



BAB VI
APLIKASI RANCANGAN

BAB VI

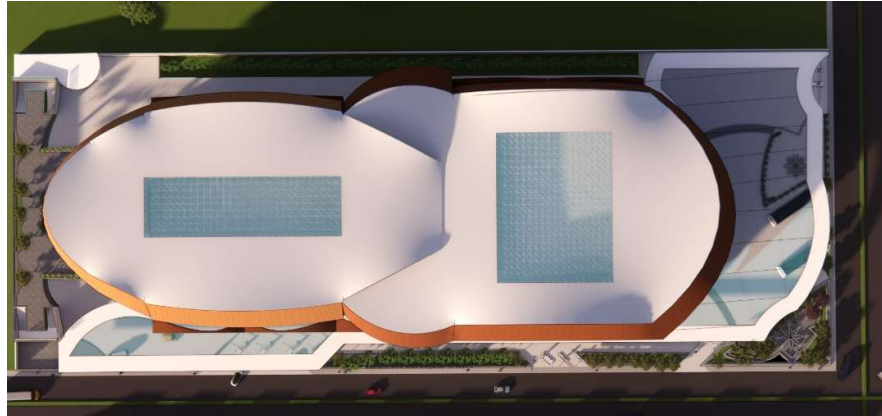
APLIKASI PERANCANGAN

6.1 Aplikasi Rancangan

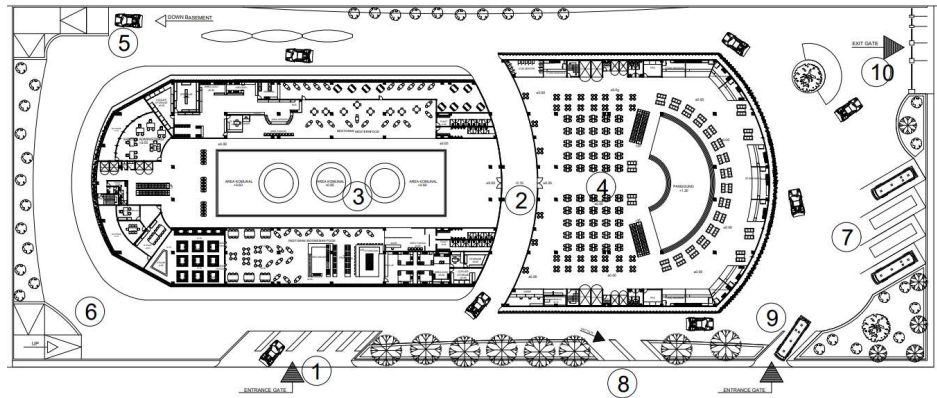
Berdasarkan penjelasan bab 6, konsep perancangan Jakarta Culinary Tourism Centre ini mengusung tema *hybrid expression in culinary*. Dari tema tersebut bangunan diharapkan dapat menampilkan desain yang dapat menjadi wadah kuliner di Jakarta. Desain bangunan disesuaikan dengan nuansa arsitektur kontemporer dengan menampilkan gabungan bentuk budaya kuliner.

6.1.1 Aplikasi Single Building

Pengaplikasian ruang luar pada bangunan berdasarkan tema dan konsep perancangan yang terdiri dari lanscape dengan sirkulasi yang linear. Bangunan single building yang terdiri dari area ,yakni area restoran (sebelah kiri) dan area foocurt (sebelah kanan) sesuai gambar 6.1 dan 6.2 .



Gambar 6.1 Siteplan
Sumber: Penulis, 2023



Gambar 6.2 Layout

Sumber: Penulis, 2023

Area Turun di drop off, pengunjung diarahkan untuk memilih area restoran dan area foodcourt. Selain itu, penerapan elemen luar lainnya adanya vegetasi berupa aneka pohon berfungsi untuk menjadikan kawasan terasa lebih sejuk dan nyaman (Gambar 6.3).



Gambar 6.3 Entrance

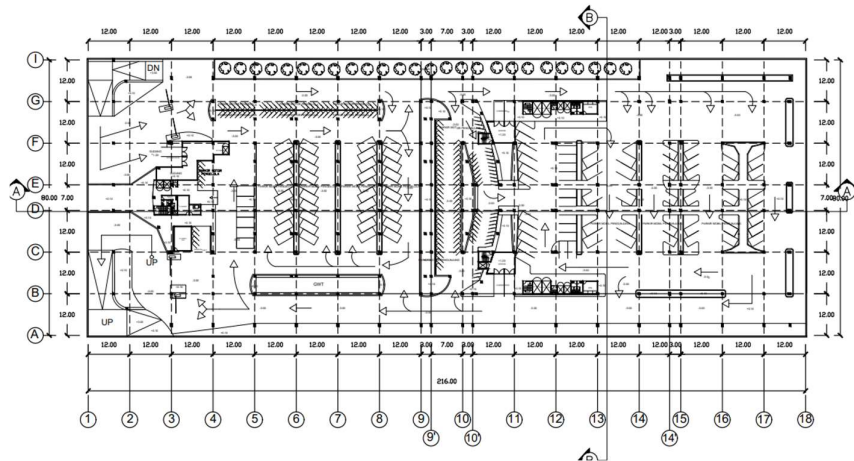
Sumber: Penulis, 2023

6.1.2 Aplikasi Sirkulasi

Area Pola linier berupa pada jalan yang lurus,. Jalan dapat berupa lengkung, atau berbelok arah, memotong jalan lain, bercabang, atau membentuk putaran pada area belakang. Untuk area parkir kendaraan pribadi dan parkir untuk tamu dan pengelola terletak pada basetment melewati area belakang (Gambar 6.4 dan 6.5)



Gambar 6.4 Birdview
(Sumber: Penulis,2023)



Gambar 6.5 Basement Plan
Sumber: Penulis, 2023

6.1.3 Aplikasi Entrance

Penentuan lokasi entrance pada tapak yang berada di sisi utara tapak, dengan pertimbangan peletakkan entrance, exit, dan side exit terletak pada area barat. Pada perancangan Jakarta Culinary Tourism Centre masuk menuju lokasi tapak hanya berada di sisi utara tapak, yang dimana merupakan JL. Puri Indah Raya, yaitu jalan utama. Konsep entrance dan exit yang akan digunakan berupa sistem double gate dengan pintu masuk di bagian sisi utara tapak untuk motor, mobil pribadi dan bus, dan untuk side exit berungsi sebagai exit mobil, motor, bus seperti yang terlihat pada Gambar 6.6



Gambar 6.6 Man View

Sumber: Penulis, 2023

6.1.4 Aplikasi Konsep Vegetasi

Untuk jenis vegetasi ruang luar (Gamba 6.7) yang merupakan elemen ruang laur softscape yaitu: Vegetasi pengarah dan pembatas antar bangunan berupa Pohon Cemara Laut, Pohon Palembang dan Pohon Kelapa.



Gambar 6.7 Birdview

Sumber: Penulis, 2023

6.2 Aplikasi Ruang Dalam

Konsep ruang dalam pada bangunan Jakarta Culinary Tourism Centre dengan pendekatan Arsitektur Kontemporer yang ide bentuk terinspirasi oleh rempah-rempah kuliner, sehingga karakter pada tiap budaya disesuaikan budaya masing-masing seperti sesuai dengan gambar 6.8

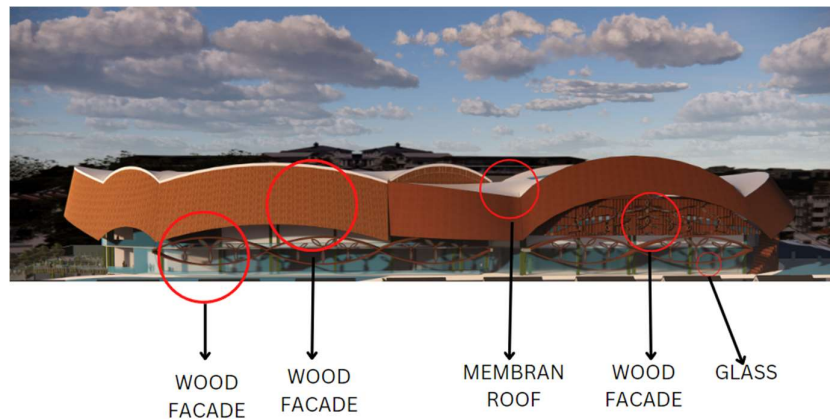


Gambar 6.8 Interior Restoran Indonesia

Sumber: Penulis, 2023

6.3 Aplikasi Bentuk dan Tampilan

Jakarta Culinary Tourism Centre memiliki 2 area makan yang berbeda yakni area restoran dan area foodcourt, dengan fasilitas kelas kuliner dan auditorium. Konsep yang diterapkan untuk pada rancangan ini adalah Hybrid expression in culinary, yakni memadukan tiap budaya kuliner yang terkenal di Jakarta.

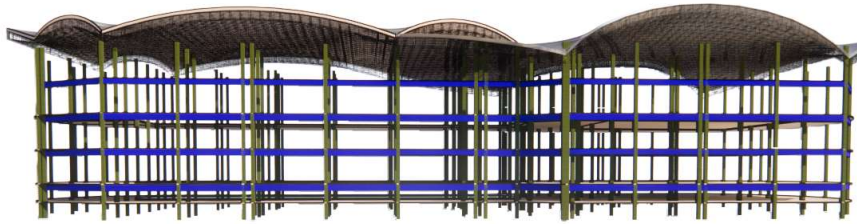


Gambar 6.9 Tampilan

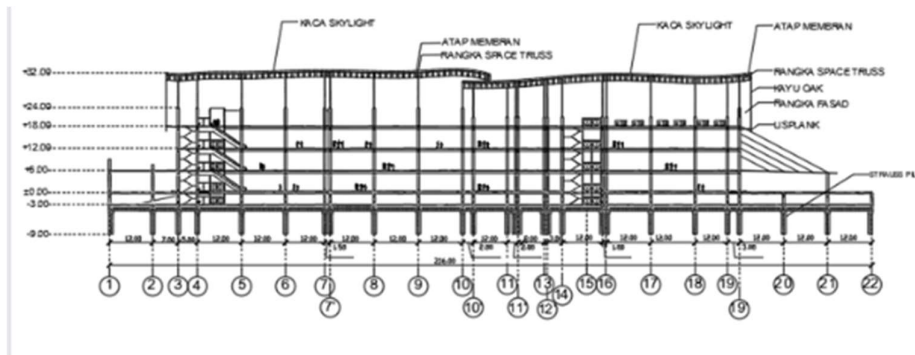
Sumber: Penulis, 2023

6.4 Aplikasi Struktur

Pengaplikasian struktur pada bangunan Jakarta Culinary Tourism Centre menerapkan struktur rigid frame dengan dilapisi glass wall, dengan penggunaan ukuran kolom 0,60m x 0,60 m x 6 m dan ukuran balok induk 50 cm dengan ketinggian 1 m. sesuai gambar 6.10 dan 6.11



Gambar 6.10 Penerapan Rigid Frame
(Sumber: Penulis,2023)



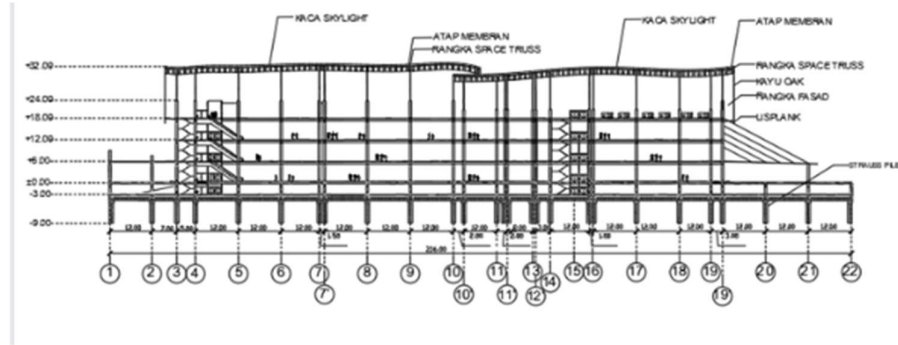
Gambar 6.11 Potongan
(Sumber: Penulis,2023)

6.5 Aplikasi Konsep Sistem Bangunan

Penerapan aplikasi pada bangunan umum yang dapat mewadahi berbagai kegiatan di dalamnya sehingga membutuhkan suatu sistem bangunan untuk keselamatan dan kenyamanan. Pengaplikasian sistem bangunan pada Jakarta Culinary Tourism Centre

6.5.1 Aplikasi Konsep Penghawaan

Aplikasi Penghawaan pada bangunan Jakarta Culinary Tourism Centre menerapkan ac central dengan teknologi air handling unit sesuai gambar 6.12



Gambar 6.12 Penerapan Air Handling Unit

Sumber: Penulis, 2023

6.5.2 Aplikasi Pencahayaan

Aplikasi pencahayaan pada ruangan Gedung menggunakan 2 jenis pencahayaan, yaitu pencahayaan alami dan artificial seperti penggunaan lampu lampion yang diterapkan pada interior restoran Chinese food gambar dibawah berikut 6.13

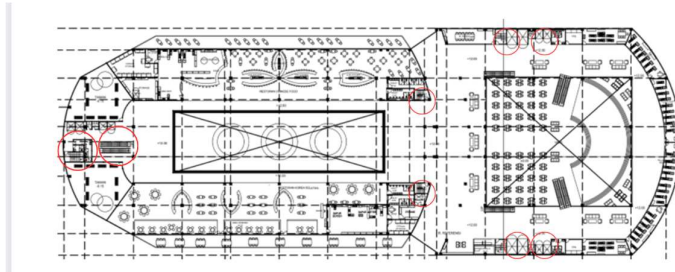


Gambar 6.13 Aplikasi Pencahayaan

Sumber: Penulis, 2023

6.5.3 Aplikasi Transportasi

Aplikasi pada konsep transportasi pada rancangan Jakarta Culinary Tourism Centre menggunakan 3 transportasi vertikal ,yakni penggunaan tangga, lift, dan eksalator seperti gambar denah 6.14.

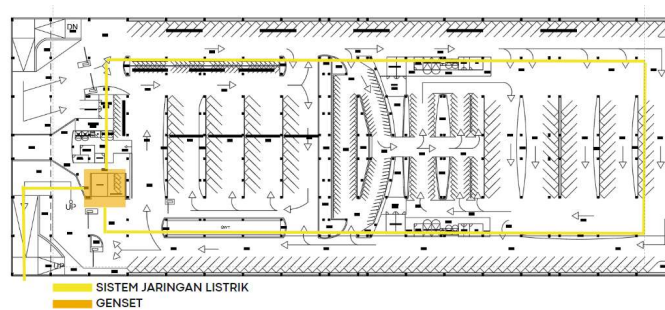


Gambar 6.14 Aplikasi Transportasi

Sumber: Penulis, 2023

6.5.4 Aplikasi Jaringan Listrik Dan Genset

Aplikasi jaringan listrik pada rancangan ini terdiri dari sumber arus listrik pada bangunan ini terdiri dari 2 macam yaitu dari sumber utama PLN dan dari sumber cadangan genset (warna orange) untuk keadaan darurat, kemudian untuk kabel listrik yang didistribusikan disetiap ruangan memiliki dua jalur agar aliran listrik dapat lebih aman seperti ilustrasi pada gambar 6.15

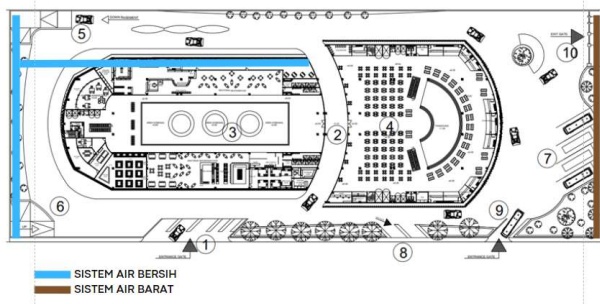


Gambar 6.15 Aplikasi Listrik dan Genset

Sumber: Penulis, 2023

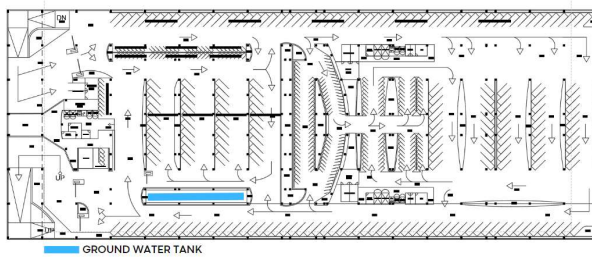
6.5.5 Aplikasi Sistem Air dan Instalasi kebakaran

Terdapat beberapa area yang membutuhkan supply air bersih seperti tergambar pada gambar dibawah ini yang bewarna biru yang tersupply dari PDAM lalu untuk pengolahan dan pembuangan air kotor dapat terlihat seperti gambar dibawah juga yang bewar coklat (Gambar 6.16) dan letak GWT (*Ground Water tank*) yang berada di basement dapat dilihat Digambar 6.17 .



Gambar 6.16 Aplikasi sistem perairan

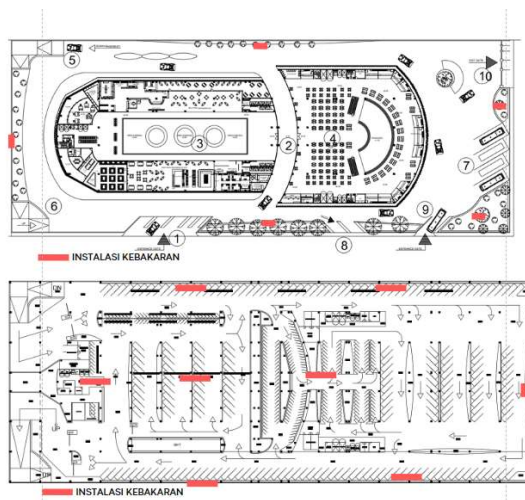
Sumber: Penulis, 2023



Gambar 6.17 Aplikasi sistem Ground Water Tank

Sumber: Penulis, 2023

Untuk instalasi kebakaran secara aktif yang terdapat di daerah outdoor dan basemetn dapat dilihat pada gambar 6.18 .



Gambar 6.18 Aplikasi Sistem Kebakaran

Sumber: Penulis, 2023