

BAB V HASIL

5.1 Program Ruang

Kapasitas dalam *Semarang Cooking School* dihitung berdasarkan jumlah pelaku kegiatan pada proses pembelajaran di Sekolah memasak baik dari prosek memasak kegiatan operasional, hingga aktivitas pendukung. Ruang gerak dari tiap aktivitas pelaku didasarkan pada Human Dimension.

Berikut program ruang berdasarkan hasil analisa perhitungan kebutuhan ruang:

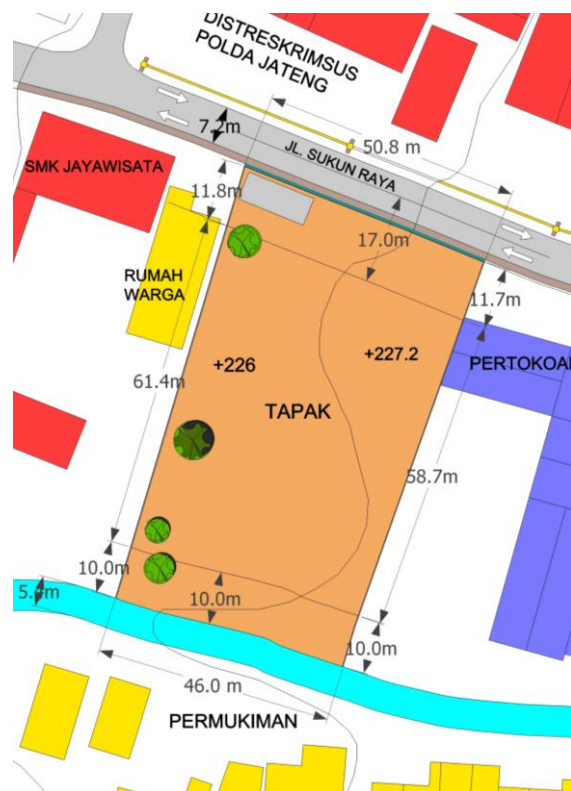
Ruang	Luas (m ²)	Jumlah ruang	Total luas (m ²)
Ruang praktek dapur	118.34	2	236.69
Ruang demo	44.13	2	88.26
Food storage	55.3	1	55.3
Potwashingroom	31.98	1	31.98
Ruang loker	10.24	2	20.42
Perpustakaan	44.18	1	44.18
Ruang direktur	29.04	1	29.04
Ruang staff	34.6	1	34.6
Ruang rapat	25.99	1	25.99
Ruang Cheff	20.21	1	20.21
Hall dan resepsionis	86.02	1	86.02
Student lounge	62.56	1	62.56
Kantin	78.05	1	78.05
Musholla	44.18	1	44.18

Ruang OB	5.14	1	5.14
Pantry	6.54	1	6.54
Security	4.36	1	4.36
lavatory	5.47	4	21.88
Total ruang utilitas bangunan			34.1
luas bangunan			906
Area parkir (mobil + sepeda motor)			816
Total lahan terbangun			1722

5.2 Tapak Terpilih

Tapak terpilih untuk bangunan Semarang Cooking School adalah sebagai berikut.

- Lokasi : Jalan Sukun Raya (di depan DISTRESKRIMSUS POLDA Jawa Tengah), Kelurahan Sronol Wetan, Banyumanik

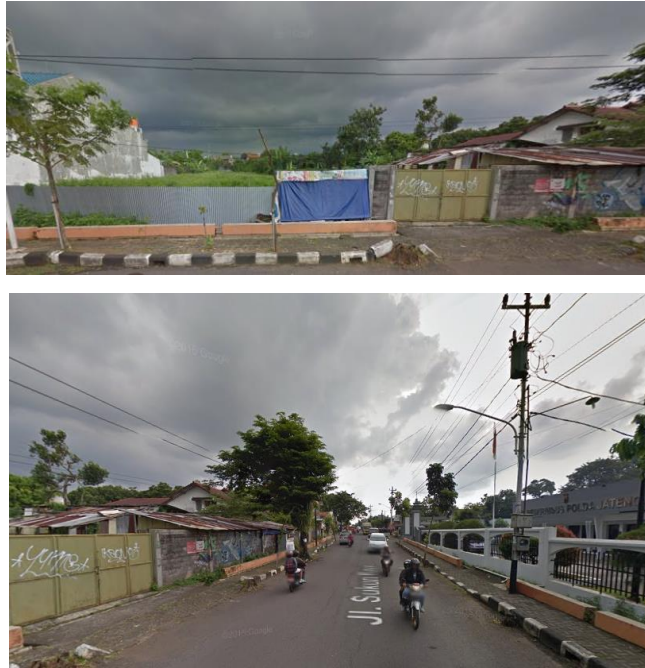


Gambar 4.8.1: Dimensi Tapak eksisting

Luas : 3240 m²

KDB : 0,6 untuk bangunan pendidikan,

GSB : 12 meter dari as jalan



Gambar 4.8.2: Gambaran Tapak eksisting

Sumber :dokumen pribadi, 2016

Berdasarkan analisa kebutuhan ruang, luas lahan yang dibutuhkan adalah 1722 m². Berdasarkan peraturan daerah setempat, KDB untuk tapak terpilih adalah 0,6 sehingga luas lahan yang boleh dibangun adalah $(3240 \times 0.6) = 1944$ m².

Luas kebutuhan lahan tidak melebihi dengan batas luas lahan yang boleh dibangun dan memungkinkan dirancang dengan ketinggian 1 lantai bangunan.

5.3 Teknis Bangunan Semarang Cooking School

A. Sistem jaringan gas

Sistem jaringan gas pada dapur bangunan Semarang Cooking School menggunakan Sistem gas sentral . Sehingga semua tabung gas terkumpul pada satu ruangan kemudian disalurkan menuju dapur melalui pipa. Ruang Gas nantinya berupa ruang terbuka.

B. Jaringan Air bersih

Air bersih pada bangunan Semarang Cooking School menggunakan sumber air dari PDAM dan sumur. Dibutuhkan system down feed dengan ground tank kemudian disalurkan ke reservoir atas lalu didistribusikan ke ruangan ruangan.

C. Penyaluran Udara

Saluran penyaluran udara di dapur menggunakan system exhaust hood yang disalurkan ke luar ruangan melalui ducting menggunakan booster fan.

D. Pembuangan Sampah

Penanganan pembuangan sampah dilakukan dengan menampung dan memisahkan jenis sampah yang terdiri dari sampah sisa bahan makanan basah, sampah sisa bahan makanan kering, sampah kering, dan sampah yang dapat didaur ulang. Pemisahan sampah tersebut bertujuan agar setiap jenis dapat diolah lebih lanjut.

Untuk mengurangi intensitas sampah yang dibuang ke luar bangunan menggunakan system pembakaran sampah atau *incinerator*

E. Jaringan Air kotor

Pengolahan air limbah dapur pertama pada bangunan Semarang Cooking School adalah pemisahan minyak bekas pembuangan dan air kotor dari dapur menggunakan grease trap.

Setelah dipisahkan antara minyak dan air, limbah air kotor dari dapur disaring atau disalurkan melalui biofilter dengan sistem aerob dan anaerob sebelum dibuang ke riol kota. Air buangan dapur yang telah disalurkan melalui biofilter nantinya akan lebih bersih dan tidak menimbulkan bau yang tidak sedap di jaringan pembuangan kota.

F. Pencahayaan Ruangan

Pencahayaan alam maupun buatan diupayakan agar tidak menimbulkan kesilauan dan memiliki intensitas sesuai dengan peruntukannya.

G. Jaringan listrik

Sumber listrik utama menggunakan Jaringan Tegangan Rendah PLN kota. Selain itu bangunan juga dilengkapi dengan penyalur tenaga cadangan berupa genset dengan kapasitas 300 KVA.

Ketentuan jaringan listrik bangunan :

- Jaringan dari PLN kota diturunkan tegangan melalui travo kemudian disalurkan ke ruang panel bangunan
- Ruang genset berada dekat dan terhubung langsung dengan ruang panel bangunan
- Instalasi untuk masing-masing peruntukan sebaiknya menggunakan kode warna dan label.
- Diupayakan agar tidak terjadi hubungan silang dan aliran balik antara jaringan distribusi air limbah dengan air bersih sesuai dengan ketentuan yang berlaku.