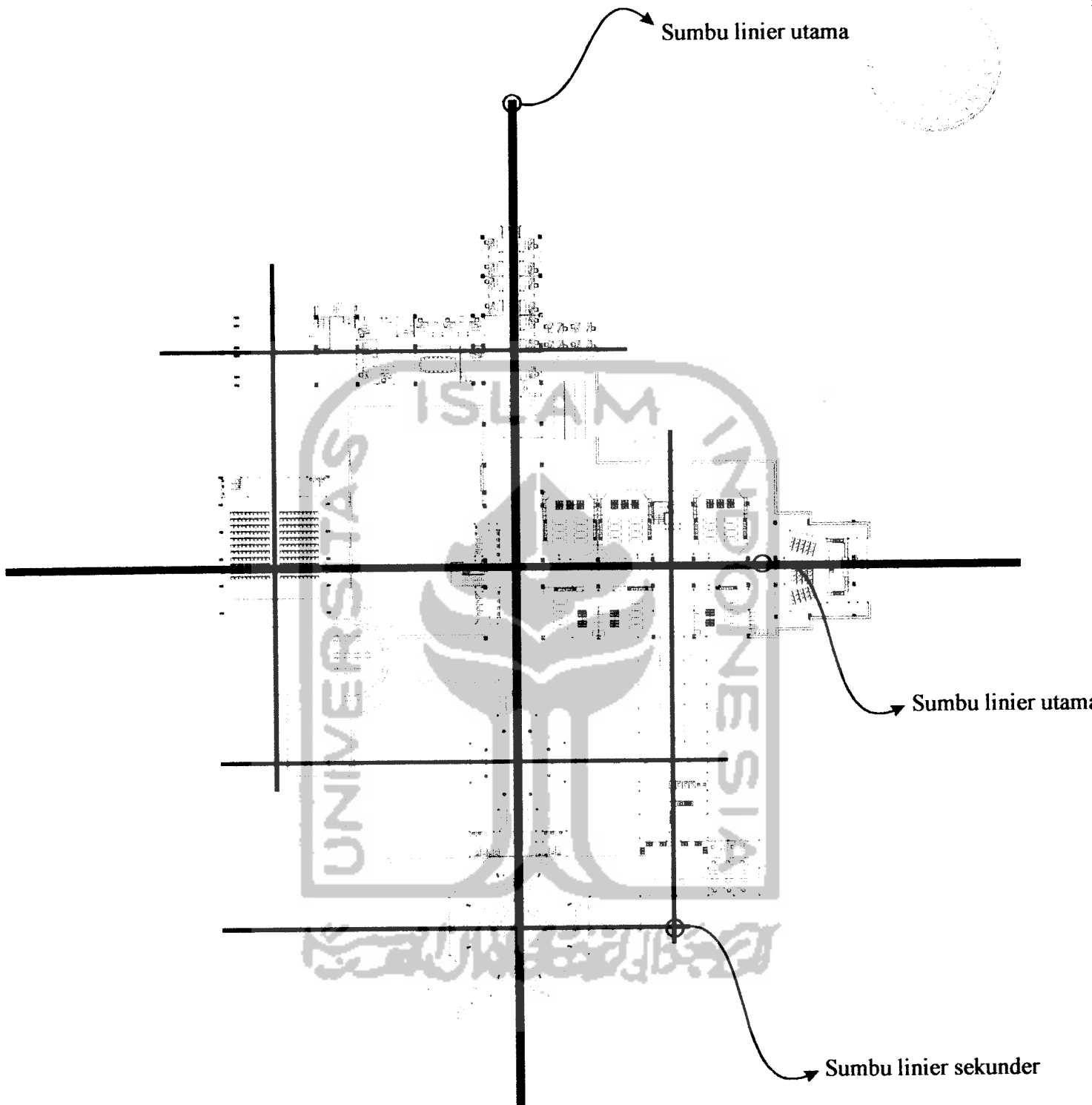
6. Bentuk denah restoran diubah dari berbentuk persegi 4 ke bentuk segi delapan agar lebih menyatu dari segala sisi pada rancangan denah yang baru.
7. Penambahan mushalla pada bangunan ini ditempatkan pada zona yang dapat diakses oleh seluruh aspek bangunan (restoran, kantor, kemahasiswaan dan dosen)



Penyusunan ruang-ruang pada denah rancangan baru berdasarkan sumbu linier sehingga lebih teratur dari penyusunan denah yang lama yang tidak menggunakan sumbu atau pola linier. (Hanya disusun berdasarkan kelompok ruang dan plotting pada site.



Pada denah lama terdapat beberapa garis linier tetapi sumbu pengatur utamanya tidak jelas, sehingga bentuk denah secara keseluruhan juga tidak jelas (tidak adanya suatu pengaturan)



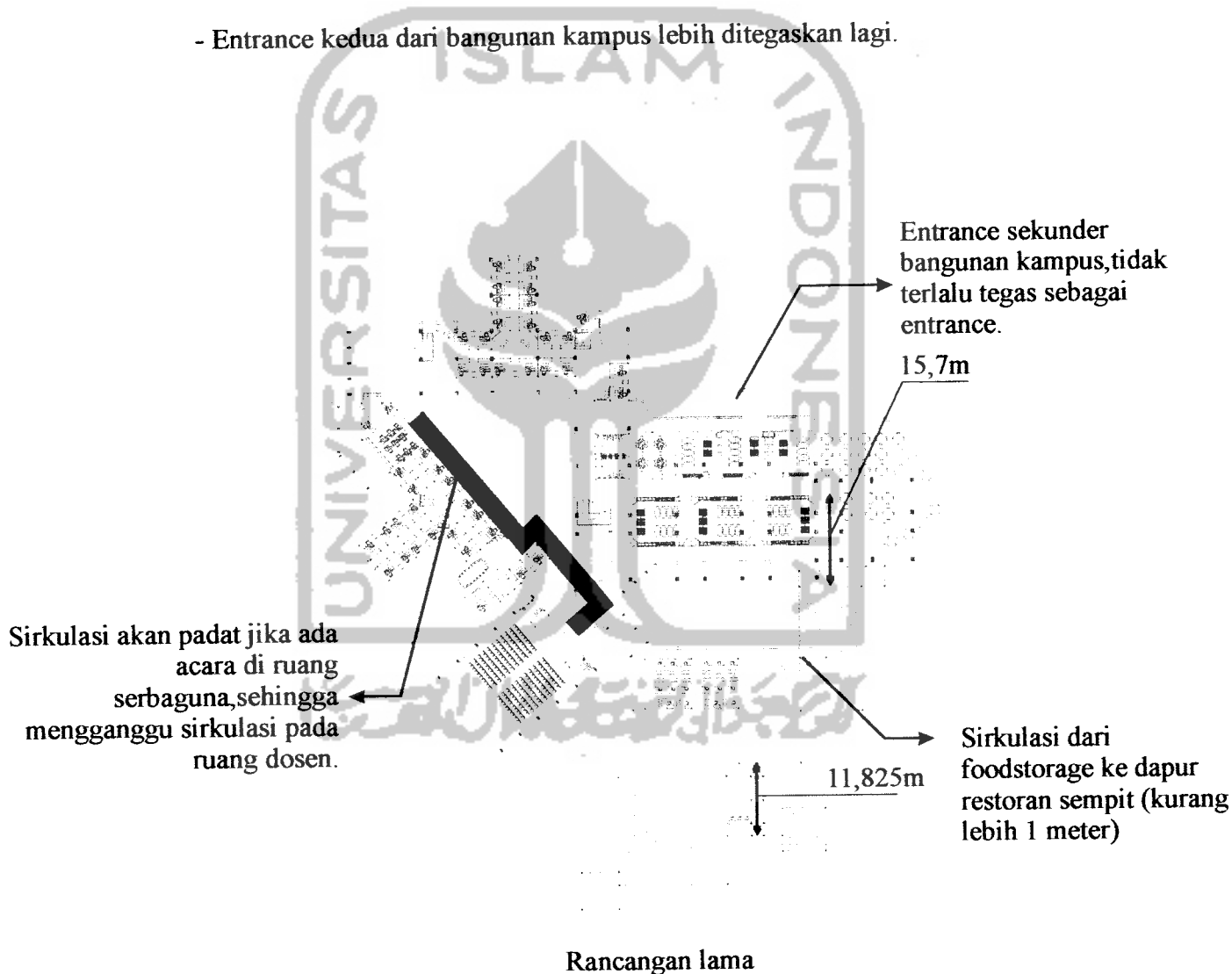
Sumbu linier utama sebagai sumbu acuan untuk mengkomposisikan ruang dan sumbu-sumbu sekunder. Sumbu-sumbu sekunder tegak lurus terhadap sumbu utama.

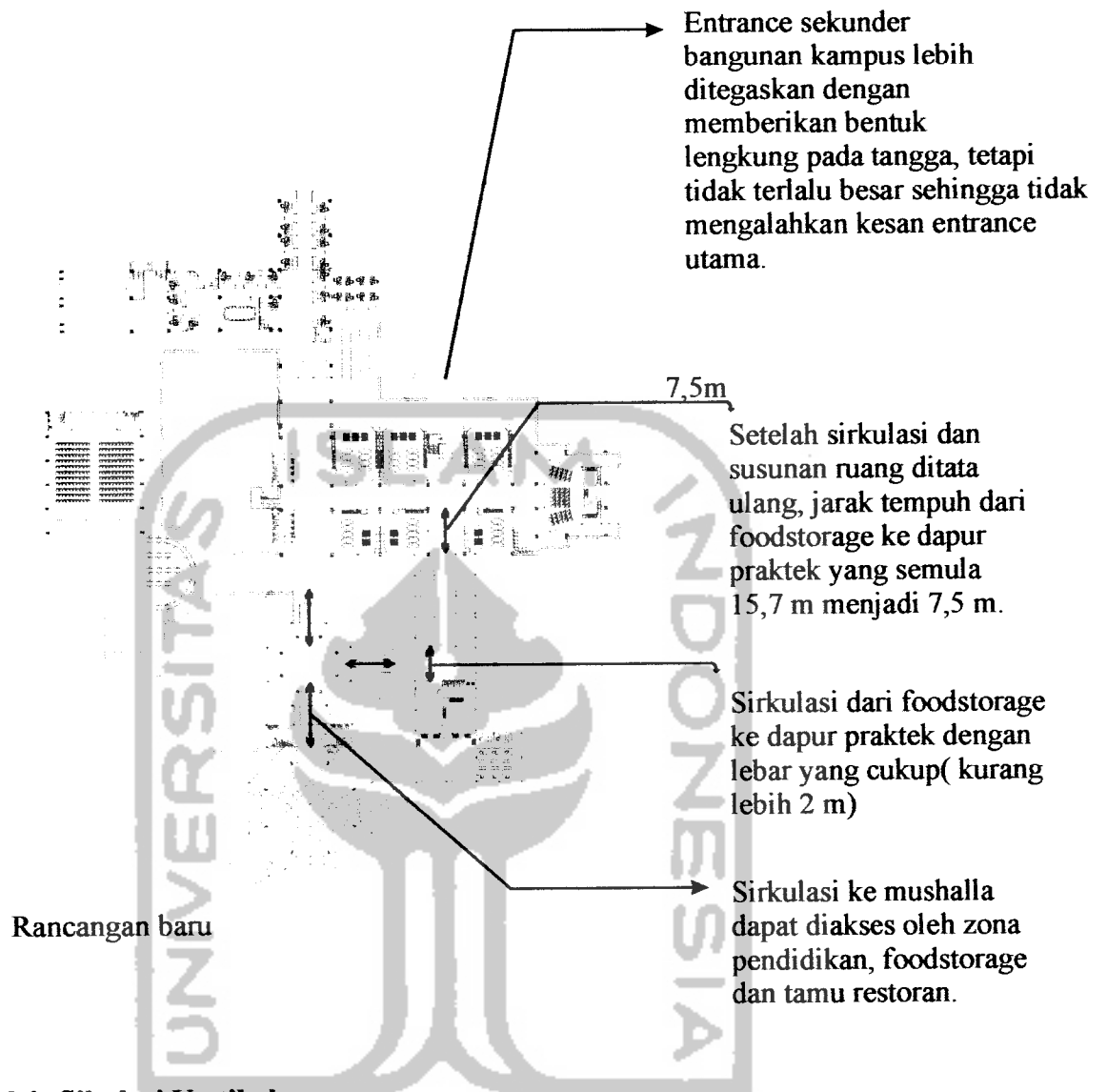
III.2. Sirkulasi

Bentuk sirkulasi berubah mengikuti perubahan susunan ruang yang diperbarui. Sirkulasi dibuat seefisien mungkin, yaitu pada :

III.2.1. Sirkulasi Horizontal

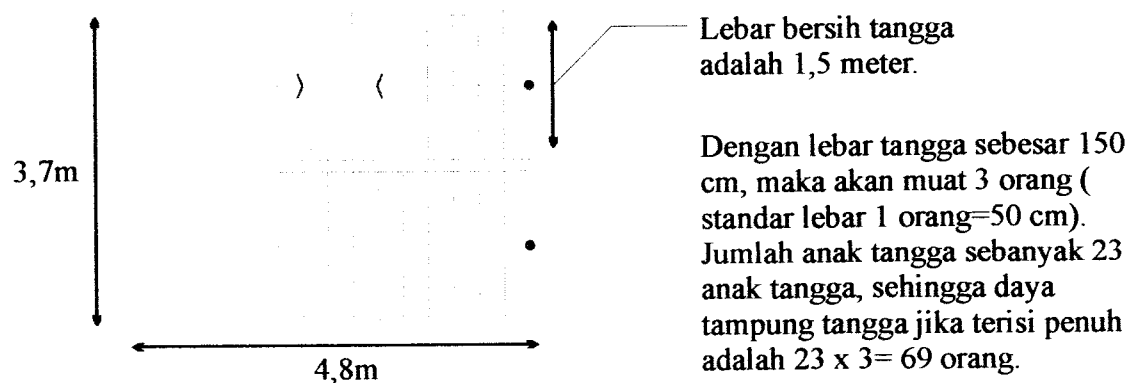
- ruang penyimpanan letaknya didekatkan dengan ruang praktek.
- Letak dapur restoran didekatkan dengan ruang makan restoran
- Foodstorage mudah diakses oleh dapur praktek dan dapur restoran.
- Entrance kedua dari bangunan kampus lebih ditegaskan lagi.





III.2.2. Sikulasi Vertikal

Sebagai sarana sirkulasi yang menghubungkan antar lantai digunakan tangga sebanyak 2 buah tangga, tetapi pada rancangan denah yang baru jumlah tangga ditambah 1 menjadi 3 buah tangga. Hal ini disebabkan karena adanya asumsi bahwa :



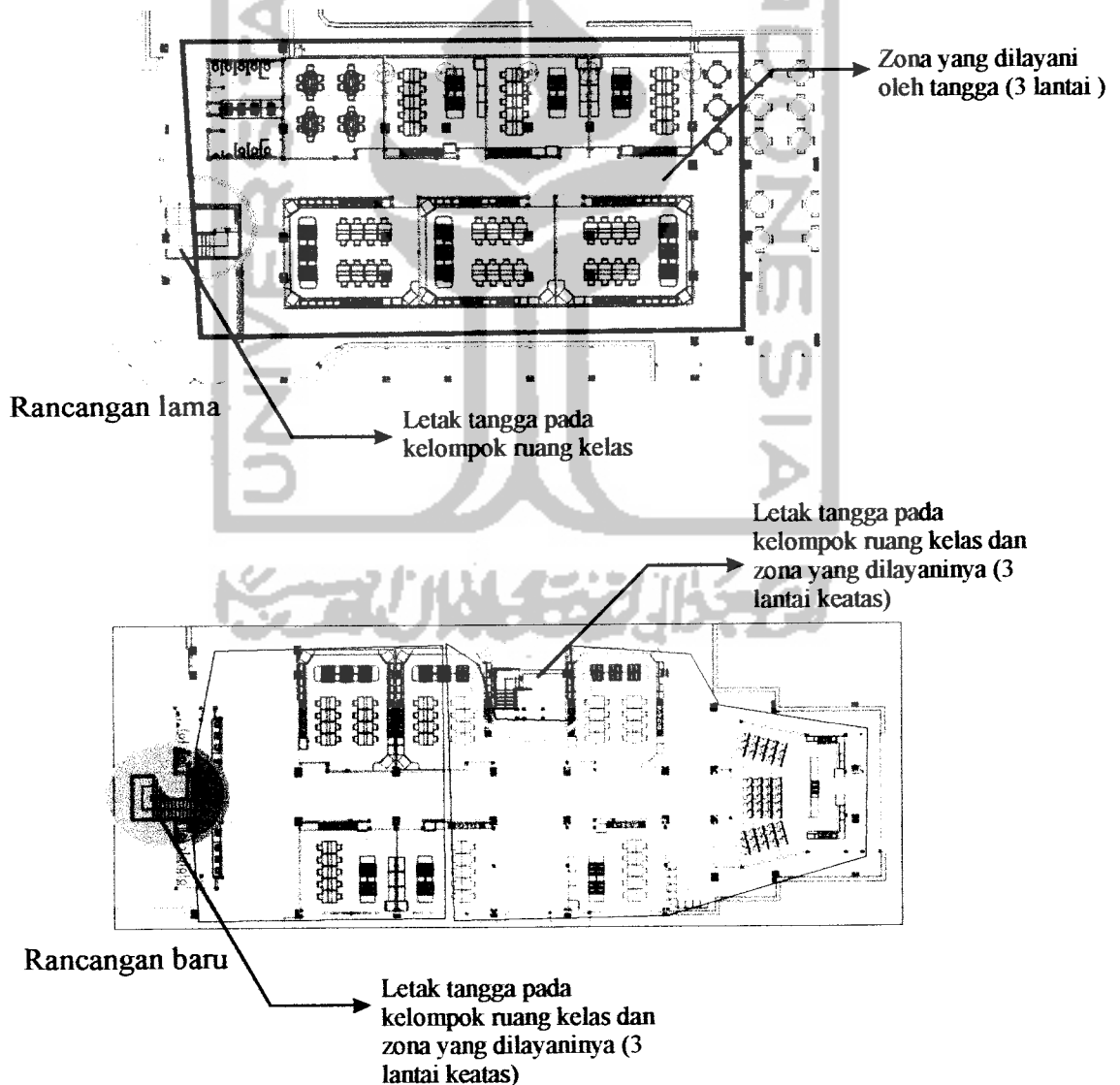
Dengan menggunakan asumsi jika kelas penuh pada jam-jam kuliah, maka mahasiswa yang akan menggunakan tangga adalah :

-Pada lantai 3 : 3 kelas kecil x 28 orang = 84 orang
3 kelas besar x 63 orang = 189 orang

Pada lantai 2 : 3 kelas kecil x 28 orang = 84 orang
3 kelas besar x 63 orang = 189 orang
1 lab.komputer x 40 orang = 40 orang

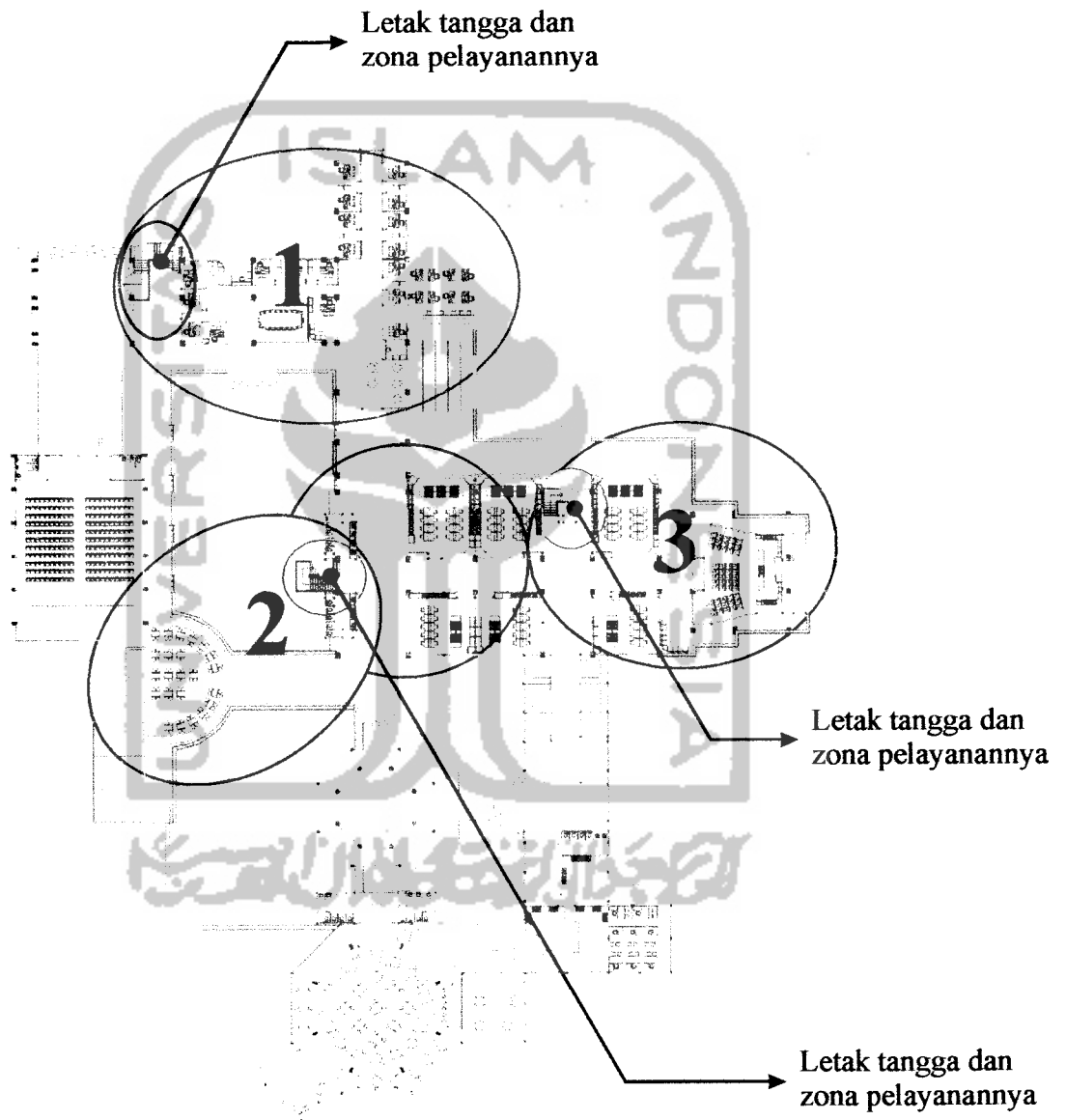
Dengan total = 313 orang

Sehingga terjadi antrian untuk melewati tangga, oleh karena itu sirkulasi kelompok kelas dibagi menjadi 2 zona sirkulasi.

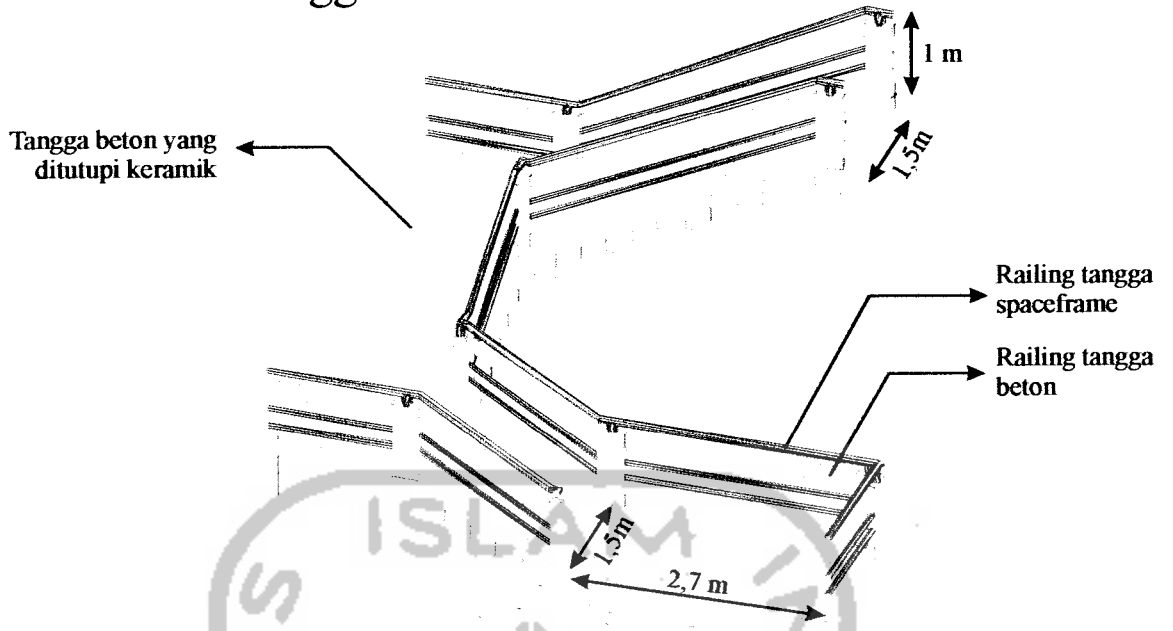


Zona pembagian pelayanan tangga secara keseluruhan dapat dibagi menjadi 2, yaitu:

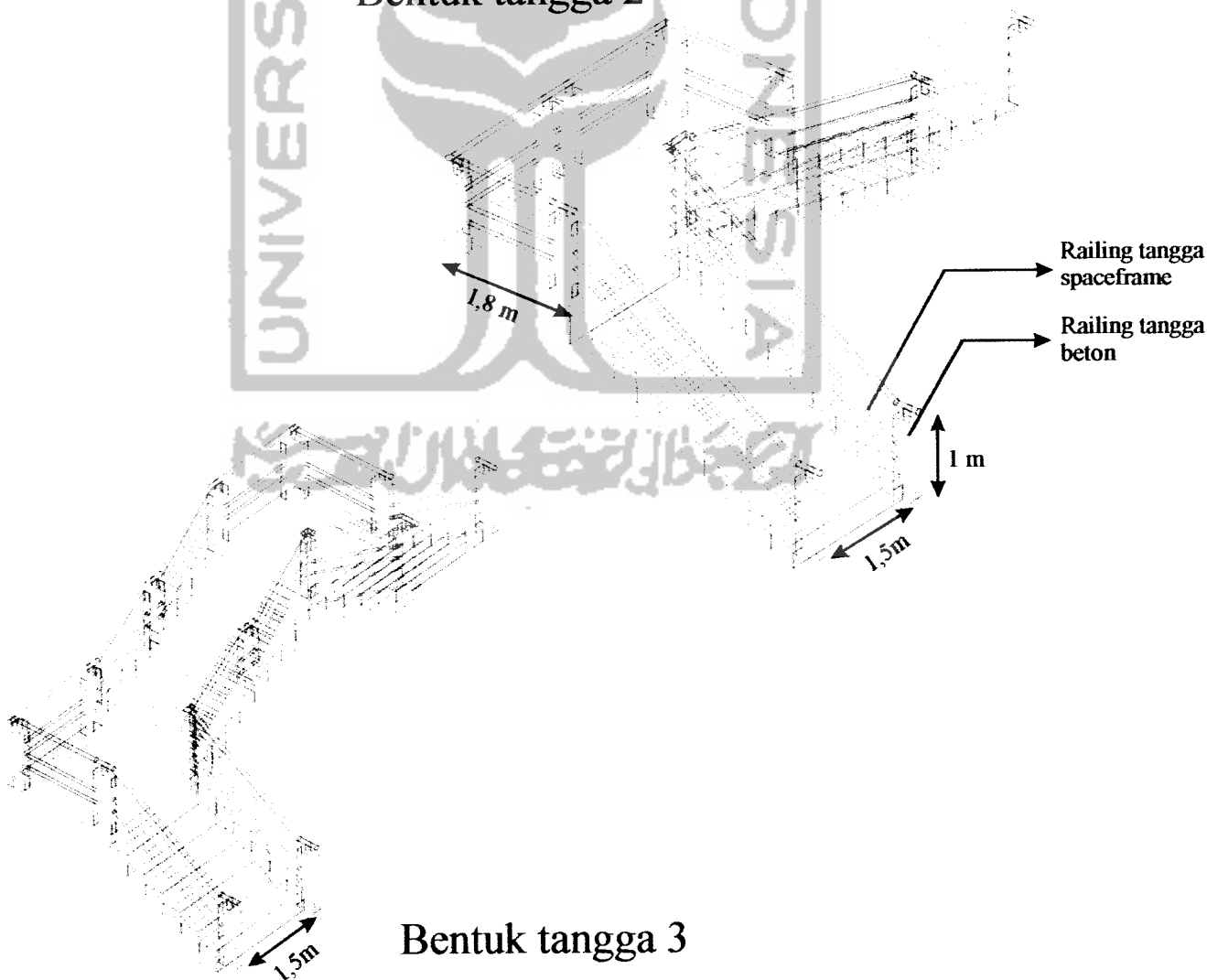
1. Zona tangga untuk staf kantor (pimpinan, karyawan dan tamu)
2. Zona tangga untuk kelompok ruang kelas.



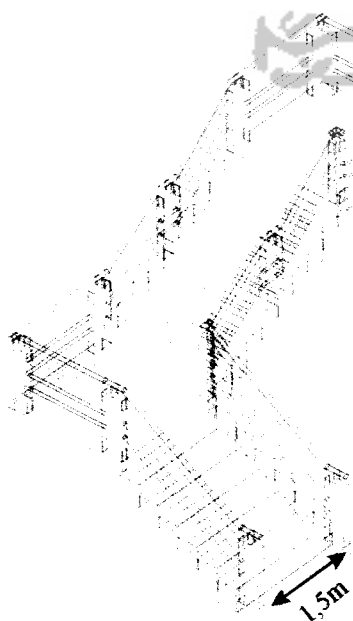
Bentuk tangga 1



Bentuk tangga 2

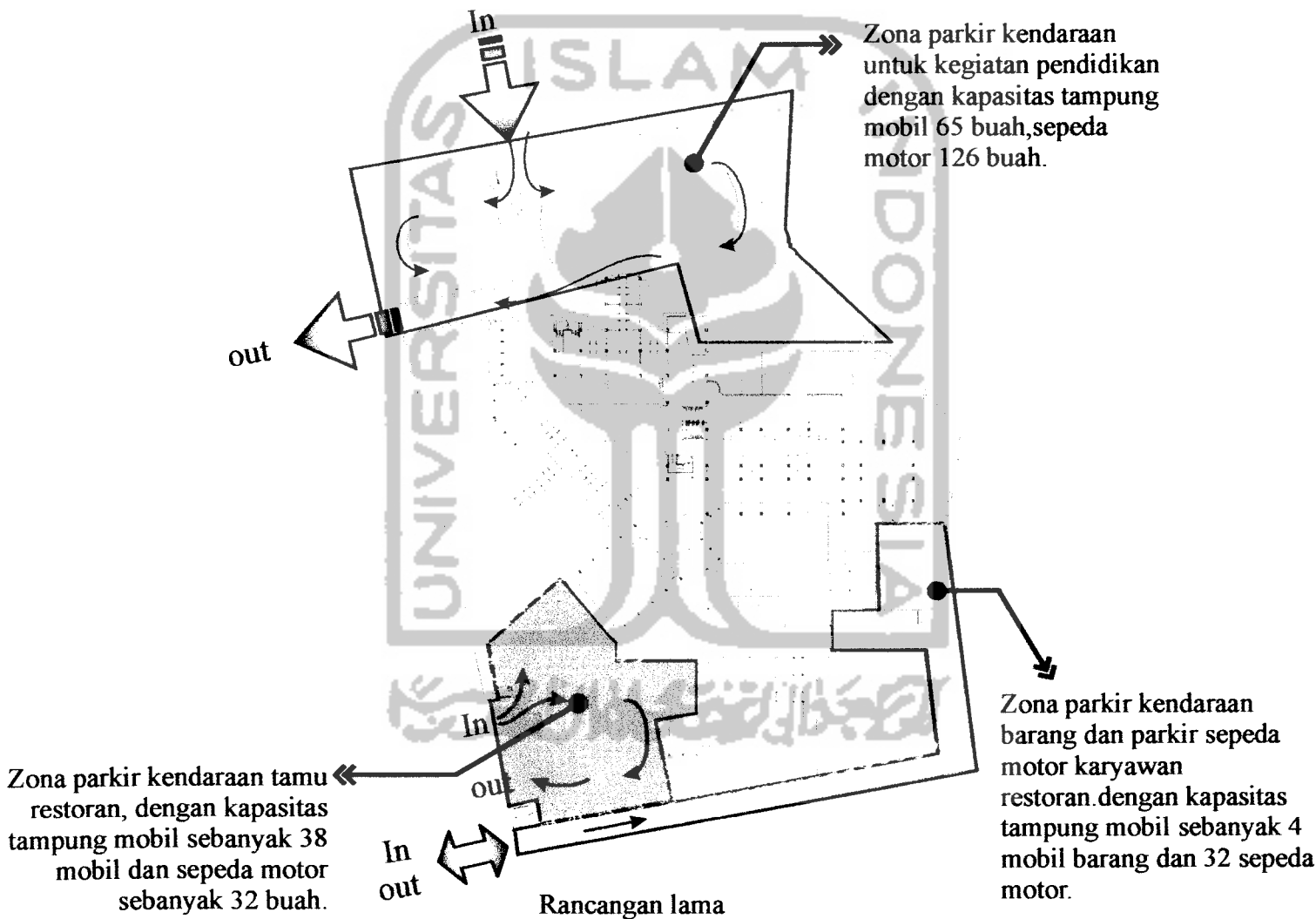


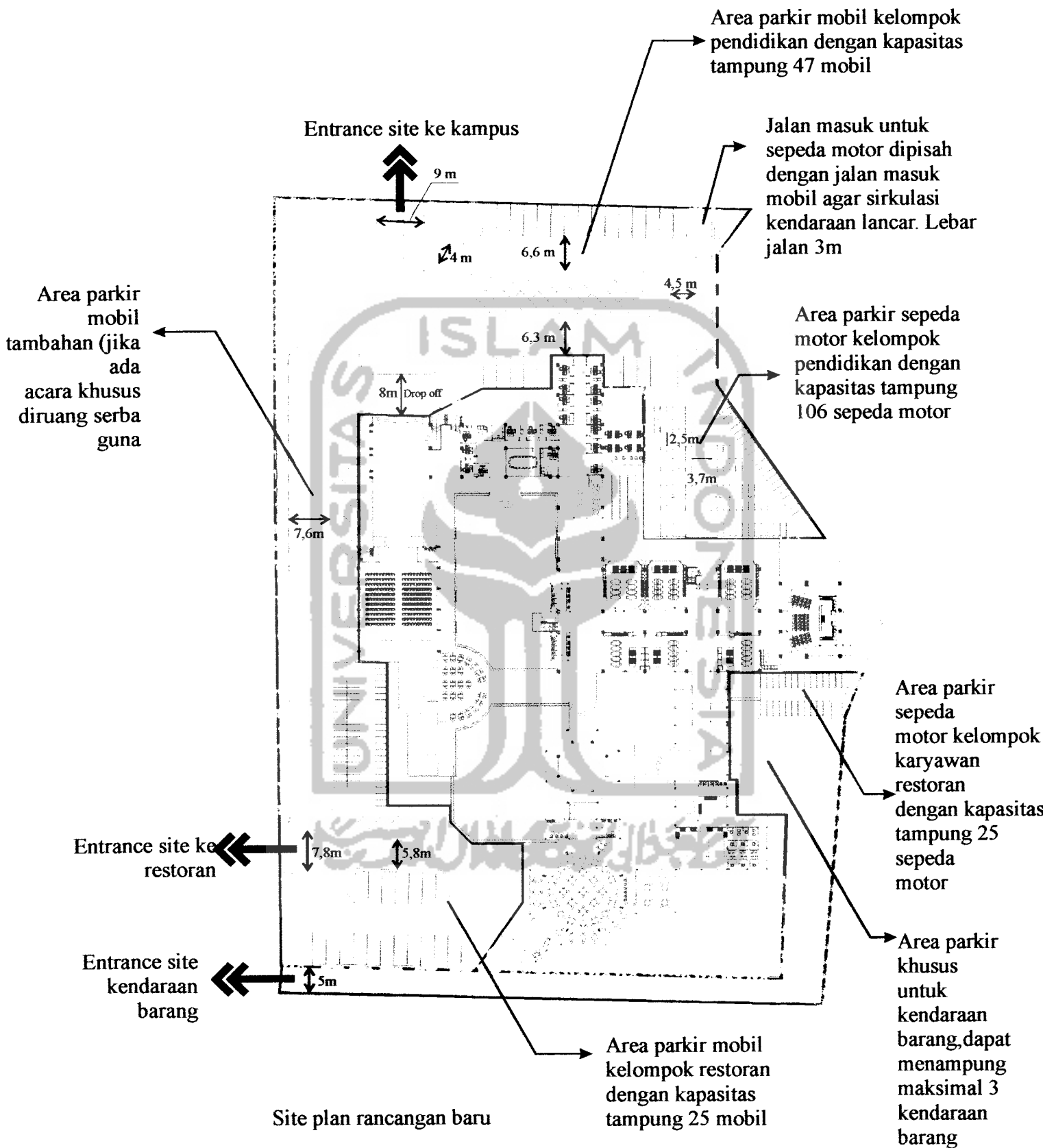
Bentuk tangga 3

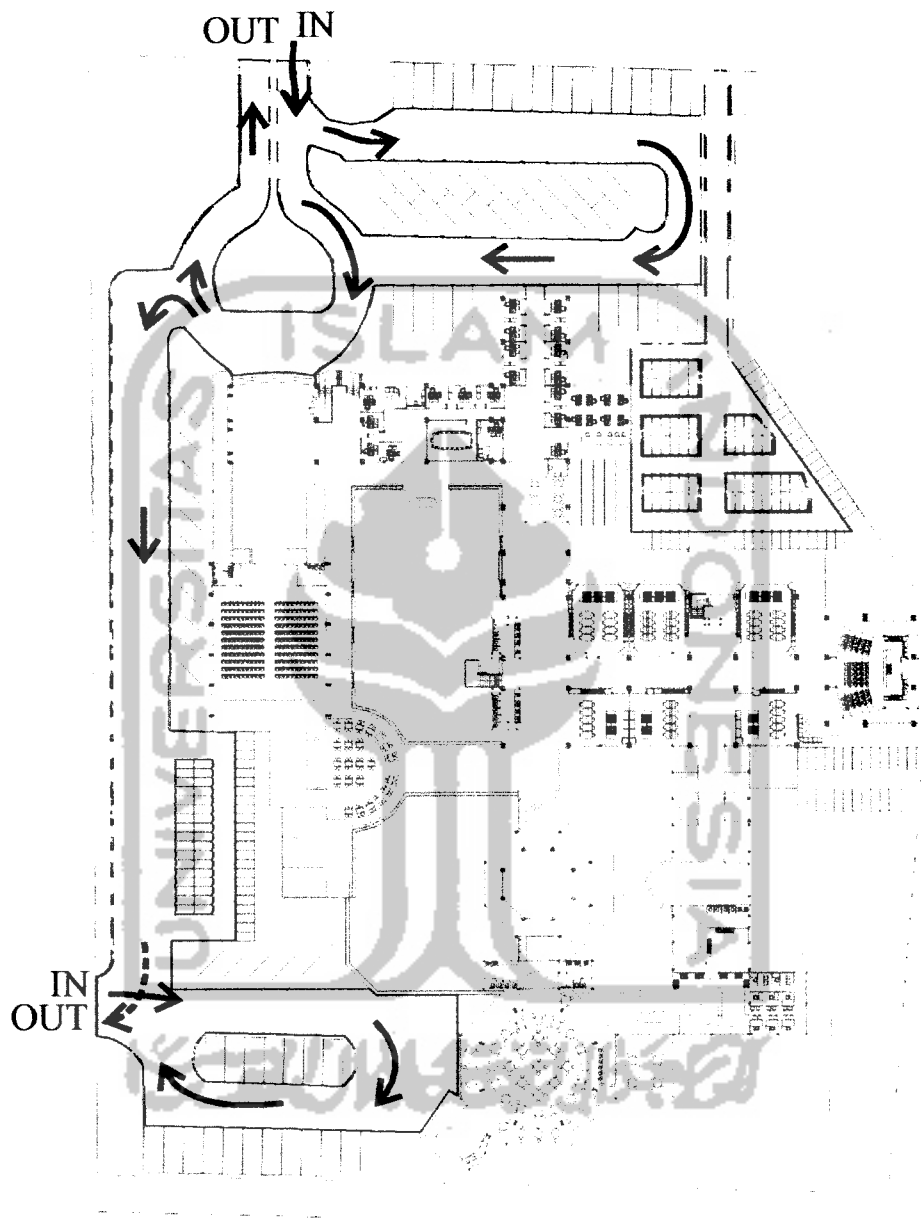


Sirkulasi untuk kendaraan masuk dan keluar dari site bangunan dibagi menjadi 3 bagian sirkulasi yaitu :

1. Entrance site untuk kegiatan pendidikan (entrance mobil dan sepeda motor)
2. Entrance site untuk tamu restoran
3. Entrance site untuk kendaraan barang







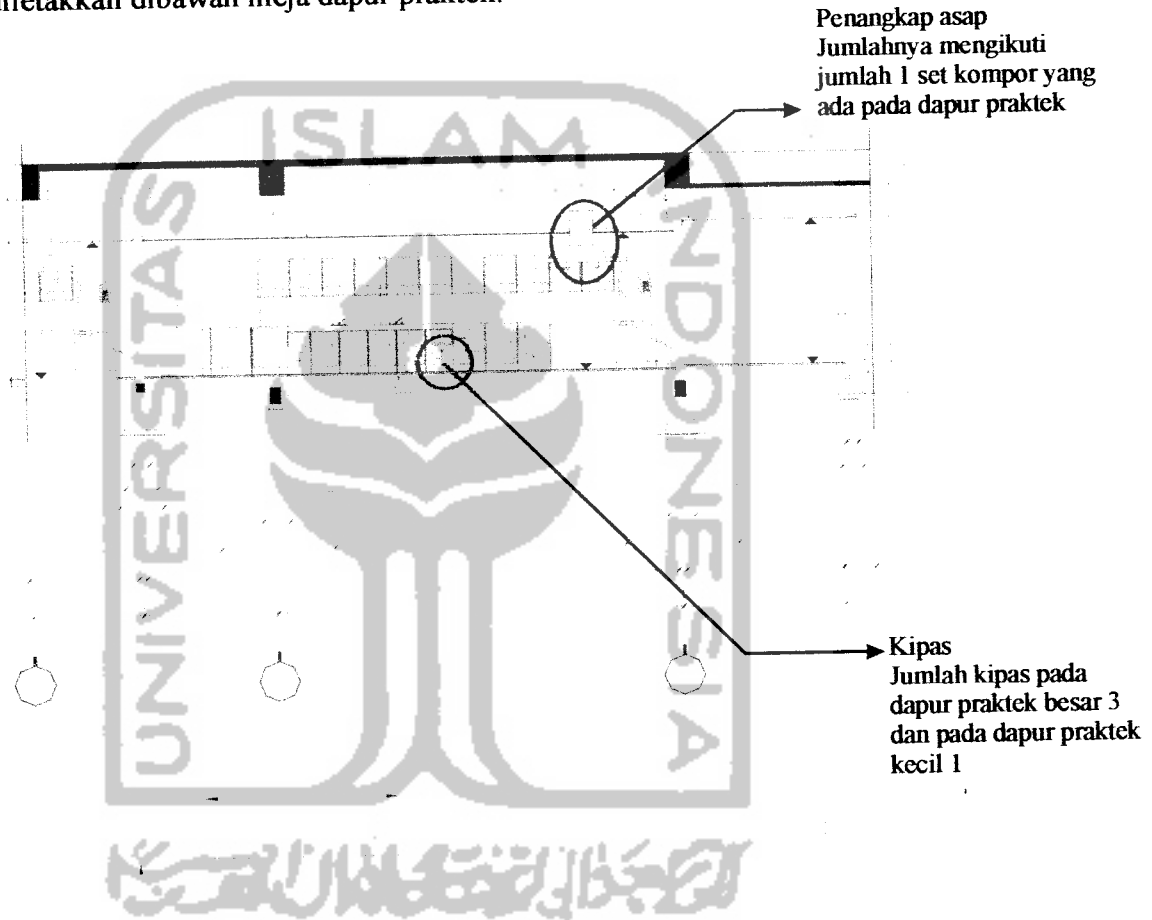
Alur Sirkulasi dalam site

III.3. Utilitas

Perencanaan utilitas dikhususkan pada ruang dapur praktek yang berupa penghawaan, sanitasi dan fire protection.

III.3.1. Penghawaan

Untuk memasukkan udara bersih kedalam ruangan digunakan kipas yang diletakkan dibawah meja dapur praktek.



Detil kipas

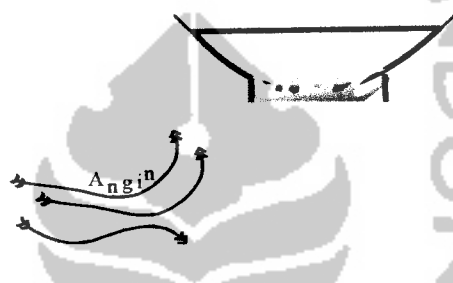
Detil Penangkap asap

Sedangkan untuk mengeluarkan udara kotor (asap) digunakan alat penghisap asap yang diletakkan diatas tungku kompor.

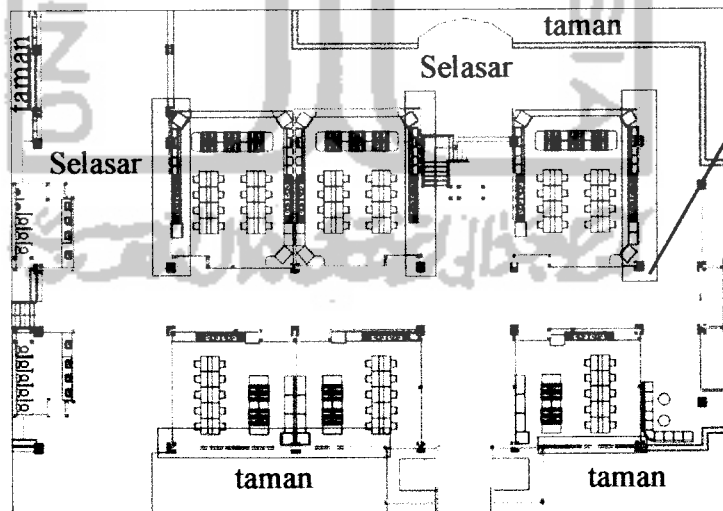
Kipas diletakkan pada sisi bawah dinding dimaksudkan agar angin yang ditimbulkan oleh kipas tidak mengganggu proses pembakaran ditungku kompor yang menggunakan api, tetapi tetap dapat mendinginkan suhu dalam dapur praktek



Kipas yang ketinggiannya sama dengan tungku kompor

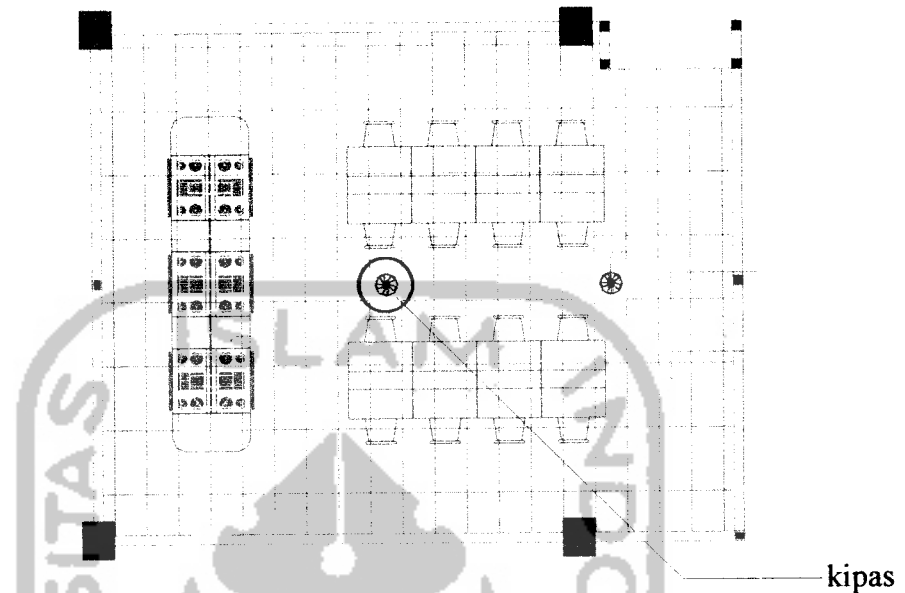


Kipas yang diletakkan lebih rendah dari tungku kompor



Sisi peletakan kipas pada ruang yang langsung berhubungan dengan ruang luar

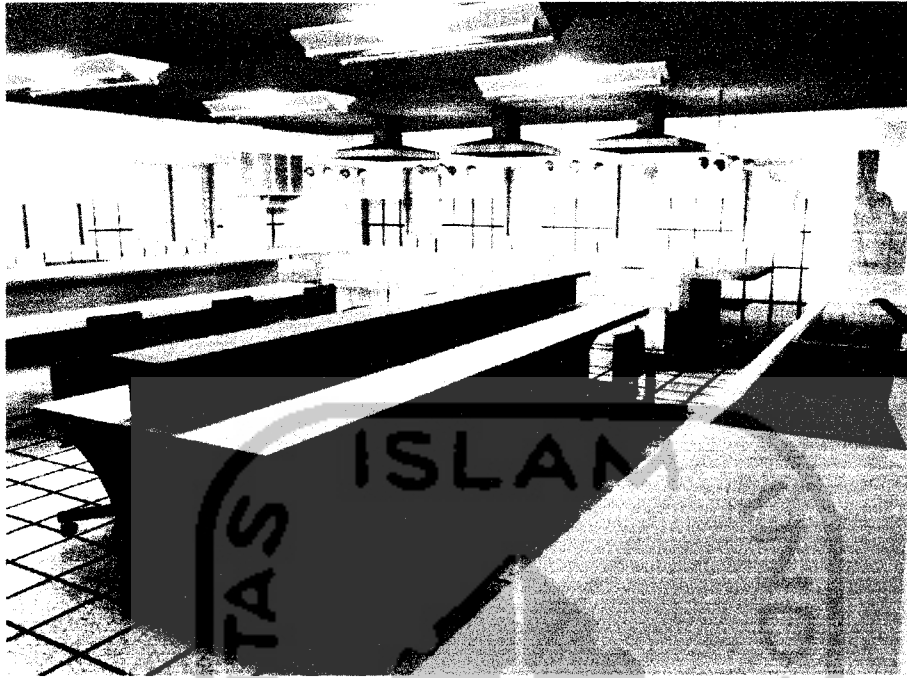
Dan untuk mengeluarkan udara hasil respirasi manusia (CO₂) digunakan kipas yang diletakkan pada plafon.



III.3.2. Pencahayaan

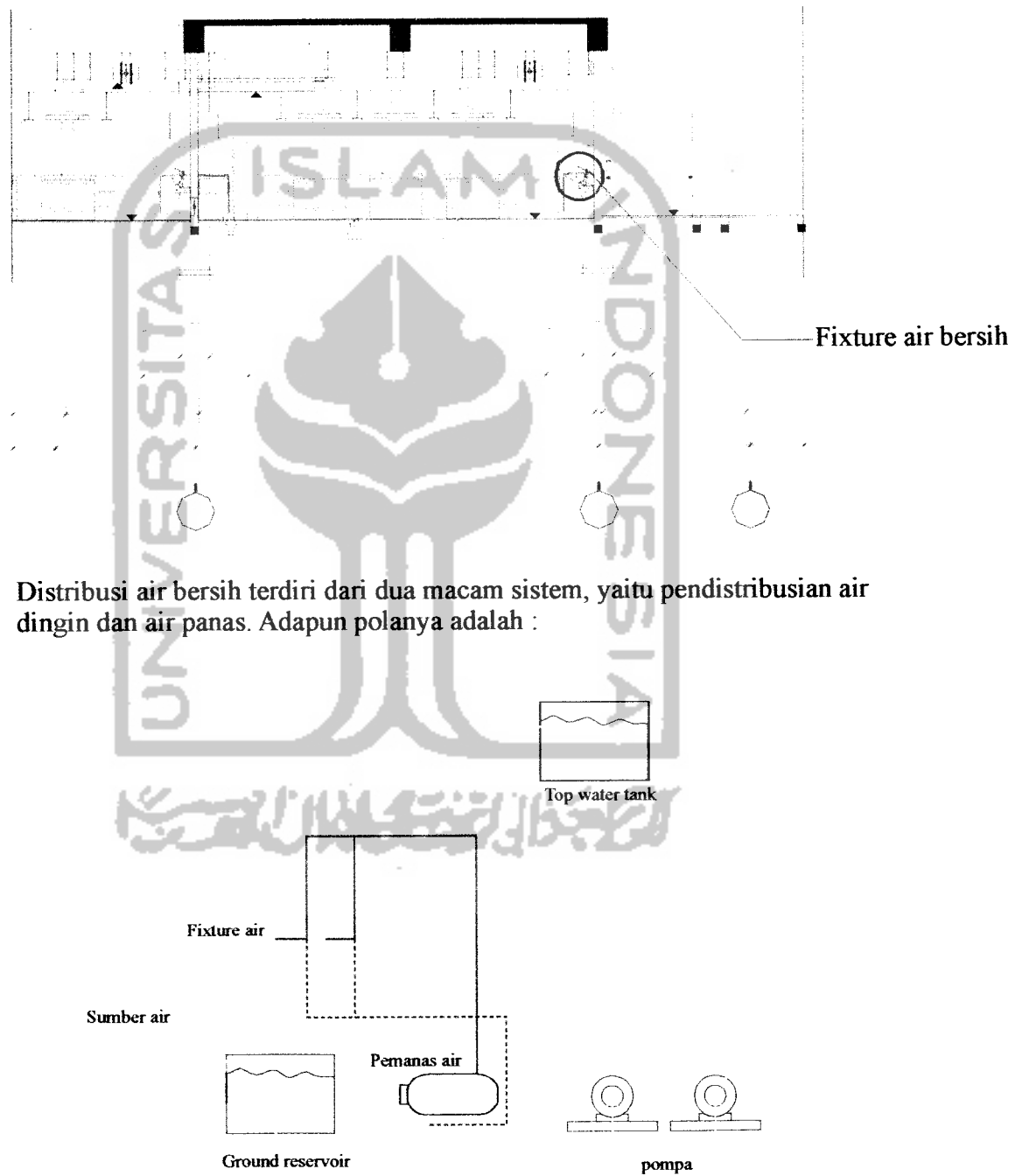
Untuk menerangi kegiatan memasak didapur praktek digunakan lampu, yaitu :

1. Untuk menerangi aktifitas memasak ditungku kompor digunakan lampu yang digantung disamping corong penghisap asap.
2. Untuk menerangi aktifitas memasak dimeja praktek (bagian tengah ruangan) digunakan lampu penerangan dari plafon.
3. Untuk menerangi aktifitas dimeja yang terletak dipinggir, digunakan lampu downlight.



III.3.3. Sanitasi

Sanitasi berupa pendistribusian air bersih dan pembuangan sampah. Pengadaan air bersih dengan sistem downfeed yang kemudian didistribusikan ke fixture-fixture air bersih.



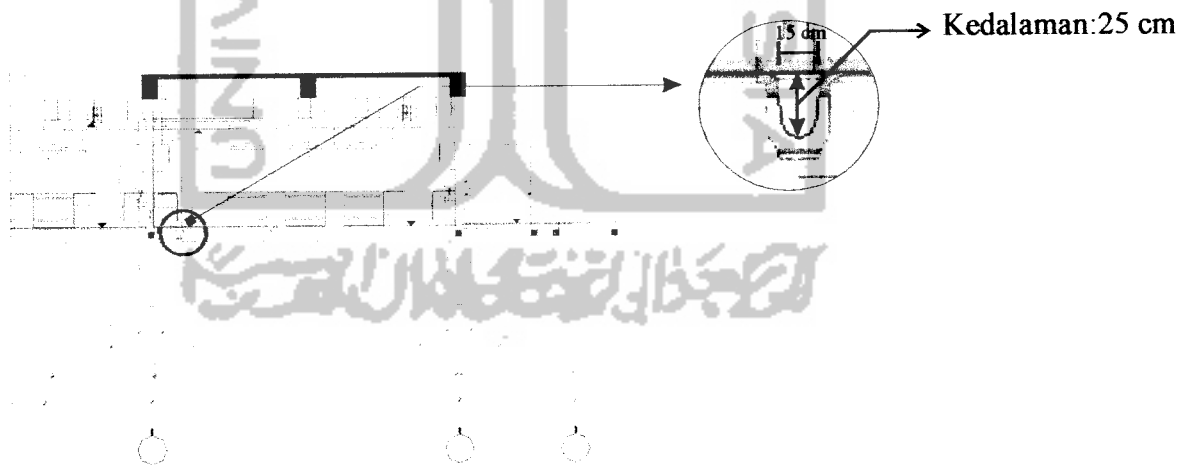
Karena kelupaan sistem distribusi air panas tidak digambar pada saat studio, yang dibuat hanya sistem distribusi air bersih dan air kotor.

Air kotor dikeluarkan melalui lubang pada sink dan diteruskan ke penampungan sementara.

Fixture air bersih (ledeng)

Lubang buangan sink

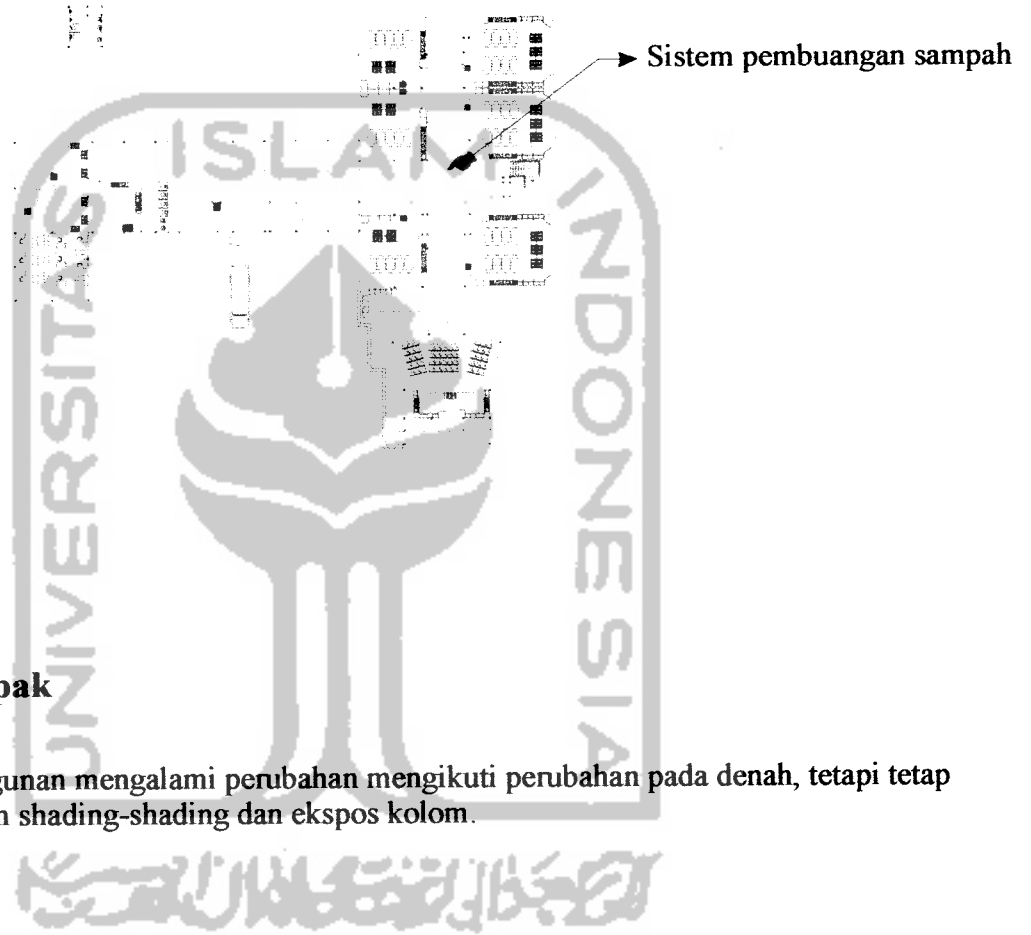
Untuk memudahkan pembersihan lantai, pada lantai dapur praktek dilengkapi dengan grille (parit kecil) dengan kemiringan lanati 2 derajat.





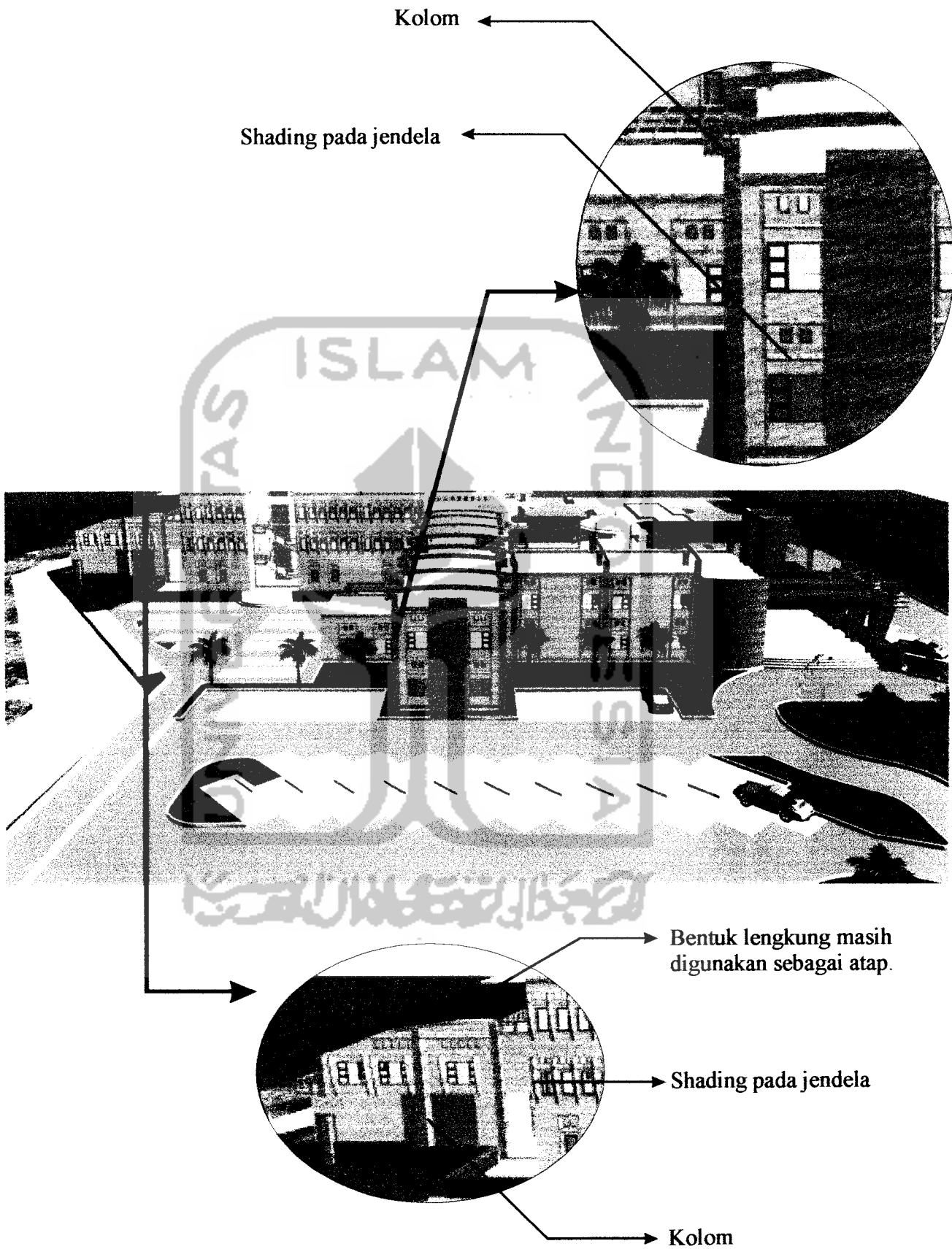
Sistem sanitasi

Sedangkan sistem pembuangan sampah hasil praktek menggunakan sistem manual yaitu sampah dikumpulkan pada satu tempat yang telah disediakan didapur praktek, kemudian diambil oleh petugas kebersihan untuk dibuang ketempat penampungan sementara.



III.4. Tampak

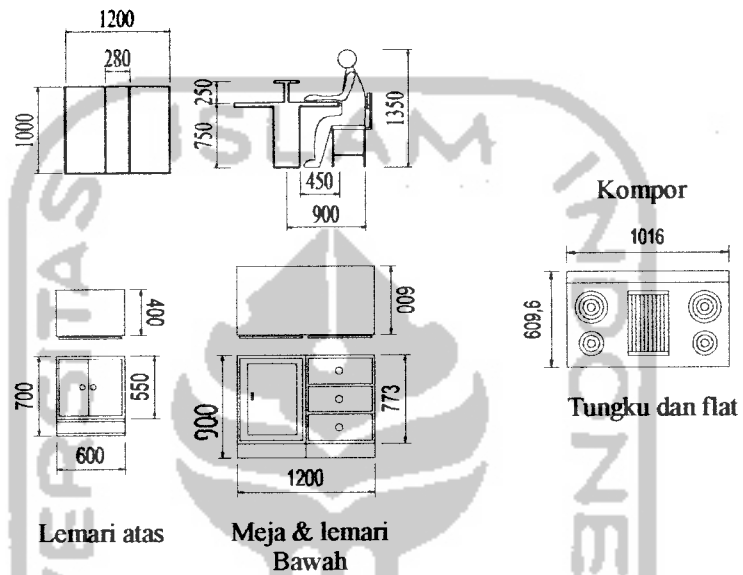
Tampak bangunan mengalami perubahan mengikuti perubahan pada denah, tetapi tetap menggunakan shading-shading dan ekspos kolom.



III.5. Furnitur

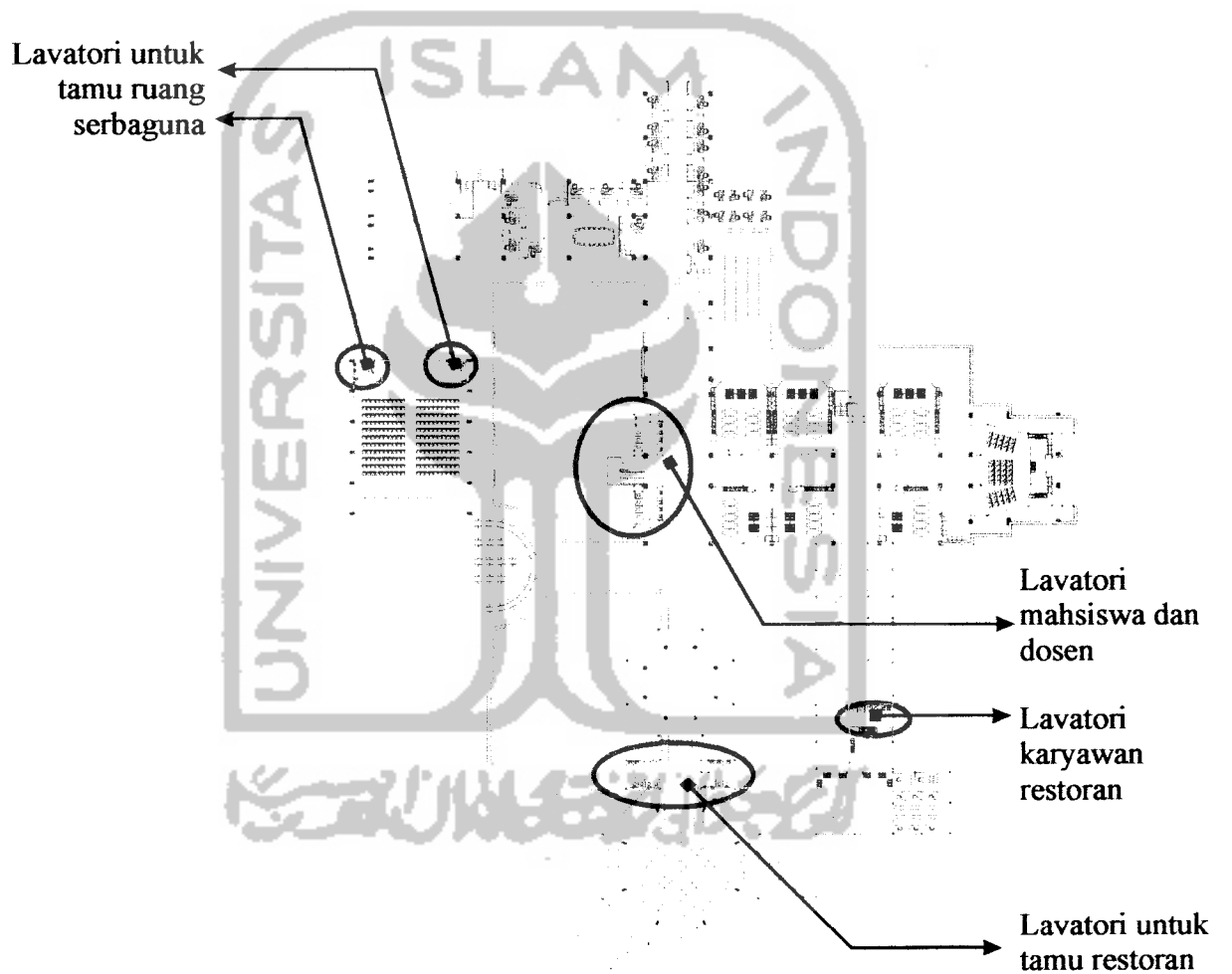
Furnitur yang dijelaskan hanya berupa furnitur-furnitur pada ruang khusus yaitu furnitur pada dapur praktek, sedangkan pada ruang-ruang lainnya menggunakan furnitur standar (analisa kebutuhan ruang pada skematik desain)

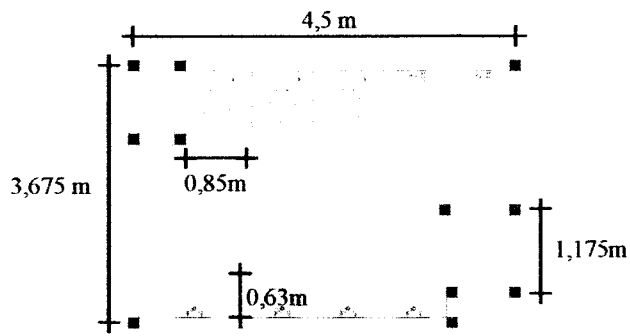
III.5.1. Furnitur dapur praktek



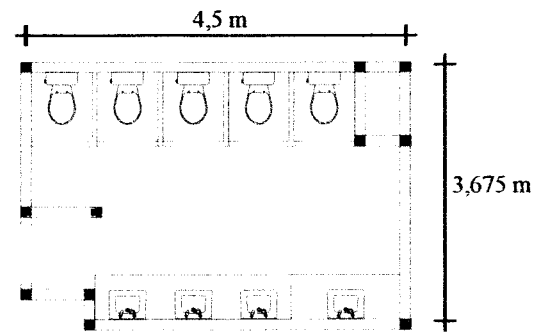
III.6. Lavatori

Pada denah rancangan lama tidak ada lavatori khusus untuk tamu restoran, sehingga pada rancangan baru ditambahkan lavatori khusus untuk tamu restoran yang letaknya berdekatan dengan restoran dan mushalla.

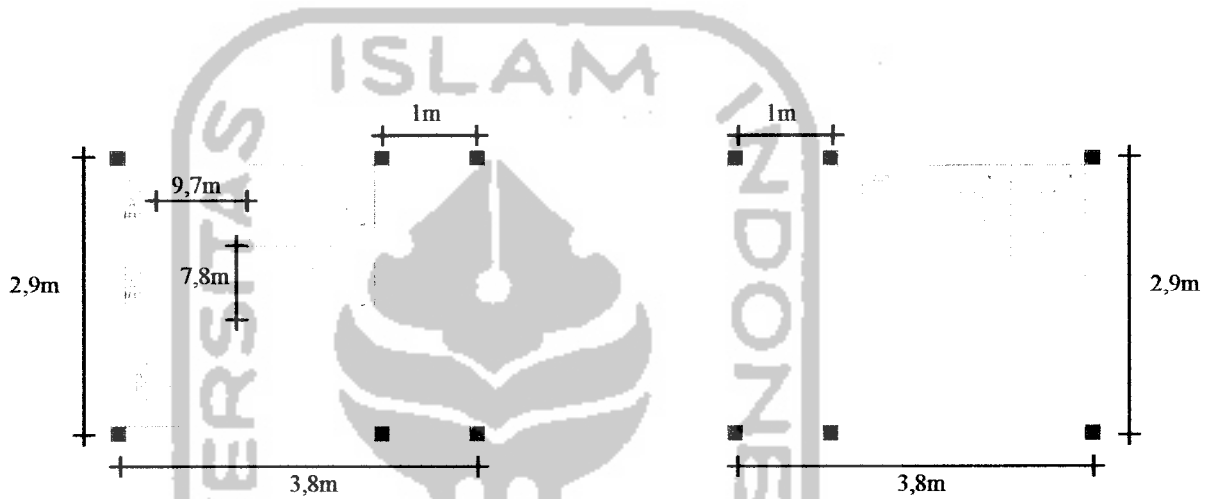




Lavatori pria

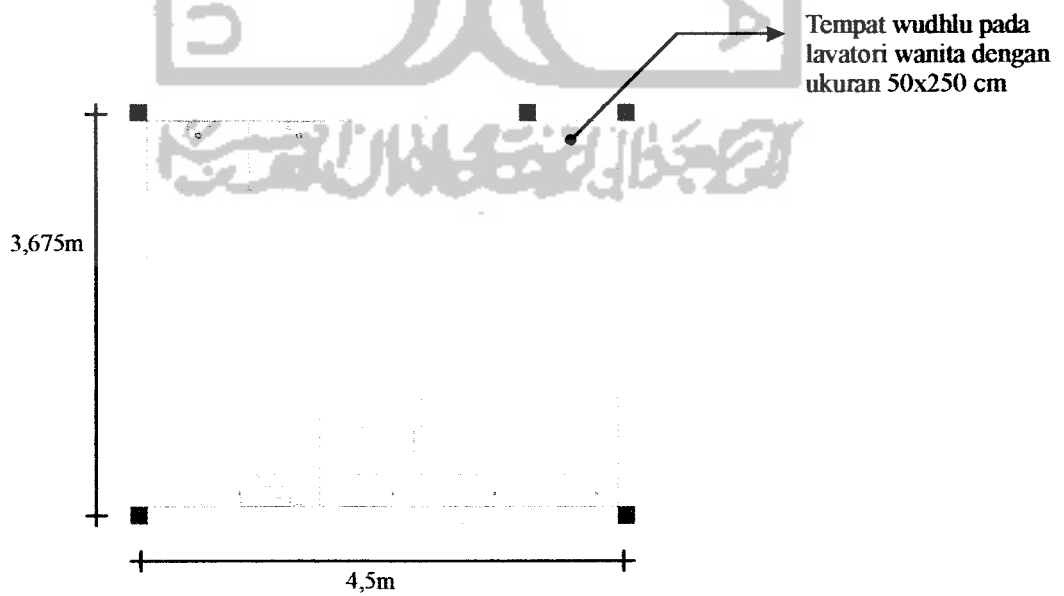


Lavatori wanita



Lavatori pria pada ruang serbaguna

Lavatori wanita pada ruang serbaguna



Lavatori wanita pada restoran

Daftar Pustaka

Ansari, Ridha, *Tugas Akhir UII Politeknik Sinematografi STANKO*,

Yogyakarta,2002.

Martinus, Surawan, *Kamus Kata Serapan*, Jakarta : Gramedia,2001.

Neufert, Ernst, *Data Arsitek*, Jakarta : Erlangga,1996.

Ramsey, Charles George, *Architectural Graphic Standarts*, Amerika Serikat:

Jhon Wiley & Sons,1963.

Tangoro, Dwi, *Utilitas Bangunan*, Jakarta:Universitas Indonesia,1999.



LAMPIRAN

**Educational Work sheet semester ganjil dan genap
P.Studi Culinary Art**

Periode kelas menurut mata ajaran				Periode kelas menurut tipe ruang						
Mata kuliah	sks	enrollment	Kapasitas kelas	Ruang kelas		Ruang praktek				
				(1) 40	(2) 20	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Agama	2	135	40	8						
Bahasa Indonesia	2	135	40	4						4
Bahasa Inggris	2	135	40	4						4
Pancasila	2	135	40	8						
Introduction Culinary Principles	8	135	40	9		13		10		
Psychology of personal adjustment	4	135	20		24					
Publik Speaking	4	133	20		8				20	
Garde manger	8	133	40	9			18		5	
Art Appreciation	4	133	20		8			20		
Ethnics	4	133	20		28					
Indonesia Cuisine	4	131	20		8	18				
Human resource Management	6	131	40	6					12	
Operations Marketing	8	131	40	7		7			6	4
Pilihan	6	131	40	6		4	6		2	
(6) jumlah jam				61	76	42	24	30	45	12
(7) kebutuhan ruang				1,525	1,9	1,1	0,6	0,75	1,13	0,3
(8) Pembulatan jumlah kebutuhan ruang				2	2	2	1	1	2	1
(9) total periode per minggu				40						
(10) Use Factor % = $\{6/(8 \times 9)\} \times 100\%$				76,25 %	95,00 %	52,50 %	60,00 %	75,00 %	56,25 %	30,00 %

Sumber : Tugas Akhir Politeknik Sinemetografi Stanko

**Educational Work sheet semester ganjil dan genap
P.Studi Internatioanal Baking & Pastry**

Periode kelas menurut mata ajaran				Periode kelas menurut tipe ruang						
Mata kuliah	sks	enrollment	Kapasitas kelas	Ruang kelas		Ruang praktek				
				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Agama	2	130	40	8						
Bahasa Indonesia	2	130	40	4						4
Bahasa Inggris	2	130	40	4						4
Pancasila	2	130	40	8						
Operations Marketing	8	130	40	8		10			8	
Culinary Baking	4	130	20		8		16	2		
Advanced Bakeshop	4	127	20		8		18			
Cultural Patterns	8	127	40	8			18			
Classical Production & Presentation	4	127	20		8		12	4	2	
Ethnics	4	127	20		18					
Human resource Management	4	122	20		7				8	10
Introduction Culinary Principles	6	122	40	6		8		5		
Psychology of personal adjustment	8	122	40	8		7			10	
Pilihan	6	122	40	6		4	6		3	
(6) jumlah jam				60	49	29	70	11	31	18
(7) kebutuhan ruang				1,5	1,3	0,8	1,75	0,3	0,8	0,5
(8) Pembulatan jumlah kebutuhan ruang				2	2	1	2	1	1	1
(9) total periode per minggu				40						
(10) Use Factor % = $\{6/(8 \times 9)\} \times 100\%$				75,00 %	61,25 %	72,50 %	87,50 %	27,50 %	77,50 %	45,00 %

Sumber : Tugas Akhir Politeknik Sinemetografi Stanko

Total kebutuhan Ruang akademis						
Jenis Ruang	Kelas besar	Kelas kecil	Dapur praktek besar	Dapur praktek kecil	Lab. Demonstrasi	Lab. Komputer
P.Studi						
Culinary Art	2	2	2	1	1	1
International Baking & Pastry	2	2	1	2	1	1
Jumlah	4	4	3	3	2	2

