

BAB V

EVALUASI RANCANGAN

Evaluasi rancangan dilakukan dengan mempresentasikan hasil rancangan kepada dosen pembimbing dan penguji untuk mengetahui kelemahan dan kekurangan dari hasil rancangan yang kemudian diberikan masukan dan kritik untuk dievaluasi dan dijelaskan pada bab ini. Penjelasan mengenai hasil evaluasi rancangan Youth Hostel di Baciro akan dijabarkan sebagai berikut:

5.1 Kesimpulan Review Evaluatif Pembimbing dan Penguji

Berdasarkan hasil evaluasi akhir bersama dosen pembimbing dan penguji, didapatkan hasil evaluasi berupa kritik dan masukan berkaitan dengan beberapa hal yang kurang diperhatikan oleh penulis. Hasil evaluasi yang perlu dikaji ulang yaitu tata ruang dapur catering yang perlu mempertimbangkan aspek keselamatan dan kenyamanan pengguna (pengunjung dan pengelola).

Tata ruang dapur catering yang terlalu dekat dengan area pengunjung, dan tidak berbatasan dengan ruang luar bangunan menurut dosen penguji memungkinkan untuk terjadi kecelakaan kerja lebih besar dan mengurangi kenyamanan dalam beraktivitas, karena;

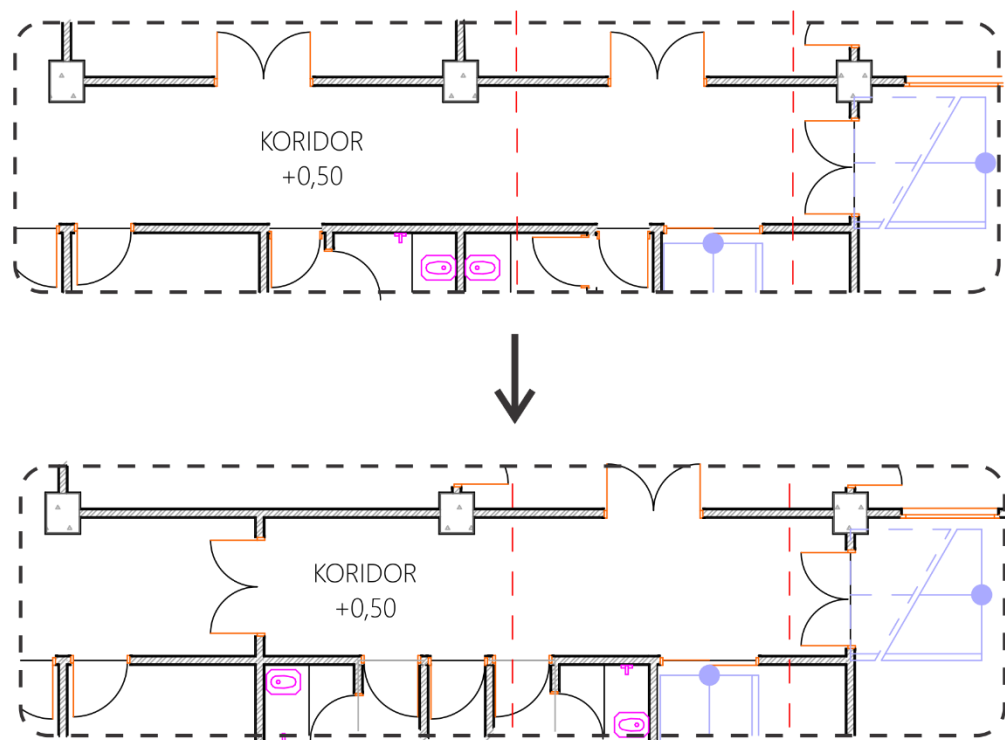
1. Koridor utama yang dilewati pengelola akan cenderung kotor karena langsung bersebelahan dengan ruang produksi, gudang penyimpanan makanan, dan loading dock.
2. Tata letak dapur yang langsung berhubungan dengan ruang makan, memungkinkan jika terjadi kecelakaan kerja akan langsung mempengaruhi keselamatan pengunjung yang sedang makan.
3. Tata letak dapur termasuk “ruang mati” yaitu ruang yang berada ditengah-tengah ruangan lain sehingga tidak memungkinkan adanya sirkulasi udara alami.

5.2 Evaluasi Tata Ruang Dapur Katering

Pada evaluasi tata ruang dapur katering penulis merancang ulang tata letak ruang dalam area produksi, yang meliputi dapur dan gudang serta sirkulasi pengelola.

1. Merancang Ulang Koridor Sirkulasi Pengelola

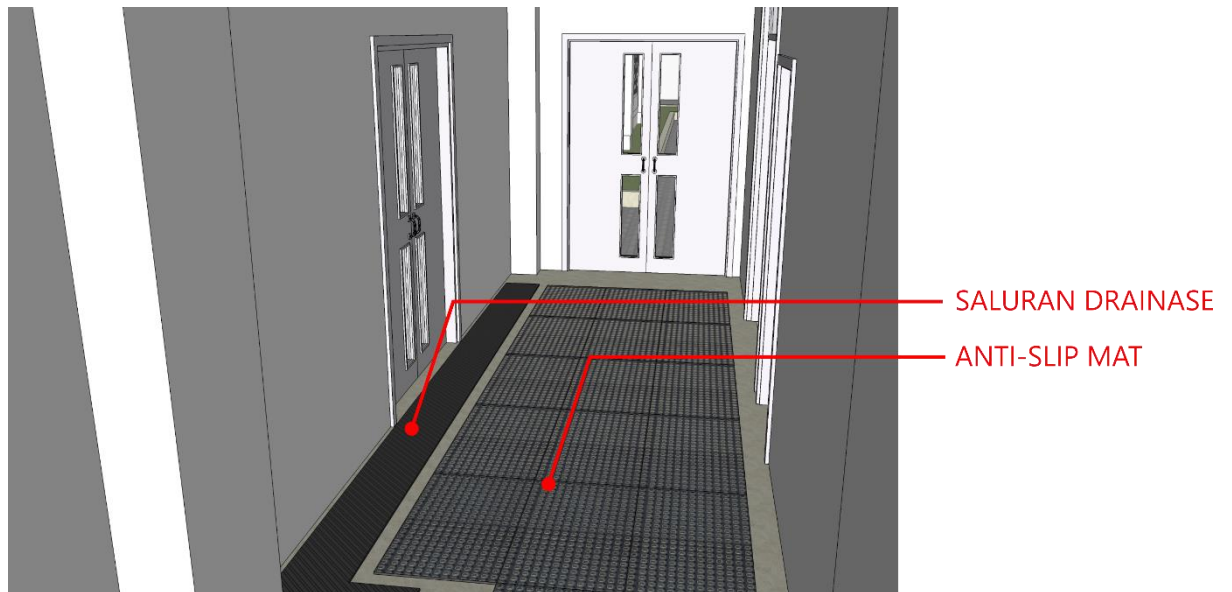
Berdasarkan permasalahan sirkulasi pengelola yang memungkinkan kotor karena berdekatan dengan ruang produksi dan area *loading dock* maka penulis membuat rancangan ulang sirkulasi pengelola.



Gambar 5.1 Koridor Eksisting (atas) dan Rancangan Ulang Koridor (Bawah)

Sumber : Penulis 2019

Rancangan ulang sirkulasi dengan menambahkan double entrance di koridor, menambahkan saluran drainase yang berada disisi lorong antara entrance pertama dan kedua agar lebih mudah dibersihkan, dan menambahkan *anti-slip mat* di antara kedua entrance agar tidak licin sekaligus menahan kotoran agar tidak terbawa masuk ke area pengelola.



Gambar 5.2 Saluran Drainase dan *Anti-Slip Mat* Diantara Double Entrance

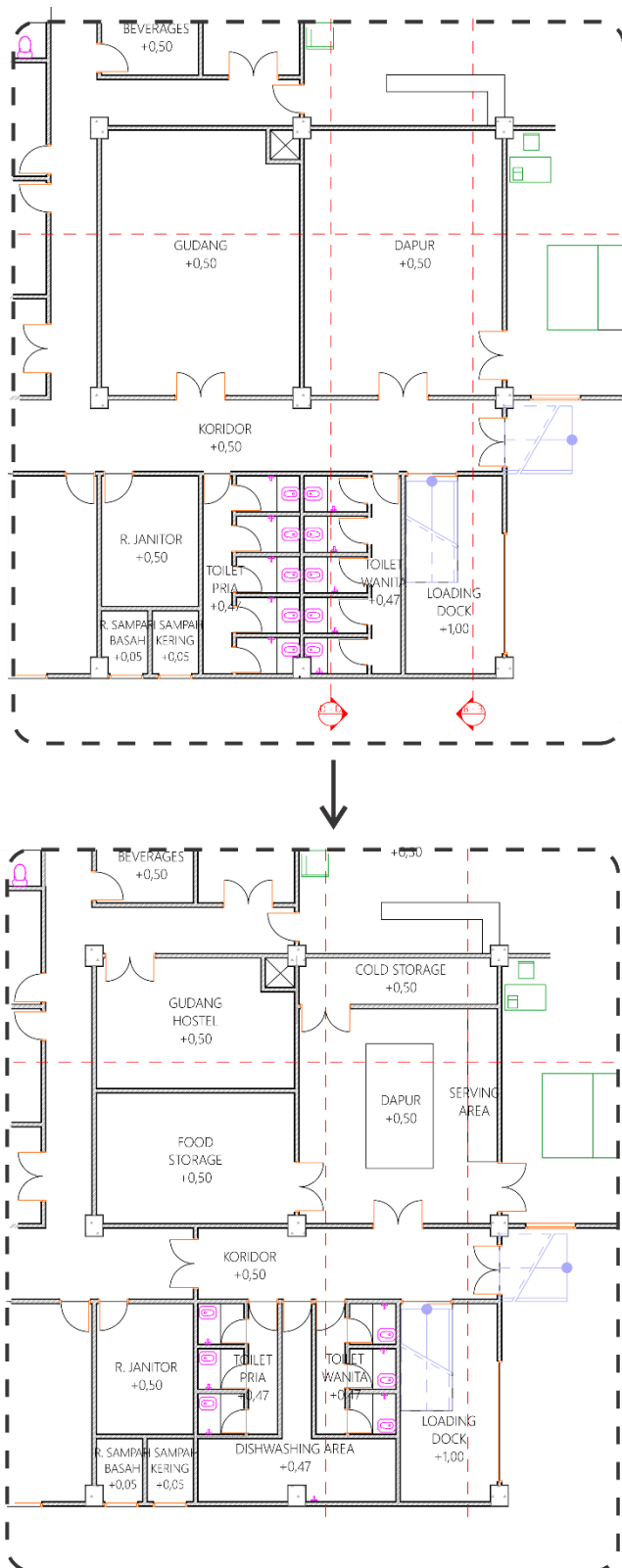
Sumber : Penulis 2019

Rancangan ulang sirkulasi pengelola diharapkan dapat meminimalisir koridor yang kotor dan meningkatkan kenyamanan dalam sirkulasi.

2. Merancang ulang tata ruang produksi (dapur catering dan gudang penyimpanan)

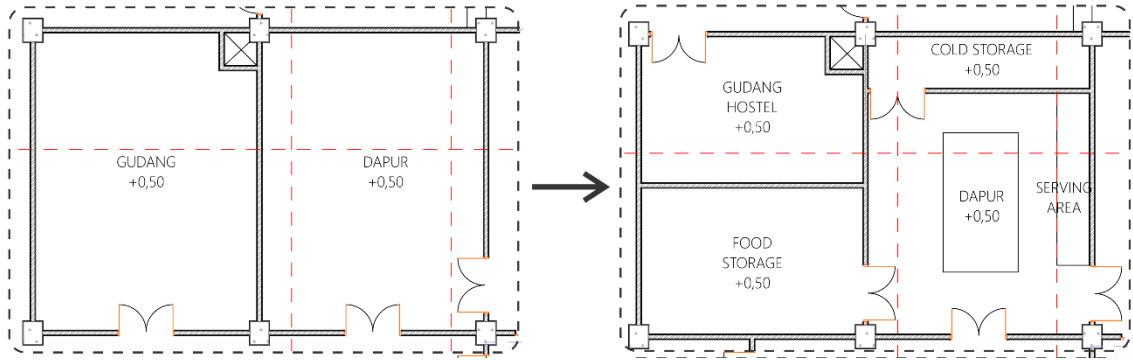
Berdasarkan permasalahan keselamatan dan keamanan pengguna bangunan karena ruang produksi yang dekat dengan ruang pengunjung, maka penulis perlu untuk merancang ulang ruang produksi dan ruang penyimpanan makanan.

Dalam merancang ulang ruang produksi tidak merubah tata letak ruang dapur karena menurut penulis permasalahan diatas dapat diatasi dengan meletakkan ruang-ruang yang tidak berhubungan dengan kegiatan memasak bersebelahan dengan ruang makan dan resepsionis, sedangkan area tempat memasak diletakkan di tengah ruang dapur dengan didukung dengan penyediaan peralatan keselamatan aktif seperti sprinkler, fire alarm, dan APAR.



Gambar 5.3 Rancangan Tata Ruang Ruang Produksi Eksisting (Atas) dan Rancangan Ulang Tata Ruang Produksi (Bawah)

Sumber : Penulis 2019

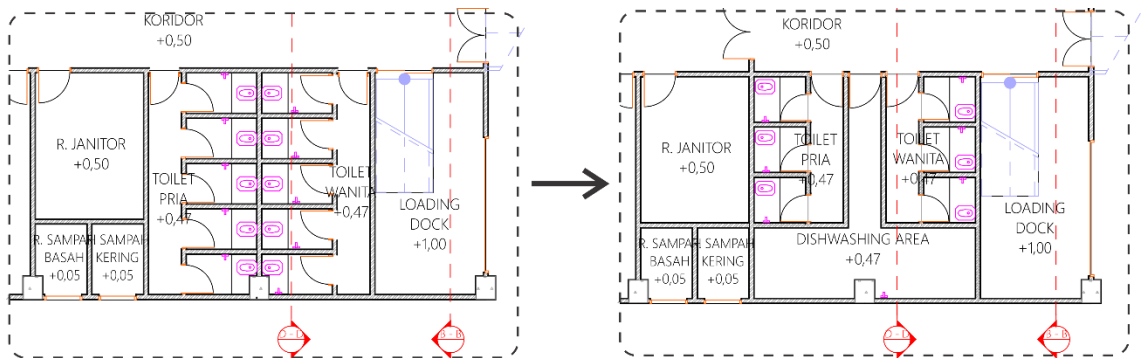


Gambar 5.4 Dapur dan Gudang Eksisting (Kiri) dan Rancangan Ulang Tata Ruang Dapur dan Gudang (Kanan)

Sumber : Penulis 2019

Pada rancangan dapur dan gudang eksisting hanya tersedia ruang dapur dan gudang tanpa menjelaskan lebih detail fungsi ruang didalamnya.

Pada rancangan ulang ruang dapur dan gudang, penulis memisahkan fungsi gudang menjadi 2 yaitu gudang penyimpanan hostel dan gudang penyimpanan makanan dengan akses yang terpisah. Pada rancangan ulang tata ruang dapur, penulis menempatkan ruang-ruang yang tidak berhubungan dengan kegiatan memasak pada sisi yang berdekatan dengan aktivitas pengunjung. *Cold storage* diletakan di sisi bagian utara, area serving area (finishing) di sisi bagian timur bersebelahan dengan ruang makan, dan area memasak di tengah ruang dapur.

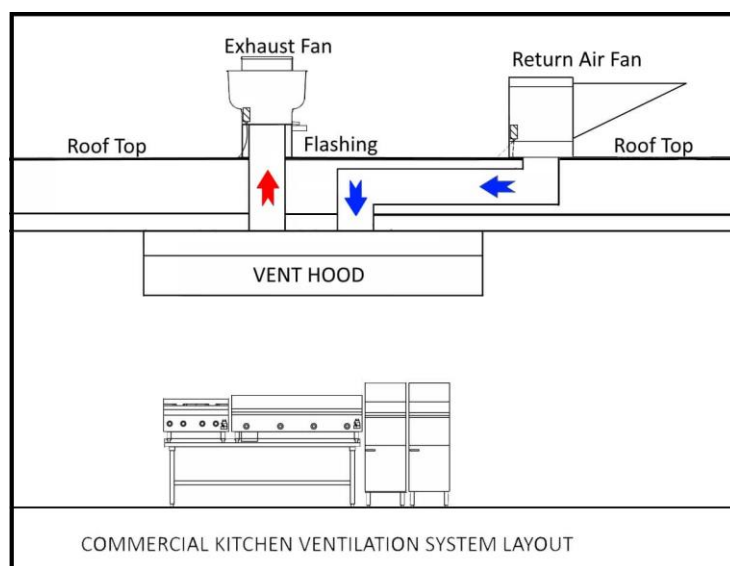


Gambar 5.5 Tata Ruang Pendukung Area Produksi dan Servis (Kiri) dan Rancangan Ulang Tata Ruang Pendukung Area Produksi dan Servis (Kanan)

Sumber : Penulis 2019

Tata ruang pendukung area produksi dan servis eksisting sebelumnya hanya menyediakan toilet yang berjumlah 10 buah yang terpisah untuk pria dan wanita. Pada rancangan ulang tata ruang pendukung area produksi dan servis, penulis meletakkan ruang cuci piring dan peralatan memasak (*dishwashing area*) terpisah dari dapur dan menjadi satu pada area toilet agar memusatkan ruang-ruang yang berhubungan dengan kegiatan bersih-bersih pada satu area.

3. Merancang Sirkulasi Udara di Ruang Produksi



Gambar 5.6 Sirkulasi Udara di Dapur

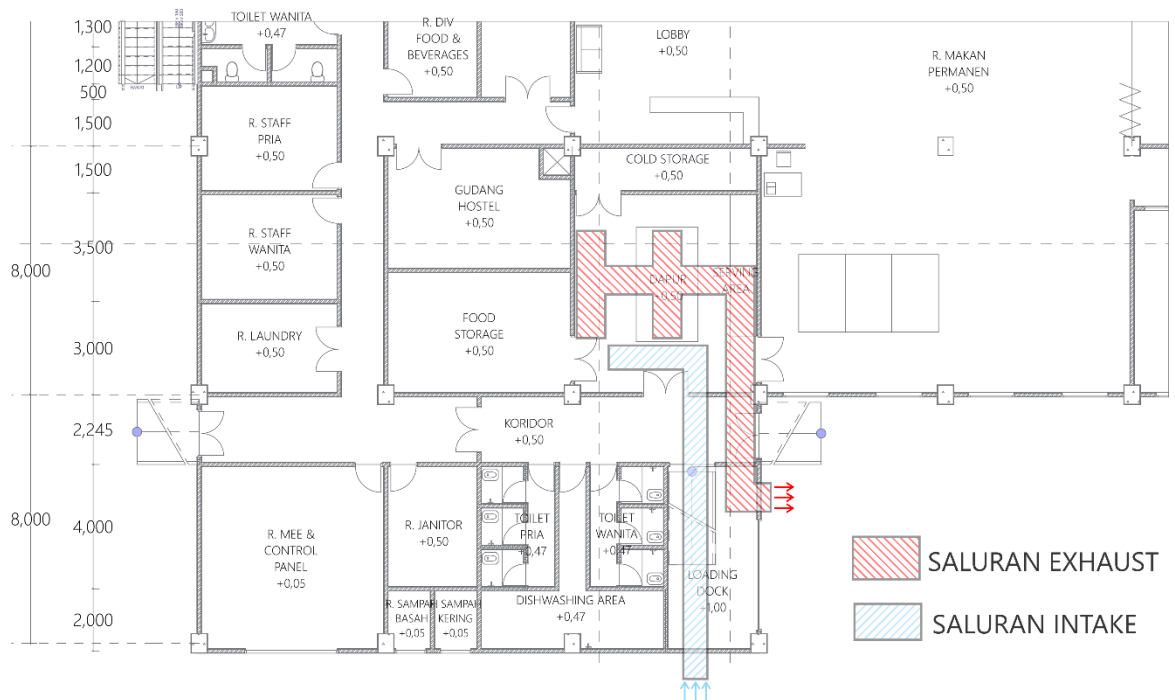
Sumber : <https://www.jeansrestaurantsupply.com/vent-hoods>

Berdasarkan pada gambar 5.6 Terdapat 2 jenis sirkulasi udara yaitu saluran exhaust dan saluran intake. Saluran exhaust berfungsi untuk membuang udara dari hasil produksi makanan, sedangkan saluran intake berfungsi untuk memasukan udara segar dari luar bangunan kedalam ruang produksi. Kedua saluran tersebut memiliki mekanisme yang menggunakan mesin untuk membuang dan menyedot udara.

Berdasarkan kajian tidak terdapat ketentuan jarak untuk tata letak ruang produksi yang mempengaruhi sirkulasi udara, sehingga

menjadi salah satu pertimbangan untuk tidak merubah tata letak dapur dan hanya perlu merancang tata letak saluran exhaust dan saluran intake.

Tata letak saluran exhaust dan saluran intake perlu dibedakan letaknya karena saluran exhaust perlu membuang udara sisa hasil produksi makanan, dan saluran intake perlu mendapatkan udara segar.



Gambar 5.7 Skema Sirkulasi Udara di Ruang Produksi

Sumber : Penulis 2019

Saluran exhaust mengarah ke bagian timur bangunan, sedangkan saluran intake mengambil udara segar dari arah selatan, sehingga udara yang masuk kedalam ruang produksi tidak bercampur dengan udara hasil produksi makanan, sehingga udara yang dialirkan masuk menjadi lebih bersih, dan sirkulasi udara di ruang produksi menjadi lebih baik.