

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL (HARDCOVER).....	i
HALAMAN JUDUL (ISI).....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah Perancangan.....	1
1.2. Rumusan Masalah Perancangan	2
1.3. Ruang Lingkup Perancangan.....	3
1.4. Tujuan Perancangan	3
1.5. Sistematika Penulisan.....	4
BAB II DASAR PEMIKIRAN	6
2.1. Tinjauan Umum.....	6
2.1.1. Pengertian Hotel	6
2.1.2. Jenis-Jenis Hotel	7
2.1.3. Panduan Perancangan Desain Kamar Tamu (Guestroom dan Suite)	12
2.1.4. Panduan Perancangan Ruang Publik	18
2.2. Tinjauan Khusus.....	26
2.2.1. Deskripsi Proyek.....	26

BAB III METODE DESAIN	31
3.1. Desain Sebagai Proses	31
3.2. Proses Mendesain	31
 BAB IV ANALISIS DATA	 41
4.1. Analisis Citra/ Image	41
4.2. Analisis Potensi Lingkungan/ Tapak	44
4.3. Analisis Bangunan	45
4.4. Analisis Pengguna	53
4.5. Analisis Fungsi, Aktifitas dan Fasilitas, Besaran dan Persyaratan Ruang	54
4.5.1. Analisis Aktivitas dan Fasilitas serta Persyaratan Ruang	54
4.5.2. Analisa Kebutuhan Ruang	60
4.6. Analisis Organisasi Ruang dan Sirkulasi Ruang	64
 BAB V KONSEP	 66
5.1. Konsep Programatik	66
5.1.1. Analisa Hubungan Antar Ruang	66
5.2. Konsep Desain	71
5.2.1. Konsep Citra, Tema dan Gaya	71
5.2.2. Konsep Warna	72
5.2.3. Konsep Garis	73
5.2.4. Konsep Layout	73
5.2.5. Konsep Bentuk	73
5.2.6. Konsep Estetika	74
5.2.7. Konsep Furniture	74
5.2.8. Konsep Elemen Pembentuk Ruang (Plafon, Dinding, Lantai)	75
 BAB VI IMPLEMENTASI DESAIN	 77
6.1. Desain Restoran Santan	77
6.2. Desain Lounge	80

BAB VII ESTIMASI BIAYA PELAKSANAAN	83
7.1. Billing of Quantity (BoQ)	83
BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	87
8.1 Kesimpulan.....	87
8.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN JURNAL.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2 1. Karakteristik tamu hotel.....	14
Tabel 2.2. Tipe tanjang kamar tamu.....	15
Tabel 2.3. Elemen pelengkap desain kamar tidur tamu.....	18
Tabel 2.4. Matriks ruang publik.....	20
Tabel 2.5. Identifikasi komponen desain restaurant atau <i>lounge</i> dari daftar pemeriksaan makanan dan minuman.....	24
Tabel 2.6. Struktur organisasi Horison Grand Serpong.....	29
Tabel 2.7. Pembagian jam kerja pada Horison Grand Serpong.....	30
Tabel 4.1. Analisa citra / <i>image</i>	44
Tabel 4.2. Analisa kebutuhan aktivitas.....	60
Tabel 4.3. Analisa kebutuhan ruangan.....	63
Tabel 4.4. Keterangan analisa kebutuhan ruang.....	63
Tabel 7.1. BoQ restoran.....	84
Tabel 7.2. BoQ lounge.....	85
Tabel 7.3. Rekapitulasi BoQ restoran dan lounge.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Salah satu hotel city.....	12
Gambar 2.2. Beberapa alternative layout tipe hotel mulai dari budgiet <i>hotel</i> hingga resort.....	15
Gambar 2.3. Pembagian zona kagiatan pada kamar tamu. Pengguna kamar dapat terdiri lebih dari satu orang dan melakukan kegiatan berbeda dalam waktu bersamaan, maka desain harus mempertimbangkan hubungan kedekatan aktivitas.....	16
Gambar 2.4. Perancangan <i>suites</i> menggabungkan ruang keluarga dan area tidur dengan penggunaan material pelapis yang lebih baik.....	18
Gambar 2.5. Area masuk Hotel Centara Grand at CentralWorld, Bangkok, Thailand. Hotel di kota biasanya menggunakan kanopi untuk melindungi pengunjung dari cuaca yang tidak terduga.....	20
Gambar 2.6. Salah satu layout lobi yang bergabung dengan restaurant dan bar, disertai pemisahan area duduk pada hotel The Nines, Portland, Oregon.....	22
Gambar 2.7. Bangunan hotel yang bergabung dengan apartemen dan pusat perbelanjaan.....	26
Gambar 2.8. Akses masuk hotel.....	26
Gambar 2.9. Lobi hotel.....	27
Gambar 2.10. Ruang Emerald dengan kapasitas 100 orang.....	27
Gambar 2.11. Ruang Nusantara dengan kapasitas 800 orang.....	27
Gambar 2.12. Tipe <i>superior twin</i>	28
Gambar 2.13 Tipe <i>duluxe double</i>	28
Gambar 2.14. Tipe <i>family suite</i>	28
Gambar 3.1 Diagram proses mendesain yang menjelaskan sifat tahapan sekuensial dengan <i>feedback</i> (masukan) untuk setiap tahapan.....	32
Gambar 3.2 Metode untuk membentuk komitmen bekerja dapat dilakukan dengan membuat daftar prioritas atau bentuk penghargaan lainnya.....	33
Gambar 3.3 Metode untuk menentukan masalah dapat dilakukan dengan membuat daftar periksa, daftar persepsi, atau diagram visual.....	34
Gambar 3.4 Metode untuk mengumpulkan data dapat melalui interview, survei, dan riset terkait proyek terkait.....	34

Gambar 3.5 Metode untuk menganalisis bisa diterapkan dengan penggunaan bagan atau matriks.....	35
Gambar 3.6 Penggambaran proses merancang dari bagan konseptual hingga desain akhir.....	36
Gambar 3.7 Beberapa teknik yang dapat digunakan untuk mencari ide adalah dengan <i>role playing</i> , <i>brainstorming</i> , <i>buzz session</i> , diskusi kelompok dan sinektika.....	37
Gambar 3.8 Teknik yang dapat digunakan untuk menentukan opsi terbaik yaitu penilaian pribadi, <i>analysis pribadi</i> dan keputusan bersama.....	38
Gambar 3.9 Teknik yang dapat digunakan untuk implementasi dapat menggunakan beberapa gambar akhir dan jadwal pelaksanaan.....	39
Gambar 3.10 Teknik yang dapat digunakan untuk melakukan evaluasi.....	40
Gambar 4.1. Analisa Potensi Lingkungan.....	41
Gambar 4.2 Akses masuk hotel.....	45
Gambar 4.3 Lobi hotel.....	46
Gambar 4.4 <i>Lounge</i> dan <i>mini bar</i>	47
Gambar 4.5 Santan Restaurant.....	48
Gambar 4.6 Ruang Emerald dengan kapasitas 100 orang.....	50
Gambar 4.7 Ruang Nusantara dengan kapasitas 800 orang.....	50
Gambar 4.8 Tipe <i>Superior twin</i>	50
Gambar 4.9 Tipe <i>Duluxe double</i>	51
Gambar 4.10 Tipe <i>Family suite</i>	51
Gambar 4.11 Diagram analisis staff hotel.....	53
Gambar 4.12 Diagram analisis pengunjung hotel.....	53
Gambar 4.13. Analisa Matriks Hubungan Antar Ruang.....	64
Gambar 4.14. Analisa Bubble Diagram Hubungan Antar Ruang.....	64
Gambar 5.1. Denah Hotel.....	67
Gambar 5.2. Analisa Zoning lantai 2.....	68
Gambar 5.3. Analisa Zoning lantai 3.....	68

Gambar 5.4. Analisa Zoning lantai kamar tamu.....	69
Gambar 5.5. Analisa Grouping lantai 2.....	69
Gambar 5.6. Analisa Grouping lantai 3.....	70
Gambar 5.7. Analisa Grouping lantai kamar tamu.....	70
Gambar 5.8. <i>mindmap</i>	71
Gambar 5.9. Tari Lenggang Cisadane.....	72
Gambar 5.10. Konsep warna.....	72
Gambar 5.11. Konsep garis.....	73
Gambar 5.12. Konsep bentuk.....	73
Gambar 5.13. Konsep estetik.....	74
Gambar 5.14. Konsep furniture.....	75
Gambar 5.15. Konsep elemen pembentuk ruang.....	76
Gambar 6.1. Layout Restoran Santan.....	77
Gambar 6.2. Perspektif area masuk restoran.....	77
Gambar 6.3. Perspektif area makan restoran.....	78
Gambar 6.4. Perspektif area makan restoran.....	78
Gambar 6.5. Perspektif area makan restoran.....	79
Gambar 6.6. Perspektif area makan restoran.....	79
Gambar 6.7. Perspektif area masuk lounge.....	80
Gambar 6.8. Perspektif area duduk lounge.....	80
Gambar 6.9. Perspektif area duduk lounge.....	81
Gambar 6.10. Perspektif area minibar lounge.....	82
Gambar 6.11. Perspektif keseluruhan lounge.....	82