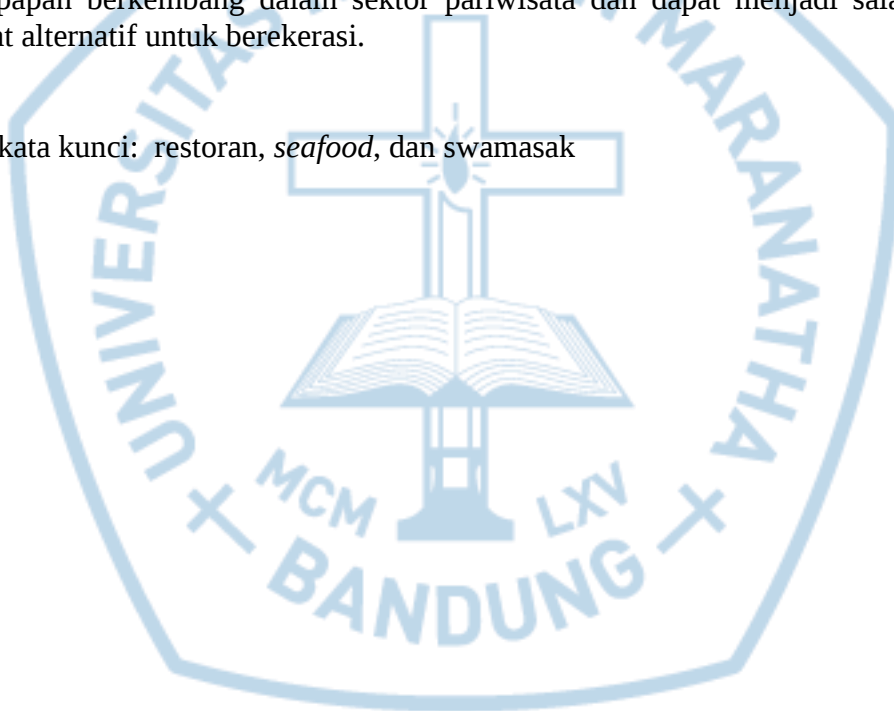


ABSTRAK

Balikpapan merupakan salah satu kota besar di Kalimantan Timur yang cukup berkembang pesat. Letak yang strategis menjadikan kota ini sebagai pintu gerbang utama penghubung antara kota-kota didalam maupun diluar kota Kalimantan Timur. Perancangan ini dibuat untuk memajukan sektor pariwisata di kota Balikpapan yang kurang mendapat perhatian dari pemerintahan selain itu untuk menambah tempat pariwisata yang baik untuk menghabiskan waktu bersama keluarga maupun teman dimana saat ini individu disibukan dengan kegiatan sehari-hari sehingga kurangnya waktu bersama keluarga dan teman.

Restoran *Seafood* Swamasak ini bertujuan menyediakan sarana dan prasarana untuk memenuhi kebutuhan pariwisata yang ada dikota Balikpapan. Pada Restoran *Seafood* Swamasak ini tamu dapat memasak dan berkerasi terhadap hidangan yang akan dipilih. Selain itu suasana yang nyaman dan hangat di tepi pantai dapat menjernihkan pikiran yang jenuh. Diharapkan dengan ada nya Restoran *Seafood* Swamasak ini dapat memberikan kesempatan untuk kota Balikpapan berkembang dalam sektor pariwisata dan dapat menjadi salah satu tempat alternatif untuk berekerasi.

Kata-kata kunci: restoran, *seafood*, dan swamasak



ABSTRACT

Balikpapan is one of the major cities in the East Kalimantan that has had vast development. The strategic location of the city functions as the main gate that links cities inside or outside the Province of East Kalimantan. This design is made to promote tourism in Balikpapan because of lack of attention from the local government. This city can add more tourism place for family to spend their time with the family and friends. Nowadays, each individual is occupied with their daily activities so that they do not have quality time with their families and friends.

This seafood restaurant thus is designed to provide facilities and services to fulfill the need of tourism in the city. This restaurant allows the guests to cook and make their own creation of the food that they're going to choose. Besides that, the comfortable and warm situation of the restaurant that is close to the beach can clean our mind from the hectic and boring situation of life. It is expected that this restaurant will allow the city to have development in tourism and become one of the alternative places for recreation.

Keywords: restaurant, seafood, and swamasak



DAFTAR ISI

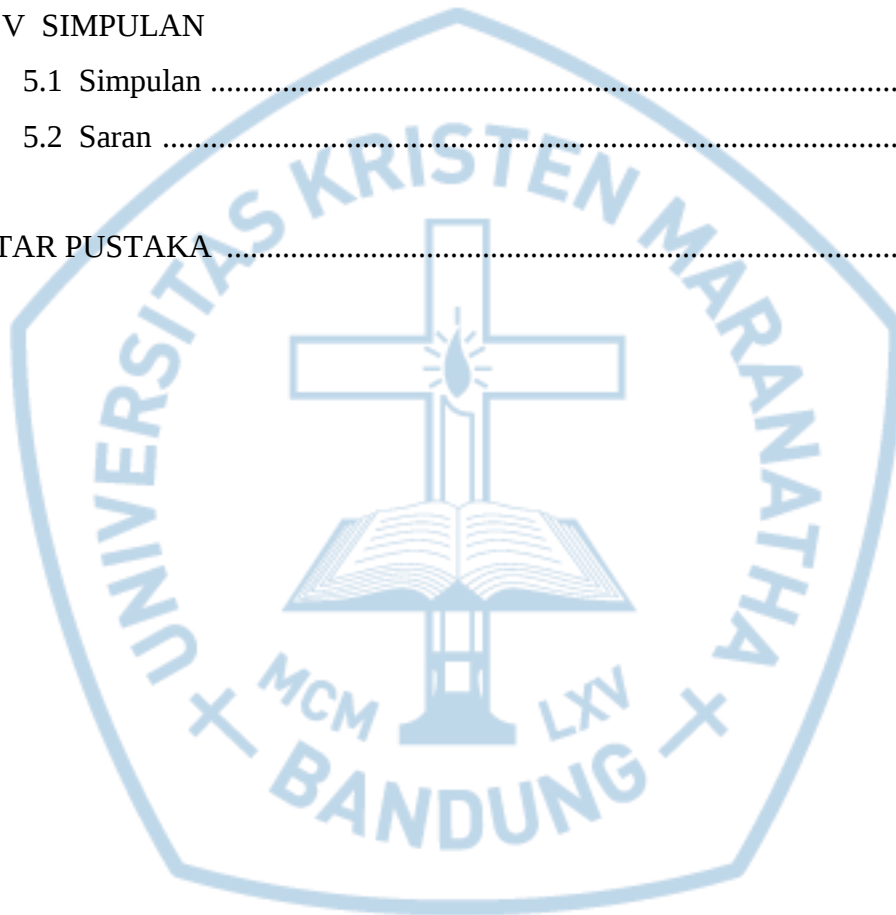
	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Ide/ Gagasan Perancangan	4
1.4 Tujuan Perancangan	5
1.5 Manfaat Perancangan	5
1.6 Ruang Lingkup Perancangan	5
1.7 Sistematika Penulisan	6
 BAB II RESTORAN SEAFOOD DAN MARKET	
2.1 Restoran	7
2.1.1 Definisi Restoran	7
2.1.2 Jenis-jenis Restoran	7
2.1.3 Kebutuhan Ruang Restoran	9
2.1.3.1 Ruangan Makan	10
2.1.3.2 Ruangan Gudang	11
2.1.3.3 Ruangan Penerimaan Barang	11
2.1.3.4 Ruangan Kantor	11

2.1.3.5	Ruangan Dapur	12
2.1.3.6	Ruangan Toilet	13
2.1.4	Zoning Area Restoran Secara Umum	13
2.1.5	Sirkulasi	15
2.1.6	Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan	17
2.1.7	Persyaratan Gudang Penyimpanan Peralatan Restoran	19
2.1.8	Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	19
2.1.9	Persyaratan Fasilitas Sanitasi	20
2.2	Dapur	23
2.2.1	Dapur Bersih	23
2.2.2	Dapur Kotor	23
2.2.3	Desain dan Layout	24
2.2.4	Pencahayaan	27
2.2.5	Top Table	28
2.2.6	Pencahayaan	29
2.2.7	Material	29
2.2.8	Penatan Peralatan	32
2.3	Studi Banding Restoran <i>Seafood</i> Bandar Djakarta Ancol	33
2.4	Studi Banding Menu Restoran <i>Seafood</i>	37

BAB III DESKRIPSI DAN ANALISIS OBJEK STUDI

3.1	Deskripsi Site	38
3.2	Identifikasi User	40
3.2.1	Pengunjung	40
3.2.2	Struktur Organisasi	41
3.2.3	Job Desk	41
3.3	Analisa Lokasi Perancangan	42
3.4	Program Kegiatan	44
3.4.1	Kebutuhan Ruang	45
3.5	Zoning dan Blocking	46
3.6	Program Ruang	48

BAB IV PERANCANGAN RESTORAN <i>SEAFOOD</i> SWAMASAK	
4.1 Penerapan Konsep Pada Perancangan	49
4.2 Perancangan <i>General</i>	50
4.3 Perancangan Area Khusus	51
4.3.1 <i>First Floor Side 1</i>	51
4.3.1.1 Konsep Ruang Swamasak	52
4.3.1.2 Konsep Market	57
BAB V SIMPULAN	
5.1 Simpulan	60
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ergonomi Fasilitas Makan	10
Gambar 2.2 Ergonomi Fasilitas Duduk	10
Gambar 2.3 Ergonomi Fasilitas Retail	11
Gambar 2.4 Ergonomi Fasilitas Kantor	12
Gambar 2.5 Ergonomi Area Dapur	12
Gambar 2.6 Ergonomi Area Dapur	13
Gambar 2.7 Standar Sirkulasi Toilet Umum	13
Gambar 2.8 Layout Dapur <i>Single Line</i>	24
Gambar 2.9 Dapur <i>Single Line</i>	24
Gambar 2.10 Layout Dapur bentuk L	25
Gambar 2.11 Dapur bentuk L	25
Gambar 2.12 Layout Dapur bentuk U	26
Gambar 2.13 Dapur bentuk U	26
Gambar 2.14 Layout Dapur Koridor	27
Gambar 2.15 Dapur Koridor	27
Gambar 2.16 Layout Dapur <i>Island</i>	28
Gambar 2.17 Dapur <i>Island</i>	28
Gambar 2.18 Tampak Depan Pasar Ikan	34
Gambar 2.19 Tampak Dalam Pasar Ikan	34
Gambar 2.20 Area Menimbang Ikan Sekaligus Tempat Order Menu Makanan	35
Gambar 2.21 <i>Enterance</i> dari Restoran <i>Seafood</i>	35
Gambar 2.22 VIP Area	35
Gambar 2.23 Area Makan	36
Gambar 2.24 Area Makan Lesehan	36
Gambar 2.25 Area Kasir	36
Gambar 2.26 Area Dapur	36
Gambar 2.27 Manu Hidangan <i>Seafood</i>	37
Gambar 3.1 Tampak Aksesibilitas <i>Site</i> Via Satelit	39
Gambar 3.2 Analisa <i>Site</i> Aspek Kebisingan	40

Gambar 3.3	Struktur Organisasi	41
Gambar 3.4	Denah Restoran Lantai 1	42
Gambar 3.5	Denah Restoran Lantai 2	43
Gambar 3.6	Denah Restoran Lantai 1	43
Gambar 3.7	Denah Restoran Lantai 2	43
Gambar 3.8	<i>Zonning</i> Denah Lantai 1	46
Gambar 3.9	<i>Zonning</i> Denah Lantai 2	47
Gambar 3.10	<i>Blocking</i> Denah Lantai 1	47
Gambar 3.11	<i>Blocking</i> Denah Lantai 2	48
Gambar 4.1	<i>Site Plan</i>	50
Gambar 4.2	Denah <i>General</i> Lantai 1	50
Gambar 4.3	Denah <i>General</i> Lantai 2	51
Gambar 4.4	Konsep Segitiga Dapur	52
Gambar 4.5	<i>Layout Style I</i>	53
Gambar 4.6	Prespektif <i>Style I</i>	54
Gambar 4.7	<i>Layout Style II</i>	55
Gambar 4.8	Prespektif <i>Style II</i>	55
Gambar 4.9	<i>Layout Style III</i>	57
Gambar 4.10	Prespektif <i>Style III</i>	57
Gambar 4.11	<i>Layout Market</i>	58
Gambar 4.12	Tampak Pot. <i>Market</i>	59
Gambar 4.13	Prespektif <i>Market</i>	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 <i>Analisa Site Aspek Kebisingan</i>	39
Tabel 3.2 <i>Job Desk</i>	41
Tabel 3.3 <i>Kebutuhan Ruang</i>	45
Tabel 4.1 <i>Konsep Ruang Swamasak Style I</i>	52
Tabel 4.2 <i>Konsep Ruang Swamasak Style II</i>	54
Tabel 4.3 <i>Konsep Ruang Swamasak Style III</i>	56
Tabel 4.4 <i>Konsep Market</i>	58

