

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR FOTO.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah Perancangan	1
1.2 Rumusan Masalah Perancangan.....	2
1.3 Ruang Lingkup Perancangan	2
1.4 Tujuan Perancangan	3
1.5 Metode Perancangan	4
1.6 Sistematika Penulisan.....	5
BAB II DASAR PEMIKIRAN	
2.1 Tinjauan Umum	
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 Sejarah Hotel Di Dunia	13
2.1.3 Sejarah Perhotelan Di Indonesia	16
2.1.4 Struktur Organisasi Hotel.....	18
2.1.5 Organisasi Ruang pada Hotel.....	19
2.1.6 Tipe Kamar Hotel.....	25
2.1.7 Persyaratan Rancangan Interior Hotel	27
2.1.8 Ergonomi dan Antropometri pada Hotel.....	38
2.1.9 Aspek Yuridis	49

2.2 Tinjauan Khusus

2.2.1 Profil Hotel & Resort Alila Ubud	50
2.2.2 Sejarah Berdirinya Hotel & Resort Alila Ubud	51
2.2.3 Visi dan Misi Hotel & Resort Alila Ubud.....	51
2.2.4 Logo dan Makna Logo Hotel & Resort Alila Ubud.....	52
2.2.5 Wilayah Hotel & Resort Alila Ubud.....	52
2.2.6 Struktur Organisasi Hotel & Resort Alila Ubud	54
2.2.7 Jumlah Anggota dan Deskripsi Pekerjaan.....	55
2.2.8 Kebutuhan Aktivitas dan Fasilitas	60

BAB III METODE DESAIN

3.1 Konsep Programatik.....	64
3.2 Konsep Desain	66

BAB IV ANALISIS DATA

4.1 Analisis Citra.....	67
4.2 Analisis Potensi Lingkungan / Tapak	69
4.3 Analisis Bangunan	71
4.4 Analisis Pengguna, Aktivitas & Fasilitas.....	73
4.5 Analisis Fungsi & Besaran Ruang	78
4.6 Analisis Persyaratan & Organisasi Ruang	82
4.7 Analisis Sirkulasi Ruang.....	84

BAB V KONSEP

5.1 Konsep Programatik	87
5.1.1 Konsep Tema	87
5.1.2 Konsep Citra	87
5.1.3 Konsep Pengorganisasian Ruang.....	88
5.1.4 Konsep <i>Layout</i>	93
5.2 Konsep Desain.....	94
5.2.1 Konsep Furnitur	94
5.2.2 Konsep Elemen Ruang	101
5.2.3 Konsep Material dan Warna	102

5.2.4 Konsep Pencahayaan	106
5.2.5 Konsep Penghawaan.....	107
5.2.6 Konsep Akustik	109
5.2.7 Konsep Keamanan dan Keselamatan.....	109

BAB VI IMPLEMENTASI DESAIN

6.1 Area Lobby.....	111
6.2 Area Kamar.....	113
6.3 Area Restoran	116

BAB VII ESTIMASI BIAYA PELAKSANAAN

7.1 Area Kamar.....	121
7.2 Area Restoran	123

BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN

8.1 Kesimpulan.....	126
8.2 Saran	127

DAFTAR PUSTAKA	128
-----------------------------	------------

LAMPIRAN.....	130
----------------------	------------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	: <i>Lobby Hotel</i>	20
Gambar 2.2	: <i>Front Desk & Front Office</i>	20
Gambar 2.3	: <i>Food & Beverages Outlet</i>	21
Gambar 2.4	: <i>Function Room</i>	21
Gambar 2.5	: Fasilitas Olahraga.....	22
Gambar 2.6	: Fasilitas Rekreasi	22
Gambar 2.7	: <i>Shopping Arcade</i>	23
Gambar 2.8	: <i>Business Centre</i>	23
Gambar 2.9	: Ergonomi Pos Kerja Penerima Tamu/Tinggi Konter.....	38
Gambar 2.10	: Ergonomi Tempat Duduk Sofa.....	39
Gambar 2.11	: Ergonomi Tempat Duduk Kursi di Sudut.....	40
Gambar 2.12	: Ergonomi Tempat Duduk Lounge/ Jarak Bersih.....	40
Gambar 2.13	: Ergonomi Jarak Antar Meja/Tempat Duduk Tamu.....	41
Gambar 2.14	: Ergonomi Ketinggian Meja/Tempat Duduk Tamu	41
Gambar 2.15	: Ergonomi Kamar Ganti Pakaian	42
Gambar 2.16	: Ergonomi Area Bar	43
Gambar 2.17	: Ergonomi Meja Cocktail	43
Gambar 2.18	: Ergonomi Jarak Bersih Meja Rias/Meja Tulis	44
Gambar 2.19	: Ergonomi Tempat Tidur.....	45
Gambar 2.20	: Ergonomi <i>Walk-in Closet</i> dan Fasilitas Penyimpanan	46
Gambar 2.21	: Ergonomi Jarak Bersih Shower.....	46
Gambar 2.22	: Ergonomi Kakus/ WC	47
Gambar 2.23	: Ergonomi Jarak Bersih Lavatory Ganda	47
Gambar 2.24	: Gambar Hotel & Resort Alila Ubud.....	50
Gambar 2.25	: View dari Atas Hotel & Resort Alila Ubud	50
Gambar 2.26	: Logo Hotel & Resort Alila Ubud	52
Gambar 2.27	: Peta Lokasi Hotel & Resort Alila Ubud.....	53
Gambar 2.28	: Peta Site Hotel & Resort Alila Ubud	54
Gambar 4.1	: Lokasi di dalam Area Hotel	70
Gambar 4.2	: Peta Lokasi Bangunan Sekitar	71
Gambar 4.3	: Peta Lokasi Hotel & Resort Alila Ubud.....	72

Gambar 5.1 : <i>Zoning</i> lantai 1 Hotel & Resort Alila Ubud	88
Gambar 5.2 : <i>Zoning</i> lantai 2 Hotel & Resort Alila Ubud	89
Gambar 5.3 : <i>Grouping</i> lantai 1 Hotel & Resort Alila Ubud.....	89
Gambar 5.4 : <i>Grouping</i> lantai 2 Hotel & Resort Alila Ubud.....	90
Gambar 5.5 : Diagram <i>Stacking</i> Hotel & Resort Alila Ubud.....	90
Gambar 5.6 : Sirkulasi lantai 1 Hotel & Resort Alila Ubud	91
Gambar 5.7 : Sirkulasi lantai 2 Hotel & Resort Alila Ubud	91
Gambar 5.8 : Sirkulasi Darurat lantai 1 Hotel & Resort Alila Ubud	92
Gambar 5.9 : Sirkulasi Darurat lantai 2 Hotel & Resort Alila Ubud.....	92
Gambar 5.10 : Pola Sirkulasi Linier.....	93
Gambar 5.11 : <i>Layout</i> lantai 1 Hotel & Resort Alila Ubud	93
Gambar 5.12 : <i>Layout</i> lantai 2 Hotel & Resort Alila Ubud	94
Gambar 5.13 : Sistem Ducting AC Sentral	107
Gambar 5.14 : Pola Sirkulasi Pendaktingan Udara Dingin.....	107
Gambar 5.15 : Sistem AC Sentral	108
Gambar 5.16 : <i>Signage Exit</i>	110
Gambar 6.1 : <i>Layout Lobby</i>	111
Gambar 6.2 : Tampak Potongan <i>Lobby A-A'</i>	111
Gambar 6.3 : Tampak Potongan <i>Lobby B-B'</i>	112
Gambar 6.4 : Perspektif <i>Lobby</i>	112
Gambar 6.5 : Perspektif Area Duduk.....	112
Gambar 6.6 : Perspektif Area <i>Lounge</i>	113
Gambar 6.7 : Perspektif Area Resepsionis.....	113
Gambar 6.8 : <i>Layout Alila Room</i>	114
Gambar 6.9 : Tampak Potongan Alila <i>Room A-A'</i>	114
Gambar 6.10 : Tampak Potongan Alila <i>Room B-B'</i>	114
Gambar 6.11 : Perspektif Alila <i>Room 1</i>	115
Gambar 6.12 : Perspektif Alila <i>Room 2</i>	115
Gambar 6.13 : Aksonometri Alila <i>Room</i>	116
Gambar 6.14 : <i>Layout Restoran</i>	117
Gambar 6.15 : Tampak Potongan Restoran A-A'	117
Gambar 6.16 : Tampak Potongan Restoran B-B'	117
Gambar 6.17 : Perspektif Restoran 1	118
Gambar 6.18 : Perspektif Restoran 2	118

Gambar 6.19 : Perspektif Area Duduk Restoran.....	119
Gambar 6.20 : Perspektif Area <i>Buffet</i>	119
Gambar 6.21 : Aksonometri Restoran.....	120

DAFTAR SKEMA

Skema 2.1 : Bagan Organisasi Hotel Kecil.....	18
Skema 2.2 : Bagan Organisasi Hotel Sedang.....	18
Skema 2.3 : Bagan Organisasi Hotel Besar	19
Skema 2.4 : Diagram Hubungan pada Ruang Publik.....	20
Skema 2.5 : Struktur Organisasi Hotel & Resort Alila Ubud	54
Skema 4.1 : Matriks Diagram.....	83
Skema 4.2 : <i>Bubble</i> Diagram	83
Skema 4.3 : Sirkulasi Tamu saat <i>Check in</i>	84
Skema 4.4 : Sirkulasi Tamu Selama Menginap di Hotel	85
Skema 4.5 : Sirkulasi Pengunjung Hotel yang Tidak Menginap	85
Skema 4.6 : Sirkulasi Pekerja & Pengelola Hotel.....	86
Skema 4.7 : Sirkulasi <i>Service</i>	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Persyaratan Penerangan untuk Ruang pada Hotel	35
Tabel 2.2 : Tabel Jumlah Anggota dan Deskripsi Pekerjaan	55
Tabel 2.3 : Tabel Aktivitas dan Fasilitas Tamu Menginap	60
Tabel 2.4 : Tabel Aktivitas dan Fasilitas Tamu Tidak Menginap.....	60
Tabel 2.5 : Tabel Kebutuhan Aktivitas dan Fasilitas	61
Tabel 4.1 : Tabel Analisis Citra dan <i>Image</i>	67
Tabel 4.2 : Tabel Lokasi Sekitar	70
Tabel 4.3 : Tabel Kelebihan dan Kekurangan Area Hotel	71
Tabel 4.4 : Aktivitas dan Fasilitas Tamu Menginap	73
Tabel 4.5 : Aktivitas dan Fasilitas Tamu Tidak Menginap.....	74
Tabel 4.6 : Tabel Kebutuhan Aktivitas dan Fasilitas	74
Tabel 4.7 : Tabel Persyaratan Ruang	82
Tabel 5.1 : Tabel Konsep <i>Furnitur</i>	94
Tabel 5.2 : Tabel Konsep Pengelolaan Elemen Ruang	101
Tabel 5.3 : Tabel Konsep Material & Warna.....	102
Tabel 5.4 : Tabel Konsep Pencahayaan	106
Tabel 7.1 : Tabel Rincian Estimasi Biaya Pelaksanaan Area Kamar	122
Tabel 7.2 : Tabel Rekapitulasi Estimasi Biaya Pelaksanaan Area Kamar.....	123
Tabel 7.3 : Tabel Rincian Estimasi Biaya Pelaksanaan Area Restoran.....	124
Tabel 7.4 : Tabel Rekapitulasi Estimasi Biaya Pelaksanaan Area Restoran..	125

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif..... 111
Republik Indonesia No. Pm. 53/ Hm.001/Mpek/2013
Tentang Standar Usaha Hotel
- Lampiran 2 : Peraturan Daerah Provinsi Bali 122
Nomor 5 Tahun 2006