BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA PADA PERANCANGAN INTERIOR HOTEL BUTIK DENGAN TEMA DESSERT di BANDUNG

2.1 Studi Literatur

2.1.1Tinjauan Hotel

Sebuah bentuk fasilitas komersial yang telah memenuhi syarat sesuai standar keputusan pemerintah serta menerapkan sebagian atau secara menyeluruh suatu bangunan yang di dalamnya tersedia jasa pelayanan yaitu penginapan, kebutuhan pangan, dan jasa lainnya secara terbuka merupakan pengertian dari hotel menurut SK Menparpostel Nomor. KM 34/HK 103/MPPT 1987 dalam (Suwarno, Laksmitasari, & Widyawati, 2017).

Sebuah fasilitas umum berupa tempat tinggal untuk para wisatawan dengan menyediakan jasa pelayanan berupa kamar, kebutuhan pangan, serta sarana yang memerlukan pembayaran lebih sebagai syarat merupakan pengertian lainnya dari hotel menurut Lawson 1976 dalam (Suwarno, Laksmitasari, & Widyawati, 2017).

2.1.2Tinjauan Hotel Butik

Menurut Anhar dalam (Dian, 2017) hotel butik memiliki pemahaman sebagai hotel dengan orisinalitas. Hotel butik memiliki konsep tertentu dan menjadikannya hotel dengan identitas yang kuat. Hotel butik memiliki pemahaman sebagai hotel dengan *low profile*

karena hotel butik tidak mempromosikan diri sendiri melainkan lebih mempercayai bahwa hotel mereka akan dicari oleh para wisatawan. Hotel butik memiliki pemahaman sebagai hotel kecil dengan kapasitas kamar berjumlah 50 untuk daerah perbatasan dan 150 kamar untuk daerah perkotaan. Hotel butik memiliki pemahaman sebagai hotel yang mewah. Hotel tersebut memiliki sebuah pedoman yaitu “Kualitas, Berapapun Harganya” namun hal ini tidak berlaku untuk penerapan material, akan tetapi lebih memprioritaskan bentuk pelayanan dan sifat ramah yang menempatkan keinginan individu di atas segalanya.

Pengertian dari hotel butik telah disepakati memiliki komponen-komponen tertentu, diantaranya : arsitektur dan desain, hotel dengan tema yang unik, ramah, serta akrab merupakan karakter utama desain hotel butik. Untuk menarik perhatian pendatang atau wisatawan, hotel menerapkan konsep serta tema pada keseluruhan bangunan hotel. Hotel butik biasanya memiliki tema desain yang merujuk pada tema yang menarik. Sebagai salah satu contoh adalah *post-modern*.

Memberikan pelayanan secara *personal* atau pribadi adalah bentuk dari pelayanan hotel butik (Nariswari, 2016). Hal ini bermaksud agar pengunjung tersentuh secara emosional. Hotel butik juga secara tidak langsung memberikan pengalaman yang unik sehingga secara fungsi, hotel butik bukan sekedar untuk menginap.

Hotel butik memiliki kesetaraan dengan hotel lainnya yaitu memiliki fasilitas sama dengan hotel berbintang 3, 4, atau 5 (Suteja & Wibowo, 2016). Menurut Bhuvan G M dalam (Suteja & Wibowo, 2016)

hotel butik memiliki kurang lebih 200 kamar dengan desain unik dan menarik.

HVS Global Hospitality dalam (Suteja & Wibowo, 2016) telah melakukan riset mengenai perbedaan antara hotel butik dengan hotel pada umumnya, diantaranya :

Tabel 1. Perbedaan Hotel Butik dan Bukan Hotel Butik

Hotel Butik	**Bukan Hotel Butik**
Unique	*Old Fashioned*
Trendy	*Traditional*
Intimate	*Business Hotel*
Design Oriented	*Standardized*
Warm	*Low-tech*
Thematic	*Simple*
Hight-tech	*Impersonal*
Exclusive	*All-inclusive*
Experiental	*Comformist*
Inspiring	*Bland*
Aspirational	*Mainstream*
Personalized Service	

Sumber : *HVS Global Hospitality* dalam (Suteja & Wibowo, 2016)

2.1.3Sistem Penghawaan dan Akustik pada Hotel

Sistem Utilitas yang dibahas menurut Suteja dan Wibowo (2016) pada hotel diantaranya sebagai berikut:

- Menurut Lawson (1959), sistem penghawaan yang biasanya terletak pada langit-langit berfungsi untuk menyeimbangkan udara, menghisap udara kotor yang berlebih, serta menyaring

udara di area ruangan. Pada sistem ventilasi pertukaran atau pergantian udara pada area ruangan sangat diperlukan. Menurut Lawson suhu ambient temperature yang akurat berada di 18^0 C-20^0 C, kadar kelembapan udara relatif berada di tingkat 40%-60%, sedangkan untuk tingkat perubahan udara 25 m/jam uap panas oleh tubuh sekitar 90 watt.

- Pada bangunan hotel diperlukan penerapan sistem akustik untuk meminimalisir suara dari luar yang masuk ke dalam hotel untuk kenyamanan pengunjung dan pengelola. Material yang bisa digunakan untuk diterapkan pada sistem akustik yaitu *glass wool*, *rock wool*, *fiber board*, *soft plasters*, *mineral wools*, kain, karpet, serat kayu, dan selimut isolasi.

2.1.4Klasifikasi Hotel

Pengklasifikasian hotel didasarkan pada sistem bintang, menurut Dirjen Pariwisata Nomor 14/U/II/1988, tentang usaha dan pengelolaan hotel dalam (Damanik, 2015) dimulai dari kelas terendah bintang satu sampai kelas tertinggi bintang lima. Penilaian didasarkan sebagai berikut :

1. Lokasi hotel dan kondisi bangunan
2. Jumlah kamar
3. Bentuk pelayanan
4. Pendidikan dan kesejahteraan karyawan
5. Fasilitas yang disediakan

Klasifikasi hotel bintang lima, diantaranya :

1. Jumlah kamar minimal 100 kamar (termasuk minimal 4 *suite room*, 58 m^2)
2. Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 26 m^2 untuk kamar *single* dan 52 m^2 untuk kamar *double*
3. Ruang public luas 3m^2 x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari *lobby*, ruang makan, (>135 m^2) dan bar (>75 m^2)
4. Pelayanan akomodasi berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, *postal service*, dan antar jemput
5. Fasilitas penunjang berupa ruang linen (>0,5 m2 x jumlah kamar), ruang *laundry* (>40 m^2), dry cleaning (>30 m^2), dapur (>60% dari seluruh luas lantai ruang makan)
6. Fasilitas tambahan : pertokoan, kantor biro perjalanan, maskapai perjalanan, *drugstore*, salon, *function room*, *banquet hall*, serta fasilitas olahraga dan sauna.

2.1.5Tinjauan Tema

Tema merupakan sebuah ide yang sifatnya berulang-ulang terhadap proses perancangan pada proyek. Dikatakan bahwa tema memiliki karakteristik yang berhubungan dengan bentuk, teknologi, lingkungan budaya, dan perilaku (Gunawan, 2011).

Menurut The Liang Gie tahun 1976 dalam (Wahyu, 2018) secara garis besar tema merupakan gagasan utama atau ide awal yang menjadi persoalan dalam sebuah karya seni.

2.1.6 Gaya Desain *Post-Modern*

Menurut Jean-Francois Lyotard menyebutkan istilah untuk zaman sekarang yaitu *post-modern* atau disingkat sebagai *postmo*. *Post-modern* adalah gaya yang diperkenalkan sejak tahun 1970. Menurut Ludwig Mies Van der Rohe *post-modern* merupakan desain yang bertentangan dengan desain modern yang sifatnya minimalis dan terlihat sederhana, sedangkan desain *post-modern* memperlihatkan gaya yang rumit, terdapat kesenjangan, dan lebih terlihat maksimal dari suatu ruangan.

Secara sudut pandang interior, *post-modern* lebih menekankan pada sisi emosional dan terbebas dari aturan fungsional. Interior *post-modern* terlihat memiliki suasana yang berbeda terlepas dari kebebasan secara fungsional namun tetap terasa nyaman untuk ditempati. *Post-modern* mengandung makna *form follows emotion* untuk dapat memberi energi dan suasana gembira pada penghuni ruangan (Inayah, 2019).

2.1.7 Desain *Post-Modern Metaphor*

Desain *post-modern* atau dikenal dengan gaya pasca-modern telah berkembang setelah gaya desain modern. Hal itu dapat terjadi karena sebuah kejenuhan terhadap gaya desain modern yang terlalu kaku (Rahadi, 2019).

Perkembangan yang terjadi pada gaya desain *post-modern* menjadikan gaya desain tersebut terbagi menjadi beberapa aliran.

Dan setiap aliran tersebut dipengaruhi oleh perintis yang berbeda. Dalam buku *Evolutionary Tree* karya Charles Jencks, menyebutkan beberapa aliran tersebut dan satu diantaranya merupakan aliran *Metaphor* atau Metafora. Gaya desain yang termasuk ke dalam metafora, diperlihatkan dengan mengekspresikan suatu hal dalam elemen bangunan. Dalam gaya desain metafora, terdapat 3 jenis, diantaranya :

- Metafora abstrak, gaya desain yang hasilnya tercipta dari terjemahan metafora terhadap ide, gagasan, budaya, maupun benda yang tak terlihat.
- Metafora konkrit, gaya desain yang dibuat sama persis dengan benda yang dijadikan konsep.
- Metafora kompleks, gaya desain yang hasilnya tercipta dari kombinasi beberapa bentuk benda.

2.1.8Tinjauan *Dessert*

Hidangan yang disediakan setelah *main course* (hidangan utama) atau bisa disebut sebagai pencuci mulut merupakan definisi dari kata '*dessert*' atau hidangan penutup (Ristiani, 2016). Fungsi *dessert* salah satunya sebagai penghilang rasa mual.

Terdapat 2 macam *dessert* berdasarkan suhunya, yaitu:

1. *Cold Dessert*

   Yang disajikan pada suhu dingin.

2. *Hot Dessert*

Yang disajikan pada temperatur panas atau hangat.

Menurut (Ristiani, 2016) hidangan *dessert* dapat diolah dengan cara direbus, dikukus, dipanggang, atau ditim.

Dessert memiliki rasa yang manis dan segar, ada juga yang terasa asin atau bahkan kombinasi. Terdapat 2 jenis *dessert* yaitu :

1. Cake

Salah satu bentuk makanan yang menyerupai roti.

2. Cookies

Di Indonesia disebut kue kering.

Dessert Indonesia merupakan kue-kue tradisional yang mengalami penyesuaian dari berbagai macam kebudayaan seperti, budaya Cina dan Belanda. Kue-kue tradisional Indonesia biasa disebut sebagai jajanan pasar karena mudah ditemui dan diperoleh di pasar. Jajanan pasar biasanya dibuat dalam bentuk kue basah dan kue kering (Nurani, 2010).

2.1.9Tinjauan *Dessert* Khas Bandung atau Jawa Barat

Salah satu jenis makanan yang cara pembuatannya mudah dan bahan-bahannya mudah diperoleh serta bersumber dari setiap daerah di Indonesia merupakan pengertian dari kue tradisional (Winneke, 2005). Secara tradisi, kue-kue tradisional dapat ditemukan dan dibeli dari pasar atau banyak ditawarkan di pasar tradisional, oleh sebab itu kue tradisional sering juga disebut sebagai jajanan pasar. Masing-masing daerah memiliki kue tradisional yang unik dan memiliki ciri

khas sebagai pembeda dengan daerah lainnya. Kota Bandung sebagai salah satu daerah yang memiliki kue tradisional yang beragam dan memiliki ciri khas yang unik.

Ada yang berpendapat bahwa kue-kue tradisional yang terdapat di Bandung nyatanya bukan berasal dari Kota Bandung, namun berasal dari kota-kota lain di daerah Jawa Barat. Namun karena banyak dipasarkan di daerah Bandung, kue-kue tersebut kemudian dikenal sebagai kue khas Bandung (Trenasih, 2006).

Kue tradisional merupakan salah satu produk budaya yang layak diperlakukan setara dengan aset budaya lainnya dengan cara dihargai atau diakui dan dilestarikan keberadaanya. Namun dengan perkembangan zaman modern yang terjadi sekarang menyebabkan nilai-nilai budaya luar masuk ke dalam negeri. Perkembangan era modern yang terjadi sekarang menyebabkan nilai-nilai budaya lokal menjadi terkikis. Salah satu yang terkena dampak akibat perkembangan era modern adalah eksistesi kue tradisional yang semakin menghilang (Imania, Sihombing, & Mutiaz, 2014).

Berikut beberapa kue tradisional yang keberadaannya mulai langka atau mulai sulit untuk ditemukan :

1. Awug

Gambar 1. *Awug khas Sunda*
Sumber :
*petualang.travelingyuk.com**,** diakses pada 20 April 2020*

Gambar 2. *Awug khas Sunda*
Sumber :
petualang.travelingyuk.com, diakses pada 20 April 2020

Awug merupakan salah satu makanan atau kue tradisional khas Bandung yang mulai langka. Awug merupakan jajanan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan air, garam, dan gula aren serta kelapa parut. Adonan Awug biasanya dicetak menggunakan alat yang terbuat dari anyaman bambu yang disebut *aseupan* dengan bentuk kerucut lalu dikukus. Kue Awug memiliki tekstur lembut dan kenyal saat dimakan. Memiliki rasa perpaduan antaran manis dan gurih. Kue Awug dibentuk dengan pola susun antara tepung beras yang berwarna putih dan gula aren yang berwarna cokelat sehingga saat dikeluarkan dari cetakan kue awug memiliki warna belang yaitu putih dan cokelat. Kue Awug biasa disajikan dengan dipotong menjadi bagian-bagian kecil (Isti, 2018).

2. Ali Agrem

Gambar 3. *Ali Agrem Khas Bandung*
Sumber : petualang.travelingyuk.com, diakses pada 20 April 2020

Gambar 4. *Ali Agrem Khas Bandung*
Sumber : petualang.travelingyuk.com, diakses pada 20 April 2020

Ali Agrem menjadi kue tradisional lainnya yang mulai langka. Ali Agrem memiliki bentuk menyerupai donat yang bagian tengahnya berlubang. Sebenarnya kue Ali Agrem memiliki bentuk yang merujuk pada bentuk cincin. Ali Agrem terbuat dari bahan tepung beras, tepung ketan yang kemudian dicampur dengan gula merah lalu kemudian digoreng. Sebelum digoreng Ali Agrem dicetak dengan cara membolongi bagian tengahnya sehingga membentuk seperti cincin. Memiliki warna cokelat gelap diakibatkan proses penggorengan. Memiliki rasa yang manis dan legit. Memiliki tektur yang renyah diluar namun lembut di dalam (Isti, 2018).

3. Putu

Gambar 5. *Putu Khas Sunda*
Sumber : m.fimela.com, diakses pada 20 April 2020

Gambar 6. *Putu Khas Sunda*
Sumber : bisnisukm.com, diakses pada 20 April 2020

Kue Putu merupakan jenis makanan tradisional berupa kue yang terbuat dari tepung beras yang kemudian diisi dengan gula Jawa. Biasanya disajikan dengan parutan kelapa di atasnya. Putu dimasak dengan cara dikukus menggunakan cetakan yang berbentuk tabung terbuat dari bambu dan bahan-bahannya dipadatkan di dalam cetakan. Kue putu memiliki warna hijau yang khas. Memiliki rasa yang tidak terlalu manis namun sedikit asin dan gurih yang berasal dari kelapa parut. Memiliki tekstur yang kasar namun legit. Biasanya kue putu dijual pada saat malam hari karena lezat dikonsumsu saat udara dingin (Cahyono, 2019).

4. Cenil

Gambar 7. *Cenil Khas Jawa Barat*
Sumber : craftlog.com, diakses pada 20 April 2020

Gambar 8. *Cenil Khas Jawa Barat*
Sumber : bolakeluarga.com, diakses pada 20 April 2020

Cenil merupakan jajanan pasar yang memiliki nama dan bentuk yang unik. Cenil bukanlah nama sebenarnya dari makanan ini, namun sebagai julukan untuk isian yang memiliki bentuk bulat dan berwarna-warni. Sementara isian lain memiliki ukuran sebesar ibu jari berupa centil dan cenol. Memiliki tekstur yang kenyal dan lengket. Rasanya manis karena taburan gula pasir yang menyelimutinya. Cenil terbuat dari pati ketela pohon dan tepung kanji dan kemudian direbus. Cenil biasanya memiliki warna yang beragam seperti hijau, merah muda, putih atau kuning (Nusantara, 2018).

2.1.10 Tinjauan Suku Sunda

Suku Sunda merupakan kumpulan dari kelompok etnis yang berasal dari pulau Jawa bagian Barat. Jawa Barat adalah provinsi yang memiliki jumlah penduduk paling besar di Indonesia. Oleh karena itu, Jawa Barat memiliki letak yang berdekatan dengan ibukota negara

dan hampir semua suku bangsa berada di Jawa Barat. Suku Sunda merupakan suku kedua terbesar di Indonesia yang mencakup wilayah provinsi Jawa Barat, Jakarta, Banten, dan Lampung. Jumlah populasi Suku Sunda mencapai 34 juta jiwa pada tahun 2003 dan dikatakan sebagai suku yang mendominasi wilayah Indonesia. Banyak nilai-nilai adat yang diwariskan dari nenek moyang terdahulu. Termasuk kebudayaan. Suku Sunda memiliki ragam budaya yang menjadikannya sebagai identitas bagi kaumnya. Salah satu budaya yang jadi turun temurun adalah makanan.

Sebutan Sunda merujuk pada kerajaan Pasundan yang ada di wilayah Jawa Barat pada masa pasca kerajaan Tarumanegara. Nama Sunda bagi suku Sunda sendiri memiliki beberapa makna dan arti yang secara keseluruhan menunjukkan harapan akan kebaikan dalam segala aspek kehidupan. Salah satu makna dan artinya adalah Sunda berasal dari kata Sundari yang artinya wanita cantik, adapun makna lain dari kata Sunda adalah indah (Andra, 2017).

2.1.11 Tinjauan Kota Bandung

Kota Bandung terletak di wilayah Jawa Barat dan merupakan Ibukota Propinsi Jawa Barat. Kota Bandung terletak di antara 107^0 35^l Bujur Timur dan 6^0 55’ Lintang Selatan. Perbatasan secara geografis Kota Bandung yaitu, dibagian utara terdapat Kabupaten Bandung dan Kabupaten Bandung Barat; dibagian selatan terdapat Kabupaten Bandung; dibagian barat terdapat Kota Cimahi; dan dibagian timur terdapat Kabupaten Bandung. Ketinggian Kota Bandung mencapai

700 m di atas permukaan laut (dpl). Titik tertinggi di ketinggian 892 m dpl dan titik terendah di ketinggian 666 m dpl. Luas wilayah Kota Bandung mencapai 167,31 km^2. Di tahun 2015 suhu di kota Bandung mencapai 31,9^{0}C untuk suhu tertinggi pada bulan Oktober. Sedangkan untuk suhu terendah mencapai 18,1^{0}C pada bulan Agustus (Kota Bandung, 2016).

Kota Bandung yang telah dibahas pada halaman 1. Hal tersebut menjadikan Bandung sebagai salah satu kota yang disukai oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Perkembangan Kota Bandung yang semakin cepat dan luas menjadikan kota Bandung memiliki banyak fungsi diantaranya menjadi kota pemerintahan, kota perdagangan, kota industri, kota kebudayaan, dan terakhir kota pariwisata (Indotravelers, 2014).

Kota Bandung menjadi kota pariwisata nasional yang menjadikan Kota Bandung sebagai kota yang sering dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Terbukti setiap tahunnya jumlah wisatawan yang masuk ke wilayah Bandung mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Berikut data tabel yang menampilkan data wisatawan yang datang ke wilayah Kota Bandung.

Tabel 2. Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung 2015

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestik	
2011	194 062	3 882 010	4 070 072
2012	158 848	3 354 857	3 513 705
2013	170 982	3 726 447	3 897 429
2014	176 487	4 242 294	4 418 781
2015	NA	NA	NA

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung

2.1.12 Tinjauan Dapur Terbuka atau *Open Kitchen*

Dapur terbuka atau *open kitchen* merupakan sebuah istilah untuk menggambarkan konsep restoran dimana suasana dan kondisi dapur yang biasanya tidak diperlihatkan menjadi ditata terbuka. Sehingga para pelanggan yang datang bisa melihat secara langsung bagaimana proses pembuatan makanan hingga penyajian makanan (Baskoro, 2016).

Salah satu konsep menarik yang telah diterapkan di beberapa restoran di Indonesia yaitu *open kitchen* atau dapur terbuka. Konsep ini menawarkan pengalaman pada pelanggan untuk dapat melihat langsung bagaimana seorang koki profesional memasak makanan yang akan disajikan pada pelanggan (Yulistara, 2016).

Gambar 9. *Dapur Terbuka Terbuka Inside Manhatta—Danny Meyer's New Sky-Hight NYC Restaurant*
Sumber : architecturaldigest.com, diakses pada 25 Januari 2020

Gambar 10. *Dapur Terbuka Terbuka Bernama Gallery of Casa Cook Kos Hotel*
Sumber : archdaily.com, diakses pada 25 Januari 2020

Gambar 11. *Dapur Terbuka di Restoran* Double Tree by Hilton*, Indonesia*
Sumber : akcdn.detk.net.id, diakses pada 25 Januari 2020

Gambar 12. *Dapur Terbuka di Restoran* Double Tree by Hilton*, Indonesia*
Sumber : akcdn.detk.net.id, diakses pada 25 Januari 2020

2.1.13 Tinjauan Peralatan Dapur Restoran yang Dibutuhkan untuk *Dessert* Tradisional

Fasilitas yang disediakan terhadap ruang dapur restoran tergantung dari jenis makanan yang akan disajikan. Pada tinjauan ini jenis makanan yang akan disajikan berupa *dessert* tradisional meliputi kue Awug, Putu, Cenil dan Ali Agrem sehingga tinjauan akan meliputi seputar kue-kue tersebut.

1. Kue Awug (Prameswarii, 2015)

a. Bahan yang dibutuhkan

- 1 ½ kg tepung beras
- 500 gr gula aren (disisir)
- 1 butir kelapa (diparut)
- 3 lembar daun pandan
- 2 sdt garam halus

b. Cara memasak

- Siapkan peralatan yang akan digunakan untuk mengukus bahan kue Awug. Alat kukus berupa panci berukuran panjang atau disebut seeng dan anyaman bambu berbentuk kerucut yang biasa disebut *aseupan.*
- Nyalakan api pada kompor dan panaskan seeng. Kemudian letakan *aseupan* pada bagian bibir seeng dengan menyiramkan air secukupnya ke dalam bibir seeng yang sudah tertutup *aseupan* tersebut. Biarkan air dalam seeng tersebut mendidih.
- Sementara itu bahan Awug berupa tepung beras dan kelapa parut (½ dari takaran) dimasukkan ke dalam *aseupan* dalam seeng tadi. Lalu siram tepung beras dan kelapa parut dengan air garam secukupnya. Aduk sampai tercampur rata, lembab dan membentuk gumpalan kecil. Setelah itu letakan daun pada bagian pinggir *aseupan*.
- Selanjutnya sisir halus gula merah dan campurkan pada campuran bahan Awug yang telah ada dalam kukusan (biasanya pada bagian

tengah Awug). Kemudian tutup dengan membuat lapisan baru dari tepung yang masih tersisa sampai *aseupan* terisi penuh. Tutup seeng dan tunggu sampai Awug matang.

- Sementara menunggu pengukusan Awug selesai, siapkan wadah dengan alas daun pisang lalu angkat Awug yang sudah dikukus matang dan tumpahkan pada wadah dengan alas daun pisang.
- Kue tradisional Awug siap untuk dinikmati.

c. Peralatan yang dibutuhkan

- *Aseupan*
- Seeng
- Kompor
- Gelas atau wadah air
- Alat parut
- Sendok atau spatula
- Pisau
- Talenan
- Wadah anyaman bamboo
- Alas berupa daun pisang

d. Tempat penyimpanan peralatan dan bahan

- *Storage*
- Kabinet atas atau bawah
- *Top table* (pembuatan adonan)

2. Kue Putu (Arrum, 2016)

a. Bahan yang dibutuhkan

- 250 gr tepung beras ketan putih
- 2 sdm gula pasir
- Secukupnya pasta pandan
- Secukupnya gula merah (disisir halus)
- 250 gr kelapa parut
- 150 ml air

b. Cara memasak

- Campurkan gula pasir, garam, tepung ketan dan kelapa parut lalu aduk hingga merata.
- Campurkan pasta pandan dengan air sambil diaduk hingga merata.
- Tuang campuran air sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung.
- Lalu aduk terus bahan yang sudah dicampur hingga membentuk adonan yang bertabur.
- Siapkan cetakan kue putu berbentuk seperti tabung berlubang dari bambu.
- Isi cetakan dengan adonan kue lalu bagian tengahnya diisi dengan gula merah yang sudah disisir halus.
- Kukus adonan kue putu dengan cara meletakan cetakan yang berisi adonan tepat di atas lubang-lubang yang tersedia pada kukusan, biasanya alat kukusan berbentuk persegi atau bulat terbuat dari alumunium.

- Kukus kue putu kira-kira 2-3 menit lalu angkat.
- Cara mengeluarkan kue putu dari cetakan dengan di dorong menggunakan alat khusus yang ujungnya berbentuk bulat dengan ukuran yang sesuai dengan diameter lingkaran pada cetakan.
- Sajikan kue putu di atas wadah dengan alas berupa daun pisang dan taburi kelapa parut di atasnya.
- Kue putu siap untuk dinikmati.

c. Peralatan yang dibutuhkan

- Alat kukus dengan lubang-lubang kecil di atasnya
- Kompor
- Wadah untuk adonan
- Cetakan dari bambu
- Sendok atau alat pengaduk
- Pisau
- Talenan
- Alat Parut
- Wadah anyaman bambu
- Alas berupa daun pisang

d. Tempat penyimpanan peralatan dan bahan

- *Storage*
- Kabinet atas atau bawah
- *Top table* (pembuatan adonan)

3. Cenil Singkong (Mariana, 2020)

a. Bahan yang dibutuhkan

- 1 kg singkong
- ½ butir kelapa parut
- 1 bungkus vanili bubuk
- 3 sdt garam
- 1 bungkus agar-agar plain
- 1 gelas belimbing gula putih
- 4 tetes pewarna makanan

b. Cara memasak

- Parut singkong, kemudian peras parutannya (tekstur harus masih lembab)
- Masukan singkong dalam satu wadah, tambahkan kelapa parut (sisakan kelapa parut untuk bahan taburannya), tambahkan bubuk agar-agar, tambahkan 1 gelas gula putih, 2 sdt garam, serta vanili bubuk.
- Campurkan dan uleni adonan hingga tercampur rata lalu teteskan pewarna makanan, uleni hingga merata pada adonan. Selanjutnya, bentuk adonan menjadi bulatan kecil.
- Kukus adonan yang telah dibentuk selama 10-15 menit (sampai cenil tidak menempek pada kukusan) dan pastikan adonan diletakan tidak berdekatan agar tidak saling menempel.
- Setelah matang, angkat adonan serta tiriskan.

- Siapkan kelapa parut sebagai bahan taburan dan beri 1 sdt garam. Lalu kukus selama 15 menit.
- Cenil yang sudah matang bisa ditaburkan dengan kelapa parut yang telah dikukus, bisa juga diberi gula putih agar lebih manis.
- Letakan kue Cenil yang sudah matang di atas wadah.
- Kue Cenil siap dinikmati.

c. Peralatan yang dibutuhkan

- Alat parut
- Alat penyaringan
- Wadah untuk adonan
- Panci kukus
- Kompor
- Piring atau wadah untuk penyajian
- Sarung tangan plastik (untuk menguleni adonan)
- Penjepit
- Sendok

d. Tempat penyimpanan peralatan dan bahan

- *Storage*
- Kabinet atas atau bawah
- *Top table* (pembuatan adonan)

4. Ali Agrem

a. Bahan yang dibutuhkan

- 2 ons tepung beras
- ¾ blok gula merah
- 2 sdm gula pasir
- 160 ml air
- ¼ sdt garam
- Secukupnya minyak goreng
- 1 ons kelapa parut

b. Cara memasak

- Sangrai kelapa parut hingga kering kecoklatan. Lalu sisihkan.
- Didihkan air, masukkan gula merah lalu aduk hingga tercampur rata.
- Siapkan wadah, masukkan tepung beras, gula pasir, dan garam. Tuangkan air gula yang masih panas. Aduk rata bersama kelapa parut yang sudah disangrai tadi dan diamkan setidaknya 6 jam.
- Bentuk adonan dengan melubangi tengahnya seperti donat. Goreng hingga kecoklatan.
- Sajikan kue Ali Agrem di atas piring.
- Ali Agrem siap dinikmati.

c. Peralatan yang dibutuhkan

- Wajan penggorengan
- Spatula
- Kompor

- Panci air
- Wadah untuk adonan
- Wadah untuk penyajian
- Sendok
- Sarung tangan plastik

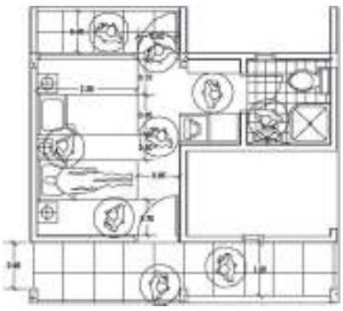
d. Tempat penyimpanan peralatan dan bahan

- *Storage*
- Kabinet atas atau bawah
- *Top table* (pembuatan adonan)

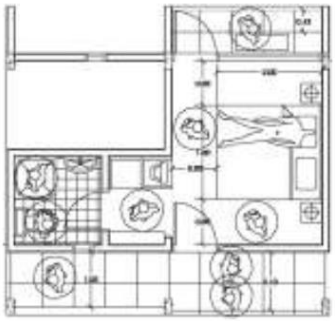
2.2 Studi Antropometri

2.2.1Kamar Hotel

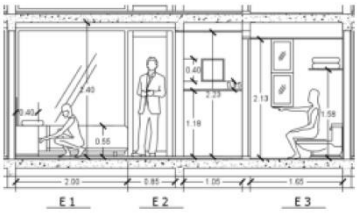
Fasilitas pokok atau yang paling penting untuk kegiatan para pengunjung hotel adalah kamar. Kamar hotel memiliki fasilitas yang berbeda sesuai dengan jenis atau tipe kamar dengan luas yang berbeda juga.



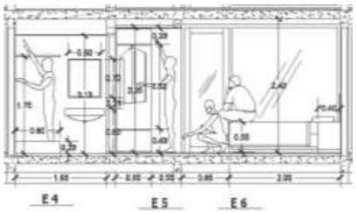
Gambar 13. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



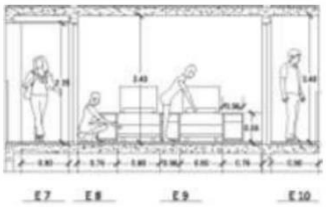
Gambar 14. *Antropometri*
Single Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



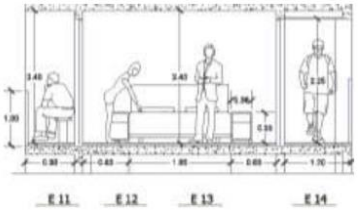
Gambar 15. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



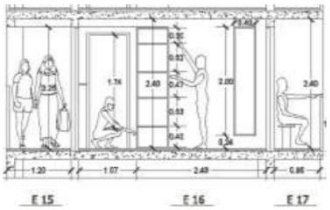
Gambar 16. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



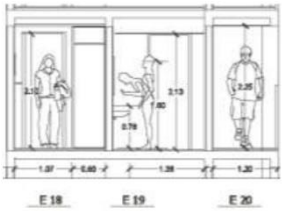
Gambar 17. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



Gambar 18. *Antropometri*
Single Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



Gambar 19. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)



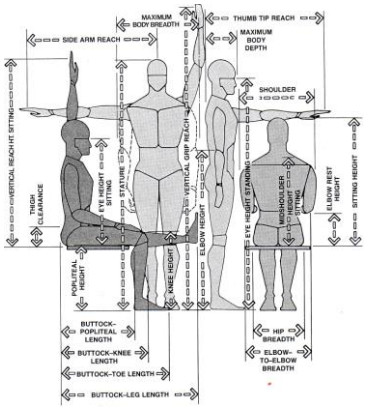
Gambar 20. *Antropometri*
Twin Bed Room
Sumber : (Hendrarto, Rachman S., Sulastio, & Afrinaldi, 2012)

Zona sirkulasi pada kamar tidur dengan tipe *twin* (Gambar 13) berada di area tempat tidur, koridor lemari pakaian dan penyimpanan, area kamar mandi, dan balkon. Untuk zona sirkulasi pada kamar tidur dengan tipe *single* (Gambar 14) juga tidak berbeda jauh. Hanya saja terdapat sirkulasi yang lebih sempit diantara tempat tidur tipe *twin*. Tipe kamar yang berbeda memiliki aktifitas yang berbeda pula, maka

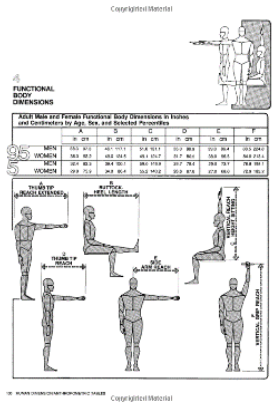
zona sirkulasi juga dibedakan sesuai dengan fasilitas dan kegiatan yang ada di masing-masing tipe kamar. Dengan luas ruangan kamar hotel yang berbeda harus disesuaikan dengan fasilitas yang disediakan di dalam kamar agar aktifitas tidak terhambat karena zona sirkulasi yang terbatas.

2.2.2*Lobby* Hotel

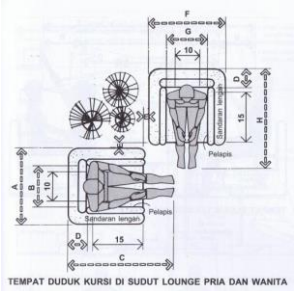
Lobby merupakan sebuah area pusat yang di dalamnya terdapat kegiatan aktifitas dan juga sebagai titik temu bagi pelayan dan pengunjung. Area lobi merupakan area yang penting dan berfungsi sebagai akses masuk bagi para pengunjung yang datang dan melakukan kegiatan dalam hotel. Kegiatan maupun aktifitas yang dilakukan oleh pengelola, pelayan, atau pengunjung di area lobi berpengaruh terhadap fasilitas lain yang berada disekitar area lobi. Pada area lobi biasanya terdapat area menunggu untuk para tamu.



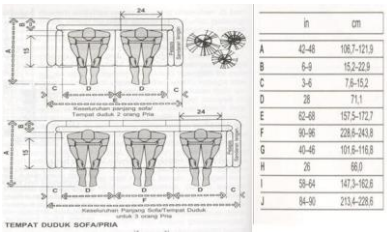
Gambar 21. *Antropometri Ruang Gerak Individu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



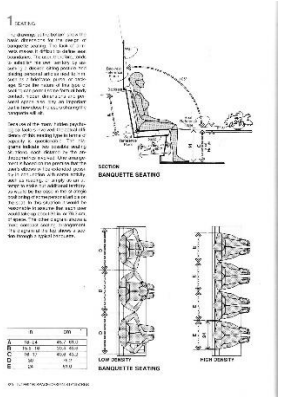
Gambar 22. *Antropometri Ruang Gerak Individu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



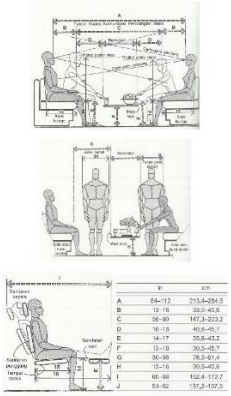
Gambar 23. *Antropometri Area Tunggu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



Gambar 24. *Antropometri Area Tunggu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



Gambar 25. *Antropometri Area Tunggu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



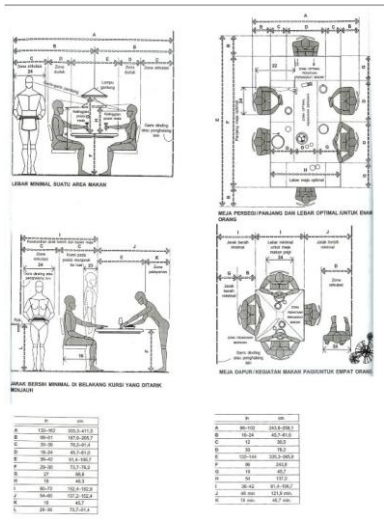
Gambar 26. *Antropometri Area Tunggu*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)

2.2.3Restoran dan Bar

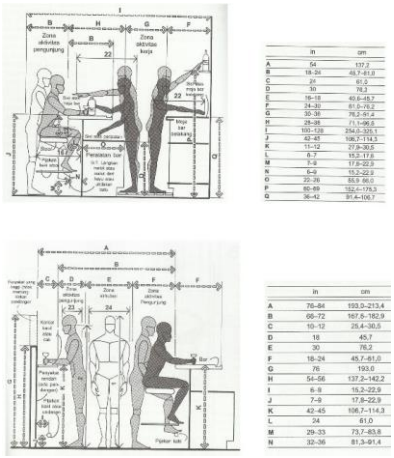
Sebuah hotel memerlukan fasilitas yang dapat menunjang seluruh kegiatan penghuninya. Salah satu dari seluruh kegiatan yang akan dilakukan di dalam hotel adalah makan. Maka dari itu, penyediaan fasilitas seperti restoran dan bar sangat diperlukan. Untuk orang-orang yang masuk ke dalam golongan kelas atas akan melakukan kegiatan makan dengan pola sehat. Mereka makan sesuai dengan waktu yang ditentukan yaitu *breakfast* atau sarapan pagi, *lunch* atau makan siang, dan terakhir *dinner* atau makan malam.

Dengan adanya kebiasaan seperti ini, pihak hotel perlu untuk menyediakan fasilitas yang dapat mendukung kegiatan tersebut.

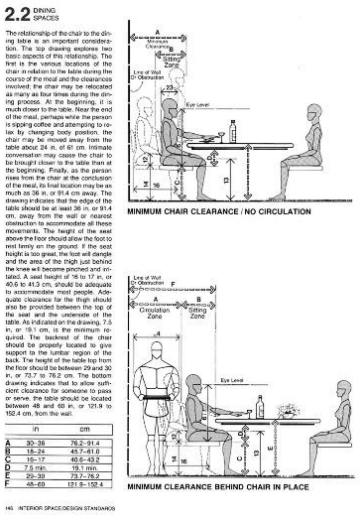
Adanya restoran yang di dalamnya terdapat kegiatan yang berhubungan dengan makanan, maka pihak restoran memerlukan adanya dapur untuk mengolah makanan yang akan disajikan. Area dapur dirancang dengan jarak yang harus berdekatan dengan restoran agar penyajian makanan dapat diantar dengan cepat pada pengunjung. Dengan adanya kegiatan makan di dalam restoran memerlukan fasilitas yang dapat mendukung kegiatan tersebut. Maka pihak restoran akan menyediakan furnitur seperti meja makan, kursi makan, meja bar, dan kursi bar. Furnitur tersebut memerlukan penataan yang tepat dengan jarak dan sirkulasi yang aman demi kenyamanan pengunjung selama melakukan kegiatan makan.



Gambar 27. *Antropometri Area Makan*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)

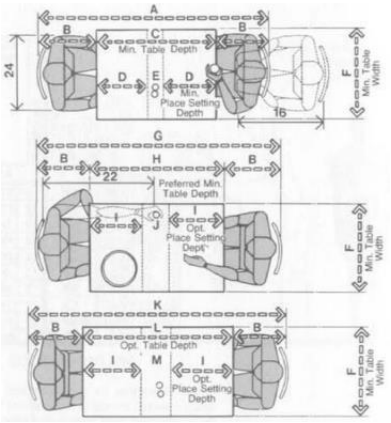


Gambar 28. *Antropometri Area Bar*
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



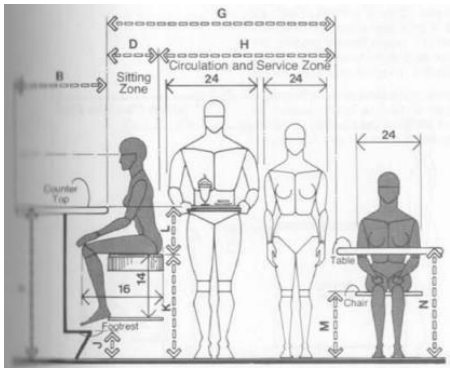
Gambar 29. *Antropometri Area makan*

Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



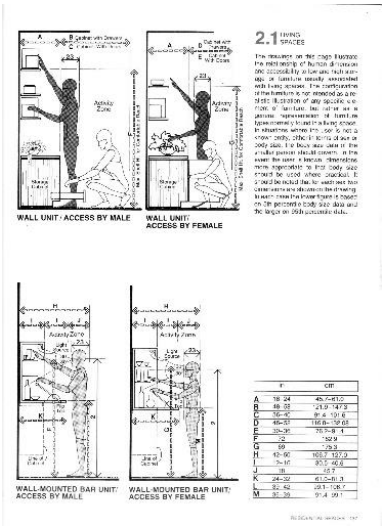
Gambar 30. *Antropometri Area makan*

Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



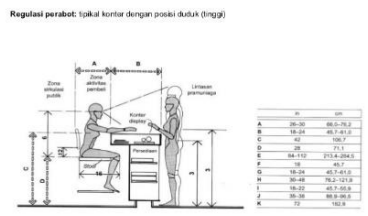
Gambar 31. *Antropometri Area makan*

Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)

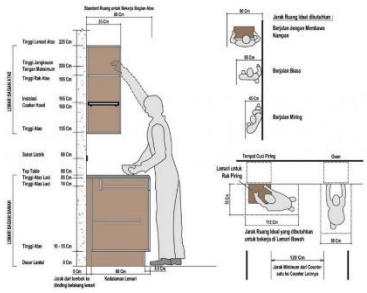


Gambar 32. *Antropometri Area Dapur dan Bar*

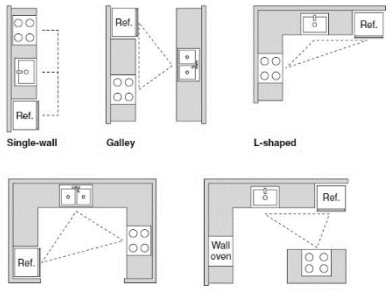
Sumber : (Panero & Zelnik, 1979)



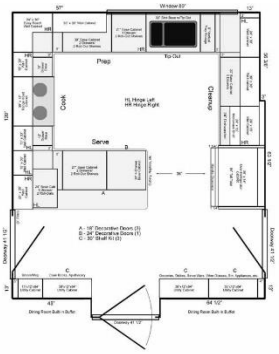
Gambar 33. *Antropometri Area Bar*
*Sumber **:** (Panero & Zelnik, 1979)*



Gambar 34. *Antropometri Area Dapur*
Sumber : 1.bp.blogspot.com, diakses pada 25 Januari 2020



Gambar 35. *Alur Kegiatan Area Dapur*
Sumber : 1.bp.blogspot.com, diakses pada 25 Januari 2020



Gambar 36. *Alur Kegiatan Area Dapur*
Sumber : *i.pinimg.com, diakses pada 25 Januari 2020*

2.3 Studi Banding Hotel Hilton Bandung

Sebelum ke tahap perancangan, dilakukan studi banding pada fasilitas yang sejenis. Berikut hasil analisa yang dilakukan di Hotel Hilton Bandung :

Tabel 3. Analisa Studi Banding Hotel Hilton Bandung

Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
Lokasi	Jl. HOS Tjokroaminoto NO. 41-43, Bandung ***Gambar 37.*** *Lokasi Hotel Hilton Bandung* *Sumber : google.com/maps, diakses pada 25 Januari 2020*	Letak bangunan yang berada di samping jalan besar dan berdekatan dengan stasiun Bandung memudahkan pencarian.	Lokasi eksisting yang terletak di area kemacetan dan berdekatan dengan jalur kereta api.
Jenis Hotel	*City Hotel*		
Klasifikasi Hotel	Bintang 5 (*****)		
Fungsi Bangunan	Hotel Hilton Bandung ***Gambar 38.*** *Tampak Depan Bangunan Hotel Hilton Bandung* *Sumber : pegipegi.com, diakses pada 25 Januari 2020*	Bangunan eksisting termasuk ke dalam hotel berbintang lima.	

Tabel 3. Analisa Studi Banding Hotel Hilton Bandung (Lanjutan)

Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
Kondisi Geografis		Lokasi pada siang hari relatif panas karena letaknya yang berada di perkotaan	
Arah Mata Angin		Bangunan menghadap ke arah Timur. Disamping banguna tepatnya di area Selatan terdapat jalur kereta api	Lokasi yang berdekatan dengan jalur kereta api. Faktor ini dapat menimbulkan kebisingan terhadap hotel sehingga memerlukan keamanan untuk menahan suara bising dari luar.

Tabel 3. Analisa Studi Banding Hotel Hilton Bandung (Lanjutan)

Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
Akses masuk dan keluar bangunan	Akses masuk ***Gambar 39.*** *Akses Masuk Hotel Hilton Bandung Sumber : google.com/maps, diakses pada 25 Januari 2020* Akses keluar ***Gambar 40.*** *Akses Keluar Hotel Hilton Bandung Sumber : google.com/maps, diakses pada 25 Januari 2020*	Memiliki 1 akses masuk dan 1 akses keluar yang saling berdekatan sehingga tidak terjadi penumpakan di satu titik.	
Vegetasi		Bangunan memiliki area vegetasi yang cukup banyak dan letaknya berada di depan dan samping bangunan. Vegetasi yang paling banyak tumbuh berada di depan bangunan tepatnya di akses masuk dan keluar. Hal ini menjadikan area bangunan terasa sejuk.	

Tabel 3. Analisa Studi Banding Hotel Hilton Bandung (Lanjutan)

Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
Fasilitas Luar Bangunan		Lahan parkir yang dimiliki oleh bangunan ini berada di belakang bangunan dan area *basement*.	
Kondisi Bangunan	***Gambar 41.*** *Tampak Keseluruhan Bangunan Hotel Hilton Bandung Sumber : google.com, diakses pada 25 Januari 2020*	Bentuk dari bangunan adalah persegi memanjang ke arah belakang.	

Sumber : Risti R, 2020

2.3.1Fasilitas Hotel Hilton Bandung

Hilton Bandung memiliki kurang lebih 185 kamar, dengan 7 tipe kamar yang berbeda. Hilton Bandung juga menyediakan banyak fasilitas yang dapat mendukung kegiatan pengunjung dan memberikan kenyamanan pada para pengunjung hotel. Berikut penjelasan mengenai jenis kamar pada hotel Hilton Bandung :

Tabel 4. Fasilitas Kamar Hotel Hilton Bandung

Deluxe King	*Deluxe Queen*	*Executive King*	*Executive Quadruple*	*Junior Suite*	*Premium King*	*Premium Quadruple*
Luas 45 m^2	Luas 45 m^2	Luas 45 m^2	Luas 45 m^2	Luas 90 m^2	Luas 52 m^2	Luas 52 m^2
3 orang dewasa + 1 anak	4 orang dewasa + 1 anak	3 orang dewasa + 1 anak	4 orang dewasa + 1 anak	3 orang dewasa + 1 anak	3 orang dewasa + 1 anak	4 orang dewasa + 1 anak
1 tempat tidur tipe super king	2 tempat tidur tipe double	1 tempat tidur tipe super king	2 tempat tidur tipe double	1 tempat tidur tipe super king	1 tempat tidur tipe super king	2 tempat tidur tipe double
Area tempat duduk/sofa	Tidak ada area tempat duduk/sofa	Area tempat duduk/sofa	Tidak ada area tempat duduk/sofa	Dapur kecil, meja makan, lemari pendingin		
Pemandangan kota dan kolam renang	Pemandangan kota dan kolam renang	Pemandangan kota dan kolam renang	Pemandangan kota dan kolam renang	Pemandangan kota		
		Akses ke executive lounge	Akses ke executive lounge	Akses ke executive lounge		

Sumber : hiltonhotels.com, diakses pada 25 Januari 2020

Fasilitas yang disediakan di tiap kamar hotel berbeda-beda tergantung jenis kamar yang dipilih. Adapun fasilitas lainnya yang disediakan oleh Hilton Bandung, diantaranya :

1. Teras dan taman
2. Pertunjukan musik *live*
3. Klub anak
4. Bar dan restoran
5. Wifi
6. Tempat parkir
7. Kolam renang
8. Tempat *fitness*
9. *Hot tub/Jacuzzi*

10. Spa dan pusat kesehatan
11. Sauna
12. Pusat kebugaran
13. Fasilitas rapat
14. Layanan kebersihan
15. Dan lain-lain.