

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI PERHOTELAN
PALEMBANG



Disusun untuk Memenuhi Persyaratan
Penulisan Skripsi Sarjana (S-1) Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas
Teknik Universitas Sriwijaya

Oleh:

RISKA SAHMA UTAMI

03071003019

PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2012

S
727.307
Ris
P
C-130531
2012

LAPORAN TUGAS AKHIR



**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI PERHOTELAN
PALEMBANG**

R.22662/22186



Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan
Pendidikan Sarjana Strata 1 (S-1) Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas
Teknik Universitas Sriwijaya

Oleh:

RISKA RAHMA UTAMI

03071006010

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2012**

LEMBAR PENGESAHAN

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI PERHOTELAN
PALEMBANG**

Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan

Oleh:

Riska Rahma Utami

NIM. 03071006010

Indralaya, November 2012

Menyetujui,

Pembimbing Utama



Wienty Triyuty, ST. MT
NIP. 197705282001122002

Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya

Ketua,



Wienty Triyuty, ST. MT
NIP. 197705282001122002

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Riska Rahma Utami
NIM : 03071006010
Fakultrs/Program : Teknik/SI
Jurusan/Program Studi : Teknik Sipil/Teknik Arsitektur
Alamat : Jalan Beliton No. 6 Bukit Besar

Dengan ini menyatakan bahwa Karya Tugas Akhir saya yang berjudul:

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI PERHOTELAN PALEMBANG

Merupakan judul orisinil serta bukan merupakan plagiat dari judul tugas akhir atau sejenisnya dari karya orang lain.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya serta akan saya pertanggungjawabkan.

Indralaya, November 2012



Riska Rahma Utami
NIM. 03071006010

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji syukur alhamdulillah kehadiran Allah S.W.T yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI PERHOTELAN PALEMBANG".

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Arsitektur di Jurusan Teknik Sipil Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya.

Terima kasih tak terhingga serta penghargaan yang setinggi-tingginya saya sampaikan kepada :

Rektor Universitas Sriwijaya, Ibu Prof. Dr. Badia Perizade, M.B.A., Dekan Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya Dr. Ir. H.M. Taufik Toha D.E.A., Ketua Program Studi Teknik Arsitektur, Ibu Wienty Triyuli, ST.MT atas perhatian, arahan serta dorongan sehingga memperlancar studi saya.

Pembimbing Skripsi, Ibu Wienty triyuly, ST.MT yang telah meluangkan banyak waktu dengan penuh kesabaran untuk memberikan bimbingan, semangat dan saran-saran kepada saya.

Dosen-dosen yang telah memberikan banyak masukan, informasi, dukungan yaitu **Bapak Ir. Setyo Nugroho M.Arch, ibu Ir. Meivirina Hanum, MT, ibu Ir. Tuter Lusetyowati, MT, dan bapak Livian Teddy, ST.MT** dan juga kepada seluruh dosen Program Studi Teknik Arsitektur.

Kedua orang tua saya, ayahanda **A.gunadi** dan ibunda tercinta **Susilapiana** , sembah sujud dan doa kepada Allah SWT, atas segala dukungan penuh baik moril maupun materil hingga selesainya proses penyusunan laporan.

Kepada orang terdekat saya yang selalu memberikan perhatian dan semangat yaitu Gandhi dan tak lupa kepada Arsyil, Grania, Minnaty, Dhini, Nova, Salma Ayu , Ptia fatma08 , kak Yayan06 , Arief08 teman-teman di teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya Angkatan 2007 dan semua yang tidak dapat

disebutkan satu persatu namanya, terima kasih atas kerjasama, masukan dan motivasi. Serta seluruh civitas akademika di lingkungan Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya yang telah membantu saya.

Akhirnya dari lubuk hati yang paling dalam, saya memohon kepada Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang untuk membalas segala budi baik dari semua pihak yang telah diberikan kepada saya dan semoga kita selalu dalam lindungan dan rahmatnya, Amin Ya Robbal Alamin.

Mengingat keterbatasan dalam penulisan, laporan skripsi ini tidak terlepas dari kekurangan dan kesalahan untuk itu penyusun memohon maaf dan harapan penyusun, semoga laporan ini dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi kemajuan ilmu pengetahuan, khususnya dunia Arsitektur.

Inderalaya, November
2012

Penyusun

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....

Kata Pengantar ii

Daftar isi iii

Daftar Tabel..... vi

Daftar Gambar x

Daftar Bagan xii

BAB I PENDAHULUAN 1

 1.1 Latar Belakang..... 1

 1.2 Rumusan masalah..... 3

 1.3 Tujuan..... 3

 1.4 Ruang lingkup 4

 1.5 Metode Penulisan 4

 1.6 Sistematika Penulisan..... 11

 1.7 Kerangka Berpikir 12

BAB II AZAZ DAN METODOLOGI PERANCANGAN..... 13

 2.1 Azaz dan Dasar Perancangan 13

 2.2 Pengertian Keterbukaan Arsitektur 14

 2.3 Penerapan Keterbukaan yang Modern Dalam Bangunan
 Akademi Perhotelan dan Kulineri 15

 2.4 Pengertian Terpadu Dalam Arsitektur..... 18

 2.5 Penerapan Terpadu dalam bangunan Akademi Perhotelan dan
 Kulineri..... 19

 2.6 Metode Perncangan 19

BAB III TINJAUAN PUSTAKA 26

 3.1 Tinjauan Akademi 26

 3.2 Tinjauan Pendirian Akademi 27

 3.3 Tinjauan Akademi Perhotelan 35

 3.4 Tinjauan Akademi Perhotelan di Indonesia..... 42

 3.5 Tinjauan Umum Provinsi Sumatera Selatan dan Kota
 Palembang 52

 3.5.1 Provinsi Sumatera Selatan..... 52

 3.5.2 Kota Palembang 53

3.5.3 Tinjauan Kawasan Lingkup Perencanaan	55
3.5.4 Rencana Pengembangan Fasilitas pendidikan.....	57
BAB IV ANALISA PERANCANGAN.....	60
4.1 Analisa Fungsional	60
4.2 Analisa Pelaku	61
4.3 Analisa Kegiatan.....	64
4.3.1 Kelompok Kegiatan Belajar (Learning)	64
4.3.2 Kelompok Kegiatan Praktek (Practice)	66
4.3.3 Kelompok Kegiatan Bisnis (Business)	68
4.4 Analisa Kebutuhan Ruang	69
4.4.1 Kelompok Kegiatan Belajar (Learning)	69
4.4.2 Kelompok Kegiatan Praktek (Practice)	71
4.4.3 Kelompok Kegiatan Bisnis (Business)	71
4.4.4 Analisa Kebutuhan Ruang Kelas dan Laboratorium/ Ruang Praktek.....	72
4.5 Organisasi Ruang.....	88
4.5.1 Organisasi Ruang Makro	88
4.5.2 Organisasi Ruang Mikro.....	90
4.6 Luasan Ruang	96
4.7 Analisa Kontekstual	101
4.7.1 Analisa Pemilihan Tapak	101
4.7.2 Lokasi dan Peruntukkan Lahan Terpilih Jalan Jendral Sudirman	103
A. Analisa View / Orientasi.....	104
B. Analisa Klimatologi.....	105
1. Analisa Matahari.....	105
2. Analisa Angin	106
3. Analisa Curah Hujan.....	107
C. Analisa Kebisingan	108
D. Analisa Pencapaian dan Sirkulasi Tapak	110
E. Analisa Zoning.....	111
4.8 Analisa Arsitektural	112
4.8.1 Analisa Jenis Masa Bangunan	112
4.8.2 Analisa Bentuk Dasar Bangunan	113
4.8.3 Analisa Pola Susunan Masa.....	114
4.8.4 Analisa Gubahan Masa	116
4.9 Analisa Struktural	120
4.9.1 Analisa Modul.....	120
4.9.2 Analisa Bahan Struktru	121
4.9.3 Analisa Sistem Struktrur	123
4.9.4 Analisa Penutup Atap.....	130

4.10 Analisa Utilitas	132
4.10.1 Sistem Penghawaan.....	132
4.10.2 Sistem Pencahayaan	135
4.10.3 Sistem Plumbing dan Sanitasi	138
A. Sistem Air Bersih.....	138
B. Sistem Air Kotor	139
4.10.4 Sistem Pasokan Listrik.....	141
4.10.5 Sistem Transportasi Bangunan.....	142
A. Tangga.....	142
B. Eskalator.....	143
C. Ramp	144
D. Lift.....	145
4.10.6 Sistem Proteksi Kebakaran.....	145
4.10.7 Sistem Pembuangan Sampah	149
4.10.8 Sistem Penangkal Petir	150
BAB V KONSEP	152
5.1 Konsep Dasar Perancangan	152
5.2 Konsep Ruang	153
5.3 Konsep Building.....	159
5.4 Konsep Arsitektrural	169
5.5 Konsep Struktrural	162
5.6 Konsep Utilitas.....	163
A. Konsep Penghawaan Bangunan	163
B. Konsep Plumbing dan Sanitasi	163
C. Konsep Pasokan Listrik	164
5.7 Konsep Penerangan/ Pencahayaan	164
5.8 Konsep Transportasi Bangunan	165
5.9 Konsep Proteksi Kebakaran	165
5.10 Konsep Pembungan Sampah.....	166
DAFTAR PUSTAKA	167

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Persyaratan Minimal Jumlah Dan Kualifikasi Dosen Tetap Untuk Setiap Program Studi	30
Tabel 3.2	Persyaratan Minimal Jumlah Dan Jenis Program Studi Dosen Tetap Untuk Setiap Program Studi	31
Tabel 3.3	Persyaratan Minimal Jumlah Dan Kualifikasi Tenaga Administrasi Dan Penunjang Akademik	31
Tabel 3.4	Pesyaratan Minimal Sarana Dan Prasarana	32
Tabel 3.5	Jadwal Perkuliahan Akpar NHI	43
Tabel 3.6	Kurikulum DIII Prodi Divisi Kamar Akpar NHI	44
Tabel 3.7	Kurikulum DIII Prodi F & B Akpar NHI	46
Tabel 3.8	Kurikulum DIII Prodi Kitchen Akpar NHI	47
Tabel 3.9	Kurikulum DIII Prodi Pastry Akpar NHI	48
Tabel 3.10	Jadwal Belajar Program Pendidikan JCC	51
Tabel 3.11	Kabupaten di Provinsi Sumatera Selatan	53
Tabel 3.12	Pemanfaatan Eksisting Kota Palembang Tahun 2004 Serta Rekomendasi untuk Tahun 2004-2014 (sektoral).....	58
Tabel 3.13	Kriteria Lokasi Kegiatan	59
Tabel 4.1	Analisa Pelaku Akademi Perhotelan Palembang.....	61
Tabel 4.2	Analisa Pelaku Pengajar/ Dosen Akademi Perhotelan Palembang	61
Tabel 4.3	Analisa Pelaku Peserta Didik/ Mahasiswa Akademi Perhotelan Palembang	62
Tabel 4.4	Analisa Jumlah Pelaku Pengelola Akademi Perhotelan Palembang	63
Tabel 4.5	Kebutuhan Ruang Zona Belajar Akademi Perhotelan Palembang	71

Tabel 4.6	Kebutuhan Ruang Zona Praktek Akademi Perhotelan Palembang	71
Tabel 4.7	Kebutuhan Ruang Zona Bisnis Akademi Perhotelan Palembang.	72
Tabel 4.8	Kebutuhan Ruang Kelas & Praktek Prodi Divisi Kamar Akademi Perhotelan Palembang	74
Tabel 4.9	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Divisi Kamar Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	74
Tabel 4.10	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Divisi Kamar Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang.....	75
Tabel 4.11	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Divisi Kamar Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	75
Tabel 4.12	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Divisi Kamar Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	76
Tabel 4.13	Kebutuhan Ruang Kelas & Praktek Prodi Tata Hidang Akademi Perhotelan Palembang	77
Tabel 4.14	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Hidang Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	78
Tabel 4.15	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Hidang Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang.....	78
Tabel 4.16	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Hidang Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	79
Tabel 4.17	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Hidang Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang.....	79
Tabel 4.18	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Boga Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	80

Tabel 4.19	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Boga Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	81
Tabel 4.20	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Tata Boga Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	81
Tabel 4.21	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Boga Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	82
Tabel 4.22	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Tata Boga Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	82
Tabel 4.23	Kebutuhan Ruang Kelas & Praktek Prodi Pastry Akademi Perhotelan Palembang	83
Tabel 4.24	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Patry Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	84
Tabel 4.25	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Tata Hidang Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	84
Tabel 4.26	Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Patry Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	85
Tabel 4.27	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Prodi Patry Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	85
Tabel 4.28	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Semester Ganjil Akademi Perhotelan Palembang	86
Tabel 4.29	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Simulasi Semester Genap Akademi Perhotelan Palembang	87
Tabel 4.30	Kebutuhan Ruang Praktek Program Kursus Akademi Perhotelan Palembang	87
Tabel 4.31	Kebutuhan Ruang	99
Tabel 4.32	Tapak Alternatif 3	102

Tabel 4.33	Tapak Alternatif 3	102
Tabel 4.34	Analisa Bentuk Dasar.....	114
Tabel 4.35	Karakteristik Bahan Bangunan	122
Tabel 4.36	Jenis-jenis Pondasi Serta Keuntungan dan Kerugiannya	127
Tabel 4.37	Komponen Badan Bangunan, Penjelasan dan Sintesisnya	129
Tabel 4.38	Jenis Struktur dan Penjelasan	130
Tabel 4.39	Analisa Perbandingan AC Sentral dan Ac Split.....	133

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. MDP IT Superstore Palembang.....	14
Gambar 2.2 Vegetasi Pada Ruang.....	15
Gambar 2.3 Konsep Ruang Modern Pada Toko Kue.....	16
Gambar 2.4 Konsep Ruang Terbuka Modern Pada Dapur Restoran Mie.....	16
Gambar 2.5 Tampak Bangunan Modern.....	16
Gambar 2.6 Taylor University Hospitality Management.....	16
Gambar 2.7 Taylor University Hospitality Management.....	17
Gambar 2.8 Fasade Kaca Pada Perguruan Tinggi.....	17
Gambar 3.1 Ruang Kelas Akpar NHI.....	38
Gambar 3.2 Ruang Perpustakaan Akpar NHI.....	39
Gambar 3.3 Simulasi Ruang Kamar Hotel Akpar NHI.....	39
Gambar 3.4 Simulasi Ruang Kantor Depan Akpar NHI.....	39
Gambar 3.5 Simulasi Ruang Praktek Dobi Akpar NHI.....	39
Gambar 3.4 Simulasi Ruang Praktek Dobi Akpar NHI.....	39
Gambar 3.6 Tampak Depan Bangunan Hotel Praktek Akpar NHI.....	40
Gambar 3.7 Resepsionis Hotel Praktek Akpar NHI.....	40
Gambar 3.8 Ruang Dapur Tata Boga Akpar NHI.....	40
Gambar 3.9 Tata Boga Ruang Pematangan Daging Akpar NHI.....	40
Gambar 3.10 Tata Boga Ruang Pematangan Sayur Akpar NHI.....	40
Gambar 3.11 Tata Boga Ruang Garnish Akpar NHI.....	40
Gambar 3.12 Simulasi Ruang Bar Akpar NHI.....	41
Gambar 3.13 Simulasi Restoran Akpar NHI.....	41
Gambar 3.14 Ruang Laboratorium Mandiri Bahasa Akpar NHI.....	41
Gambar 3.15 Ruang Laboratorium Komputer.....	41

Gambar 3.16 Gedung Olahraga Akpar NHI.....	41
Gambar 3.17 Peta Sumatera Selatan	53
Gambar 3.18 Peta RTRWK Palembang.....	56
Gambar 4.1 Tapak Alternatif 1.....	101
Gambar 4.2 Tapak Alternatif 2.....	102
Gambar 4.3 Tapak Alternatif 3.....	102
Gambar 4.4 Tapak Terpilih Jl. Jendral Sudirman	103
Gambar 4.5 Komposisi Bentuk Beraturan	117
Gambar 4.6 Komposisi Bentuk Tidak Beraturan	117
Gambar 4.7 Komposisi Bentuk yang di Potong.....	117
Gambar 4.8 Komposisi Bentuk Linear.....	118
Gambar 4.9 Variasi Bahan Bangunan	123
Gambar 4.10 Dilatasi 2 kolom	129
Gambar 4.11 Sistem Up Feed	138
Gambar 4.12 Sistem Up Feed	138
Gambar 4.13 Standar Lebar dan Tinggi Anak Tangga	143
Gambar 4.14 Hydran Box	148
Gambar 4.15 Hydran Halaman.....	148

DAFTAR BAGAN

Bagan 1.1. Kerangka Berpikir.....	12
Bagan 2.1 Visual Arti Kata Terpadu.....	18
Bagan 2.2 Penerapan Terpadu Dalam Bangunan Akademi Perhotelan Palembang	18
Bagan 2.3 Tahapan Desain.....	20
Bagan 2.4 Data Analisis Kegiatan.....	21
Bagan 2.5 Data Analisa Ruang	21
Bagan 2.6 Data Analisa Tapak	22
Bagan 2.7 Data Analisa Arsitektural.....	22
Bagan 2.8 Data Analisa Struktural	22
Bagan 2.9 Data Analisa Utilitas	22
Bagan 2.10 Data Konsep Tapak	24
Bagan 2.11 Data Konsep Arsitektural.....	25
Bagan 2.12 Data Konsep Struktural	25
Bagan 2.13 Data Konsep Utilitas	25
Bagan 3.1 Kurikulum Prodi Pastry Akpar NHI	48
Bagan 3.2 Pembagian Ruang Kelas dan Dapur JCC.....	52
Bagan 4.1 Analisa Fungsional Akademi Perhotelan Palembang	60
Bagan 4.2 Staff Organisasi Pengelola Akademi Perhotelan Palembang	62
Bagan 4.3 Struktur Organisasi Program Kursus	63
Bagan 4.4 Pola Kegiatan Pengelola Akademi Perhotelan Palembang.....	64
Bagan 4.5 Pola Kegiatan Pengajar Akademi Perhotelan Palembang.....	65
Bagan 4.6 Pola Kegiatan Mahasiswa Akademi Perhotelan Palembang.....	65
Bagan 4.7 Pola Kegiatan Pengelola Service Akademi Perhotelan Palembang...	65

Bagan 4.8 Pola Kegiatan Pengunjung Zona Learning Akademi	
Perhotelan Palembang	66
Bagan 4.9 Pola Kegiatan Pengelolaan Ruang Praktek dan Lab Akademi	
Perhotelan Palembang	66
Bagan 4.10 Pola Kegiatan Pengajar/ Dosen Zona Praktek Akademi	
Perhotelan Palembang	66
Bagan 4.11 Pola Kegiatan Mahasiswa Zona Praktek Akademi	
Perhotelan Palembang	67
Bagan 4.12 Pola Kegiatan Pengelola Servis Zona Praktek Akademi	
Perhotelan Palembang	67
Bagan 4.13 Pola Kegiatan Pengunjung Zona Praktek Akademi	
Perhotelan Palembang	67
Bagan 4.14 Pola Kegiatan Pengelola Pengelola Kursus Akademi	
Perhotelan Palembang	68
Bagan 4.15 Pola Kegiatan Pelaku Bisnis Akademi Perhotelan Palembang.....	68
Bagan 4.16 Pola Kegiatan Pengunjung Zona Bisnis Akademi	
Perhotelan Palembang	68
Bagan 4.17 Pola Kegiatan Pengelola Servis Zona Bisnis Akademi	
Perhotelan Palembang	69
Bagan 4.18 Organisasi Ruang Makro Zona Belajar.....	88
Bagan 4.19 Organisasi Ruang Makro Zona Praktek	88
Bagan 4.20 Organisasi Ruang Makro Zona Bisnis	89
Bagan 4.21 Organisasi Ruang Mikro Pengelolaan Zona Belajar	90
Bagan 4.22 Organisasi Ruang Mikro Perkuliahan Zona Belajar	92
Bagan 4.23 Organisasi Ruang Mikro Pelayanan Zona Belajar	92
Bagan 4.24 Organisasi Ruang Mikro Perkuliahan Zona Praktek.....	93

Bagan 4.25 Organisasi Ruang Mikro Pelayanan Zona Praktek	94
Bagan 4.26 Organisasi Ruang Area Bisnis Zona Bisnis	94
Bagan 4.27 Organisasi Ruang Mikro Perkuliahan Zona Bisnis.....	95
Bagan 4.28 Organisasi Ruang Mikro Pelayanan Zona Bisnis	95
Bagan 4.29 Sistem Penghawaan Buatan	134
Bagan 4.30 Sistem Saluran Air Bersih.....	139
Bagan 4.31 Sistem Saluran Air Kotor, Air Sisa dan Air Hujan	141
Bagan 4.32 Sistem Pendistribusian Listrik Berdasarkan Bangunan	142
Bagan 4.33 Sistem Distribusi Sampah	150

BAB I

PENDAHULUAN



1.1. Latar Belakang

Perubahan yang cepat dalam industri bisnis pariwisata perhotelan di Palembang serta industri makanan baik dalam skala besar maupun kecil khususnya dalam hal *food production*, mempengaruhi perkembangan minat masyarakat Palembang akan pendidikan dalam bidang perhotelan dan kuliner yang makin lama makin harus bersaing cepat dengan perubahan, pergeseran nilai budaya, kondisi sosial dan globalisasi bisnis serta pertumbuhan ekonomi. Masyarakat Palembang menantikan hal baru, makanan baru serta peningkatan kualitas dari bisnis perhotelan dan kuliner yang tersedia di Palembang

Saat ini perkembangan dunia perhotelan dan kuliner dianggap tidak begitu penting dengan kompleksitas yang kurang. Di lain pihak generasi muda yang tertarik akan dunia kuliner semakin banyak dan meningkat, hal ini dipicu oleh berbagai tayangan televisi dalam bidang kuliner yang begitu marak di tayangkan di Indonesia seperti *Masterchef*, *Dc.Cupcakes*, atau bahkan acara untuk kalangan usia muda yaitu *Koki Cilik*. Acara acara tersebut dapat mempengaruhi minat masyarakat dari berbagai kalangan umur. Hal ini dapat dibuktikan antara lain dari meningkatnya jumlah peserta yang akan masuk SMK jurusan tata Boga dan perhotelan dari tahun ke tahun sejumlah 10%¹. Berdasarkan polling pribadi yang dilakukan ke beberapa SMA banyaknya Peminat dari beberapa SMA (SMA N 1 Palembang, Sma Xaverius 1 Palembang, SMA Kusuma Bangsa Palembang) untuk melanjutkan ke sekolah Perhotelan dan Jasa Boga mencapai rata rata 16.8 % per sekolah². Jumlah siswa SMA yang melanjutkan sekolah ke luar negeri mengambil jurusan Management perhotelan dan kuliner mencapai rata rata 8-10% dari

¹ Lampiran, Tabel Rekapitulasi Peminat SMKN6 2007-2010, sumber :arsip SMKN6

² Lampiran, Tabel Perhitungan Kuisisioner Siswa SMA, Survey Pribadi

total peserta per tahun yang berangkat melanjutkan akademi diluar negeri pada lembaga edukasi Fortrust, Central, ED-Link³.

Tidak hanya dikalangan pelajar SMA saja tetapi masyarakat umum yang hendak melanjutkan pendidikan dalam bidang perhotelan dan kuliner secara professional bertambah dalam peningkatan jumlah peserta didik kursus yang diadakan di beberapa lembaga di Palembang.

Masyarakat Palembang semakin banyak berminat pada industri perhotelan serta makanan, perkembangannya di Palembang terlihat banyaknya area pusat bisnis makanan dan menyebar di penjuru kota. Banyaknya perkembangan pembangunan Hotel dan industry makanan baru secara terus menerus yang ada di Palembang membutuhkan SDM yang berkualitas dan layak. Palembang membutuhkan sumber daya manusia yang lebih banyak untuk menyeimbangi pesatnya industri Perhotelan dan kuliner.

Akademi Perhotelan Palembang merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan program pendidikan akademik dan/atau profesional dalam sekelompok disiplin ilmu pengetahuan, teknologi dan/atau kesenian pada bidang kuliner dan perhotelan. Mempunyai 1 jurusan atau lebih dalam bidang perhotelan. Jenjang yang diberikan pada Akademi mulai dari DI, DII, DIII. Kegiatan yang ada dimulai dari perkuliahan mengenai teori kemudian praktek yang diajarkan oleh pengajar kemudian praktek langsung dilakukan oleh mahasiswa di ruang pengolahan makanan ataupun ruang simulasi hotel untuk jurusan perhotelan.

Idealnya Akademi Perhotelan Palembang menyediakan pengembangan praktek dan kepribadian harus terjadi secara baik yaitu mengutamakan lebih banyak praktek maupun terjun langsung ke dalam perniagaan pada bidangnya seperti terlihat pada akademi kuliner yang ada ataupun akademi perhotelan. Hal ini ditekankan karena mahasiswa diharapkan bisa menjadi pribadi yang dapat langsung diperkerjakan sesuai bidangnya bahkan berwirausaha sendiri. Oleh sebab itu perancangan Akademi Perhotelan Palembang ini dapat mencakup kegiatan belajar yang mencakup kegiatan belajar mengajar dan fasilitas untuk staff organisasi Akademi, kegiatan praktikal mencakup ruang

³ Lampiran, Tabel Peminat sekolah Perhotelan Ke Luar Negeri, Survey pribadi

simulasi praktikal, dan kegiatan berniaga atau bisnis penyediaan retail bagi umum termasuk peserta didik yang berminat untuk membuka usaha . Ketiga hal tersebut di harapkan menjadi dasar dari perancangan Akademi Perhotelan Palembang dan kompleksitas kegiatan serta ruang dikembangkan secara terpadu .

1.2.Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam Perencanaan dan Perancangan Akademi Perhotelan Palembang adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang sebuah Akademi Perhotelan dengan cara memberi lebih banyak akses keterbukaan dalam bangunan akademi yang modern sehingga dapat mengekspos serta mempublikasi kegiatan *Learning – Practice –Business* . oleh karena itu perkembangan edukasi bisnis dan sosial tidak dipisahkan oleh ruang ruang yang massif yang pada dasarnya edukasi dalam bidang perhotelan khususnya kuliner membutuhkan kreatifitas yang selalu berkembang dinamis tak terbatas oleh ruang.
2. Bagaimana merancang 4 program studi akademi perhotelan yang terpadu untuk perkembangan sarana edukasi lanjutan dari pendidikan tingkat SMA/SMK maupun pendidikan non-formil yang dapat disediakan dalam lingkungan Akademi Perhotelan Palembang dengan mengutamakan 3 aspek *Learning-Practice-Business*, sehingga dari rangkaian ini 3 zona tersebut dapat saling mengakses satu sama lain.

1.3.Tujuan

Perencanaan dan perancangan Akademi Perhotelan Palembang diharapkan sebagai sarana Perkembangan edukasi, sosial dan bisnis kuliner dan perhotelan di kota Palembang ,sehingga kemunculan yang pertama di Palembang bisa menarik lebih banyak minat masyarakat yang tertarik pada bidang perhotelan dan kuliner.

1.4. Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup penulisan adalah:

1. Akademi Perhotelan Palembang formal untuk siswa lulusan SMA/SMK sederajat dengan kepentingan mendapat gelar Diploma jurusan Manajemen Perhotelan dengan 4 program studi yaitu Divisi Kamar (Room Division), Tata Hidang (Food & Beverage Service), Tata Boga (Food Production Kitchen), Tata Boga (Food Production Pastry),
2. Akademi Perhotelan Palembang non-formal untuk peminat pendidikan professional .
3. Akademi Perhotelan Palembang non- formal untuk peminat kursus singkat
4. Akademi Perhotelan Palembang yang dapat menampung kegiatan Learning (Belajar), Practice (praktek), Bussines (bisnis)
5. Akademi Perhotelan Palembang dengan zona learning yang mencakup segala sesuatu kegiatan belajar mengajar dan ruang ruang kantor dan penunjangnya .
6. Akademi Perhotelan Palembang dengan zona Practice mencakup kegiatan praktikal siswa dengan simulasi dapur dan restoran diklasifikasikan berdasarkan cara pengolahan makanan dan jenis masakan.
7. Akademi Perhotelan Palembang dengan zona Business mencakup kegiatan penjualan bahan produksi makanan, peralatan makanan, serta kios kios yang disewakan untuk masyarakat umum.
8. Akademi perhotelan Palembang mencakup regional Palembang

1.5. Metodologi Penulisan

Metode perancangan yang digunakan adalah metode analisa deskriptif yaitu dengan mengadakan pengumpulan data-data baik data primer maupun sekunder untuk kemudian di analisa untuk memperoleh dasar-dasar perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang* .

1. Pengumpulan Data

Data-data yang dikumpulkan meliputi :

a. Data Primer

- Penggunaan dan fungsi bangunan *Akademi Perhotelan Palembang* dibagi menjadi 3 Zona *Learning, Practice, Business*.
- Analisa aktivitas dari pelaku, pengelola, pengunjung *Akademi Perhotelan Palembang*
- Kondisi eksisting tapak yang terkait lokasi pendidikan tetapi juga cocok untuk perdagangan dan jasa
- Studi banding bangunan sejenis antara lain SMK dengan jurusan tata boga, Pelatihan kursus singkat seperti Boga Sari, akademi Tinggi Pariwisata yang ada di Indonesia seperti NHI Bandung, Tristar Institute Culinary Surabaya, Monas Pacific akademi Culinary Surabaya, Sage's Institute Surabaya, Surabaya Hotel School.

b. Data Sekunder

- Standar ruang-ruang gerak di ruang kelas dan dapur menurut *Time Saver Building, Data Arsitek*, buku *Perencanaan Dapur* (yang digunakan siswa tata boga NHI)
- Standar- standar penghawaan dan pencahayaan pada ruangan kelas, laboratorium *Akademi Perhotelan Palembang* sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan
- Peraturan-peraturan Bangunan Akademi Tata boga dengan standar dapur yang mendominasi ruang pada bangunan ini.
- RTRW Kota Palembang sebagai acuan perkembangan pendidikan serta perdagangan dan jasa kota Palembang

2. Metode Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dilakukan dengan mencari data tertulis, survey dan wawancara :

a. Data Tertulis (Studi Literatur)

Data tertulis berupa Palembang mengenai tingkat minat pelajar mendaftar ke SMK jurusan tata boga, berapa banyak persentase siswa yang melanjutkan akademi diluar Palembang dan masuk ke dunia kerja yang bagaimana di Palembang. Data mengenai banyaknya peminat yang mengikuti kursus singkat tata boga di Palembang. Mengetahui informasi seberapa banyak siswa SMA yang melanjutkan akademi pada bidang *hospitality* di luar negeri per tahunnya melalui lembaga persiapan pendidikan ke Luar Negeri yang ada di Palembang seperti *Central Education, dan Ed-link Education*.

b. Survey

Survey dilakukan untuk mengetahui kondisi di lapangan adapun tempat yang menjadi tujuan survey adalah :

- o Lokasi- lokasi alternatif pemilihan tapak yang meliputi kriteria sebagai berikut: tapak berdasarkan ketentuan RT/RWK kota Palembang berada pada kawasan pendidikan, aksesibilitas yang mudah dicapai oleh angkutan umum pada zona yang telah ditandai sebagai zona *business* diperuntukkan sebagai kebutuhan publik. Tapak juga berada dekat dengan pemukiman untuk menunjang kegiatan belajar mengajar.
- o Studi objek di beberapa tempat di Palembang seperti Bogasari Baking Centre, SMK N 6 Palembang, Homi School of Tourism ,dapur dan restoran Aryaduta Hotel Palembang, sedangkan untuk studi objek diluar Palembang adalah STP Bandung / NHI.
- o Internet, melakukan studi banding terhadap bangunan akademi tata boga yang ada di luar negeri seperti Le Cordon Bleu yang mempunyai program studi yang cukup variatif serta sebagai referensi ruang kelas dan dapur dengan standar dapur hotel Internasional.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan masukan dari pihak-pihak terkait dan yang memahami potensi akan dibangunnya *Akademi Perhotelan Palembang*. Pihak – pihak terkait seperti guru dan siswa tata boga di SMK N 6 Palembang, alumni mahasiswa NHI yang ada di Palembang, peserta kursus tata boga di Palembang, Kepala bagian SMA/SMK Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.

3. Analisa Data

Data yang telah diperoleh kemudian dianalisa sesuai dengan spesifikasi objek yang akan dirancang.

a. Pemilihan Lokasi

Adapun kriteria pemilihan lokasi antara lain :

- o Pencapaian daerah bagi pelaku yaitu peserta didik yang dapat langsung mengakses lokasi tanpa hambatan transportasi
- o Kondisi Lingkungan sekitar yang mendukung kegiatan belajar mengajar dalam perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang*
- o Luasan lahan dan keadaan topografi yang dapat menunjang kegiatan belajar mengajar sesuai dengan peraturan penyelenggaraan pendidikan tinggi dalam *Akademi Perhotelan Palembang*

b. Kegiatan

Meliputi studi penggunaan bangunan yang disimpulkan pada pengelompokan aktivitas dan pemenuhan fasilitas-fasilitas utama dan penunjang.

Adapun analisis kegiatan meliputi :

- 1) Kegiatan pelaku, pengelola, servis pada zona *Learning*
- 2) Kegiatan pelaku, pengelola, servis pada zona *Practice*
- 3) Kegiatan pelaku, pengelola, servis pada zona *Business*

4. Analisa Ruang

Meliputi perencanaan kebutuhan ruang dan pola organisasinya berdasarkan analisa kegiatan yang berhubungan kuat dengan pembentukan komposisi bangunan. Analisis ruang tersebut meliputi studi komprehensif terhadap :

- a. Kebutuhan luasan ruang pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam *Akademi Perhotelan Palembang*
- b. Syarat-syarat pembentukan ruang dalam *Akademi Perhotelan Palembang*.
- c. Organisasi dan pola hubungan ruang pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam *Akademi Perhotelan Palembang*.
- d. Tata ruang dalam dan luar pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam *Akademi Perhotelan Palembang*.
- e. Gubahan bentuk dan massa pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang*
- f. Modulasi berdasarkan kegiatan pelaku pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang*
- g. Perlengkapan dan perabot ruang yang dapat mendukung kegiatan para pelaku pada zona *Learning, Practice dan Business* serta penunjangnya dalam perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang*.

5. Analisa Struktur

Pemilihan struktur yang relevan dengan kesesuaian bentuk dan modul bangunan yang berkaitan dengan efisiensi dan relevansi sifat dan bentuk

kegiatan manusia khususnya bagi siswa *Akademi Perhotelan Palembang* dengan pembagian 3 Zona yaitu zona *Learning, Practice dan Business*.

6. Analisa Bentuk dan Gubahan massa

Analisa bentuk dan gubahan massa meliputi :

- a. Analisa pengelompokan fungsi utama yaitu zona *Learning, Practice dan Business* dan penunjang pada perencanaan dan perancangan *Akademi Perhotelan Palembang*
- b. Gubahan massa dapat dianalisa dari karakteristik yang terkait dengan tata boga atau kuliner serta berkesinambunagn dengan sifat sifat 3 zona utama tersebut yaitu *Learning* bersifat privat, *Practice* bersifat semi publik *dan Business* bersifat publik

7. Analisa Gaya Arsitektur

Studi mengenai bagaimana azaz Terbuka Modern dan Terpadu yang sepadan setelah menemukan fungsi dan ruang ruang yang telah disesuaikan dengan sifat 3 zona utama tersebut yaitu *Learning* bersifat privat, *Practice* bersifat semi publik *dan Business* bersifat publik.

8. Konsep Perancangan

Merupakan gagasan awal yang digeneralisasikan. Konsep berasal dari analisis cakupan masalah yang terjadi. Adapun bagian yang menjadi konsep perancangan meliputi :

a. Tema Perancangan

Bagaimana mendisain sebuah *Perencanaan dan Perancangan Akademi Perhotelan Palembang Hotel* berkesinambunagn dengan sifat sifat 3 zona utama tersebut yaitu *Learning* bersifat privat, *Practice* bersifat semi publik *dan Business* bersifat publik

b. Konsep Tapak dan Lingkungan

Konsep tapak dan lingkungan ini terkait akan bagaimana *Akademi Perhotelan Palembang* juga memuat fungsi pendidikan sekaligus

pusat bisnis kuliner dan tetap saling berkaitan walaupun memiliki sifat yang sangat bertolak belakang sehingga dapat memposisikan bangunan sesuai dengan kondisi tapak yang tepat sesuai fungsi dan sifat zona masing masing dengan pendekatan azas Terbuka Modern dan Terpadu.

c. Konsep Gubahan Massa

Konsep gubahan massa bisa didapat dari analisa penzoningan 3 zona utama yaitu *Learning, Practice, Business*. Penyesuaian dengan kondisi bangunan disekitar akademi pun diperhatikan dan dengan beberapa fungsi bangunan yang berbeda sifat membuat mendapat perlakuan berbeda dalam gubahan massa.

d. Konsep Ruang dan Sirkulasi

Ruang dibagi menjadi 3 zona kegiatan utama yaitu *Learning, Practice, Business* mempunyai 3 karakteristik pelaku dan kegiatan yang berbeda sehingga jalur sirkulasi harus diperhatikan sesuai dengan karakteristik public, private, service dengan pendekatan azas Terbuka Modern dan Terpadu.

e. Konsep Arsitektural

Konsep arsitektural didapat dari gubahan massa yang telah didapat dan dikembangkan detailnya dengan konsep Terbuka Modern dan Terpadu.

f. Konsep Struktur

Karena Palembang merupakan tanah rawa tentu konsep struktur ini amat diperhitungkan bagaimana akan dibangunnya sebuah bangunan akademi bertingkat rendah (4-6 lantai).

9. Konsep Utilitas

Konsep Utilitas merupakan aspek yang paling penting, karena akan mempengaruhi tingkat kenyamanan, keamanan dan keselamatan para pengguna bangunan. Terlebih lagi bahwa ruang-ruang pada bangunan ini mempunyai benda-benda berbahaya seperti kompor, gas, pendingin dengan berbagai macam bentuk, sehingga memerlukan tingkatan distribusi

listrik yang baik dan sistem proteksi kebakaran yang baik pula. Pada bagian ini akan membahas tentang jaringan utilitas yang sesuai dengan bentuk dan fungsi bangunan serta utilitas pada tapak meliputi sistem air bersih dan air kotor, sistem fire estinguisher dan perletakan box hydrant pada bangunan, sistem penghawaan, sistem pencahayaan, sistem keamanan, sistem, telekomunikasi, sistem persampahan .

1.6.Sistematika Penulisan

Secara garis besar penulisan laporan tugas akhir ini dapat diuraikan sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini membahas secara singkat tentang latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup penulisan, tujuan penulisan, kerangka berpikir serta sistematika penulisan laporan.

Bab II Metodologi Perancangan

Pada bab ini membahas azas perancangan, metode perancangan yang digunakan dalam perencanaan dan perancangan Akademi Perhotelan Palembang .

Bab III Tinjauan Pustaka

Pada bab ini membahas tentang tinjauan Kota Palembang dan keterkaikannya dengan Akademi Perhotelan Palembang serta studi bangunan sejenis.

Bab IV Analisa

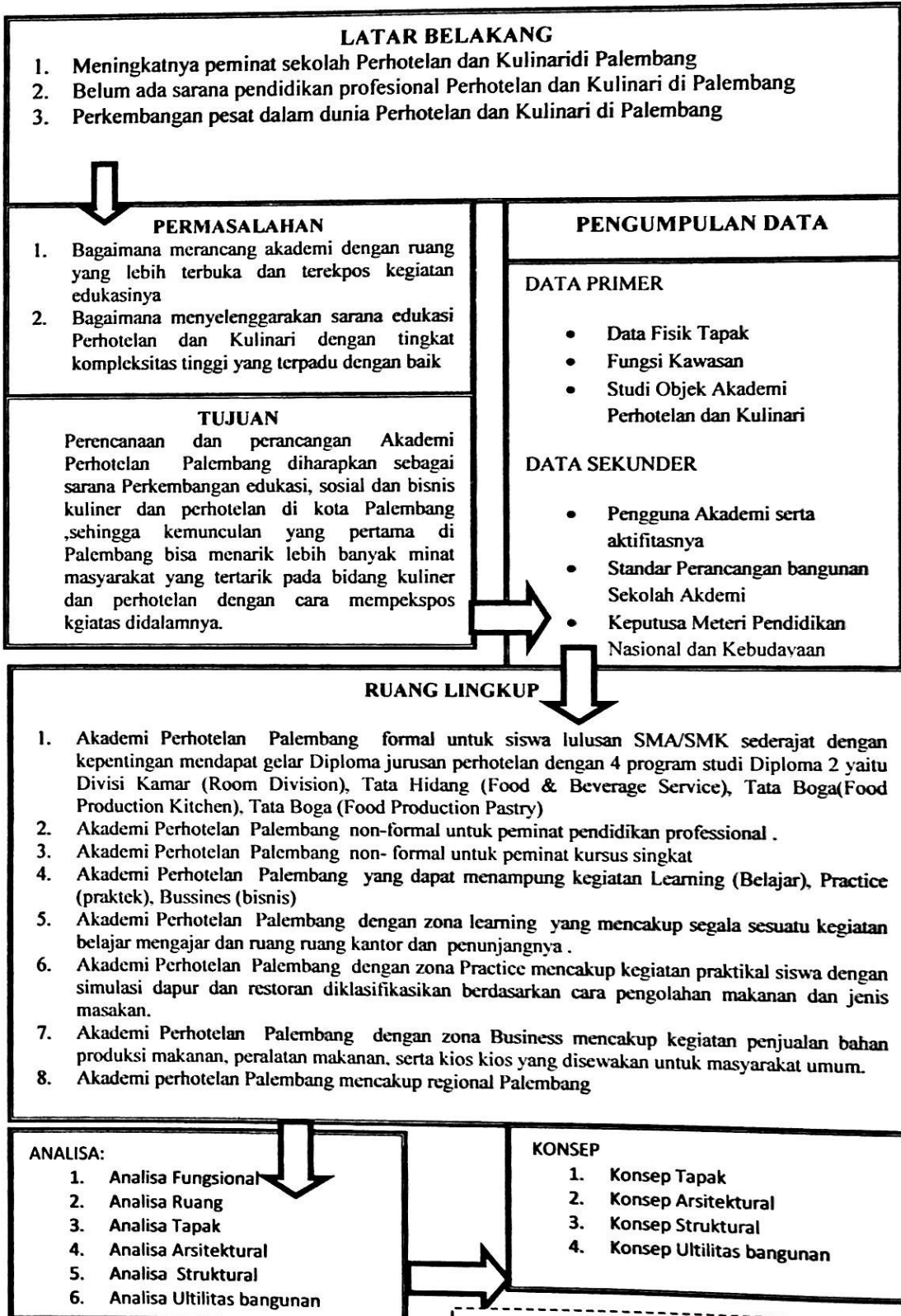
Pada bab ini membahas mengenai analisa perancangan Akademi Perhotelan Palembang yang meliputi analisa kebutuhan ruang, analisa pemilihan lokasi, analisa tapak dan lingkungan, analisa arsitektural, analisa struktural dan analisa utilitas.

Bab V Konsep Perencanaan dan Perancangan

Pada bab ini membahas tentang konsep perencanaan dan perancangan Akademi Perhotelan Palembang yang meliputi konsep dasar perancangan,

konsep bangunan, konsep penataan kawasan, konsep struktur dan konsep utilitas

1.7. Kerangka Berpikir



Bagan 1.1 Kerangka Berpikir
Sumber: Analisa 2012

DAFTAR PUSTAKA

Bartono PH, SE & Ruffino E.M, 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta* : Penerbit Andi.

Gagas Uhung. 2010. *How To Be A Chef*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Paco Esensio. 2003. *Kitchen Design*. Barcelona, Spain : Teneues.

Carles Broto. 2010. *Educational Facilities*. Barcelona, Spain : Links.

Prof. Dr. I. Gede. Pitana M.Sc. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta : Penerbit Andi.

Bartono PH, SE & Ruffino E.M. *Hotel Supervision*. Yogyakarta : Penerbit Andi.

John. B. More. *Buildings for Education*. New York.

UNESCO. *Planing Bulidings and Facilities Higher Education*.

Time Saver. *Restaurant, Eating Places, and Food Service Facilities*.

2010. *Peraturan Pelaksanaan Kegiatan Akademis dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*. Bandung.

Peraturan Pemerintah 60 tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi

Kepmendiknas nomor 045/u/2002 tentang Kurikulum Pendidikan tinggi

Kepmendiknas nomor 178/u/2001 tentang Gelar dan Lulusan Perguruan Tinggi

Kepmendiknas nomor 222/u/1998 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi

Kepmendiknas nomor 234/u/2000 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi