

## **TUGAS AKHIR**

# ***CULINARY AND HOSPITALITY COMPLEX*** **DI SITUBONDO**

Untuk memenuhi persyaratan dalam memenuhi Tugas Akhir (Strata – 1)

## **PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**



Diajukan oleh :

**ALFIAN RIZKYANANDA AMRULLAH**

**22051010003**

Dosen Pembimbing :

**DIAN KARTIKA SANTOSO, S.P, M.T**

**FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN UNIVERSITAS  
PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

**JAWA TIMUR**

**2026**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**CULINARY AND HOSPITALITY COMPLEX DI**  
**SITUBONDO**

Disusun oleh :  
**ALFIAN RIZKYANANDA AMRULLAH**  
**22051010003**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji  
Pada tanggal : 03 Juli 2026

Pembimbing



**Dian Kartika Santoso, S.P. M.T.**  
**NIP. 19940904 202406 2001**

Penguji I



**Ir. Eva Elviana, M.T.**  
**NIPPPK. 19660411 202121 2001**

Penguji II



**Yusriva Ratri Harmunisa, S.Ars, M.Ars**  
**NIP. 19960822 202506 2009**

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)

**Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain**



**Ibnu Sholichin, S.T., M.T**  
**NIPPPK 19710916 202121 1004**

**HALAMAN PERSETUJUAN**  
**CULINARY AND HOSPITALITY COMPLEX DI**  
**SITUBONDO**

Disusun oleh :  
**ALFIAN RIZKYANANDA AMRULLAH**  
**22051010003**

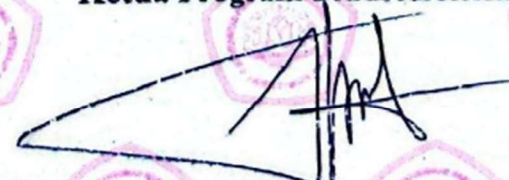
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji  
Pada tanggal : 03 Juli 2026

Pembimbing



**Dian Kartika Santoso, S.P, M.T.**  
**NIP. 19940904 202406 2001**

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)  
**Ketua Program Studi Arsitektur**



**Heru Prasetyo Utomo, S.T, M.T**  
**NIP. 19871117 202203 1002**

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alfian Rizkyananda Amrullah  
NPM : 22051010003  
Program : Sarjana(S1)/~~Magister(S2)~~ /~~Doktor(S3)~~  
Program Studi : Arsitektur  
Fakultas : Arsitektur dan Desain

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir/~~Skripsi/Tesis/Disertasi~~ ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi/Tesis/Desertasi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 14 Juli 2026

Yang Membuat pernyataan

  
Alfian Rizkyanada Amrullah  
22051010003

# **CULINARY AND HOSPITALITY COMPLEX DI SITUBONDO**

**Alfian Rizkyananda Amrullah**  
**22051010003**

## **ABSTRAK**

Kabupaten Situbondo memiliki potensi pariwisata yang besar karena berada pada jalur strategis Pantura Jawa Timur serta didukung oleh kekayaan kuliner khas pesisir, namun hingga saat ini perannya masih didominasi sebagai daerah transit dengan lama tinggal wisatawan yang relatif singkat akibat keterbatasan fasilitas kuliner dan *hospitality* yang terintegrasi. Kondisi tersebut menyebabkan potensi ekonomi lokal, khususnya pada sektor kuliner dan pariwisata, belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, dirancang *Culinary and Hospitality Complex* di Situbondo sebagai kawasan terpadu yang menggabungkan fungsi kuliner, akomodasi, dan ruang publik untuk meningkatkan kualitas pengalaman wisata. Tujuan perancangan ini adalah memperpanjang lama tinggal wisatawan, memperkuat identitas kuliner lokal, serta mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui keterlibatan pelaku UMKM. Metode perancangan dilakukan melalui studi literatur, studi preseden, analisis tapak, analisis kebutuhan ruang, serta penerapan metode *force based design* yang dipadukan dengan pendekatan arsitektur tradisional dan prinsip keberlanjutan, dengan mempertimbangkan aspek kenyamanan, aksesibilitas, iklim tropis, dan keterkaitan antar fungsi dalam kawasan. Hasil perancangan berupa *Culinary and Hospitality Complex* yang terdiri dari fasilitas kuliner khas Situbondo, glamping, area rekreasi, dan ruang publik yang terintegrasi dalam satu tatanan ruang yang jelas dan mudah diakses, sehingga diharapkan mampu menjadi ikon baru pariwisata Situbondo, meningkatkan lama tinggal wisatawan, serta memberikan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi lokal dan citra daerah sebagai destinasi wisata kuliner di Jawa Timur.

**Kata kunci: Kuliner, *Hospitality*, Situbondo, Pariwisata, Arsitektur**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir Berjudul “*Culinary and Hospitality Complex* di Situbondo”. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi *Arsitektur* Fakultas *Arsitektur* dan *Desain* di UPN “Veteran” Jawa Timur.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah mendukung dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Bapak Wendy Sunarya. S.T, M.BSc. dan Ibu Dian Kartika Santoso, S.P, M.T selaku dosen pembimbing Tugas Akhir, yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama proses penyusunan tugas akhir.
2. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi *Arsitektur* UPN “Veteran” Jawa Timur atas ilmu dan pembelajaran yang diberikan selama masa studi.
3. Kedua Orang Tua dan Kakak yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, dan semangat kepada penulis, dan selalu menguatkan penulis, meyakinkan penulis dengan dukungan doa dan nasihat baiknya, sehingga penulis bisa sampai di titik sejauh ini.
4. Teman-teman seperjuangan, yang telah memberikan dukungan dan semangat, serta berbagi pengetahuan dan Ilmu yang sangat berguna dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.

Demikian laporan Proposal Tugas Akhir ini penulis susun, semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak dan kepada penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih..

Surabaya, 08 Desember 2025

Penulis

Alfian Rizkyananda Amrullah

## DAFTAR ISI

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| HALAMAN JUDUL.....                                                       | i   |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                                                  | ii  |
| LEMBAR PERSETUJUAN.....                                                  | iii |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....                                     | iv  |
| ABSTRAK .....                                                            | v   |
| KATA PENGANTAR.....                                                      | vi  |
| DAFTAR ISI .....                                                         | vii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                                      | x   |
| DAFTAR TABEL.....                                                        | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN .....                                                  | 1   |
| 1.1 Latar belakang .....                                                 | 1   |
| 1.2 Tujuan dan Sasaran Perancangan .....                                 | 6   |
| 1.2.1 Tujuan .....                                                       | 6   |
| 1.2.2 Sasaran Perancangan .....                                          | 7   |
| 1.3 Batasan dan Asumsi .....                                             | 7   |
| 1.3.1 Batasan.....                                                       | 7   |
| 1.3.2 Asumsi .....                                                       | 8   |
| 1.4 Tahapan dan Kerangka Rancangan.....                                  | 8   |
| 1.4.1 Tahapan Perancangan.....                                           | 8   |
| 1.4.2 Kerangka Tahapan Perancangan.....                                  | 9   |
| 1.5 Sistematika Penulisan .....                                          | 10  |
| BAB II TINJAUAN OBYEK PERANCANGAN .....                                  | 11  |
| 2.1 Tinjauan Umum Perancangan.....                                       | 11  |
| 2.1.1 Definisi <i>Culinary and Hospitality Complex</i> di Situbondo..... | 11  |
| 2.1.2 Integrasi <i>Culinary dan Hospitality Complex</i> .....            | 12  |
| 2.1.3 Studi Obyek .....                                                  | 34  |
| 2.1.4 Hasil Studi Obyek.....                                             | 55  |
| 2.2 Tinjauan Khusus Perancangan.....                                     | 58  |

|                                          |                                      |     |
|------------------------------------------|--------------------------------------|-----|
| 2.2.1                                    | Penekanan Perancangan.....           | 58  |
| 2.2.2                                    | Lingkup Pelayanan .....              | 59  |
| 2.2.3                                    | Aktivitas dan Kebutuhan Ruang.....   | 60  |
| 2.2.4                                    | Perhitungan Luasan Ruang.....        | 64  |
| 2.2.5                                    | Program Ruang .....                  | 69  |
| BAB III TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN..... |                                      | 71  |
| 3.1                                      | Latar Belakang Pemilihan Lokasi..... | 71  |
| 3.2                                      | Penetapan Lokasi .....               | 76  |
| 3.3                                      | Kondisi Fisik Lokasi.....            | 81  |
| 3.3.1                                    | <i>Existing Site</i> .....           | 81  |
| 3.3.2                                    | Aksesibilitas.....                   | 82  |
| 3.3.3                                    | Potensi Lingkungan .....             | 84  |
| 3.3.4                                    | Infrastruktur Kota .....             | 86  |
| 3.3.5                                    | Peraturan Bangunan Setempat.....     | 88  |
| BAB IV ANALISA PERANCANGAN.....          |                                      | 89  |
| 4.1                                      | Analisa <i>Site</i> .....            | 89  |
| 4.1.1                                    | Analisa Aksesibilitas.....           | 89  |
| 4.1.2                                    | Analisa iklim.....                   | 90  |
| 4.1.3                                    | Analisa Lingkungan Sekitar .....     | 97  |
| 4.1.4                                    | Analisa <i>Zoning</i> .....          | 104 |
| 4.2                                      | Analisa Ruang.....                   | 106 |
| 4.2.1                                    | Organisasi Ruang.....                | 106 |
| 4.2.2                                    | Hubungan Ruang dan Sirkulasi .....   | 106 |
| 4.3                                      | Analisa Bentuk dan Tampilan.....     | 110 |
| BAB V KONSEP RANCANGAN.....              |                                      | 113 |
| 5.1                                      | Tema Rancangan.....                  | 113 |
| 5.1.1                                    | Pendekatan Tema .....                | 113 |
| 5.1.2                                    | Penentuan Tema Rancangan .....       | 114 |
| 5.2                                      | Pendekatan Rancangan .....           | 115 |
| 5.3                                      | Metode Perancangan.....              | 117 |
| 5.4                                      | Konsep Rancangan .....               | 119 |

|                                |                                                  |     |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| 5.4.1                          | Tatanan Massa.....                               | 119 |
| 5.4.2                          | Tampilan Bangunan .....                          | 122 |
| 5.4.3                          | <i>Zoning</i> Bangunan.....                      | 123 |
| 5.4.4                          | Konsep Ruang Dalam .....                         | 123 |
| 5.4.5                          | Konsep Ruang Luar .....                          | 124 |
| 5.4.6                          | Konsep Struktur Dan Material.....                | 125 |
| 5.4.7                          | Konsep Utilitas dan Instalasi Kebakaran.....     | 127 |
| 5.4.8                          | Konsep Mekanikal Elektrikal .....                | 128 |
| BAB VI APLIKASI RANCANGAN..... |                                                  | 133 |
| 6.1                            | Aplikasi Perancangan .....                       | 133 |
| 6.1.1                          | Aplikasi Tatanan Massa .....                     | 133 |
| 6.1.2                          | Aplikasi Aksesibilitas .....                     | 135 |
| 6.2                            | Aplikasi Bentuk dan Tampilan .....               | 136 |
| 6.3                            | Aplikasi Material .....                          | 138 |
| 6.4                            | Aplikasi Ruang Dalam.....                        | 140 |
| 6.5                            | Aplikasi Ruang Luar.....                         | 142 |
| 6.6                            | Aplikasi Utilitas dan Instalasi Kebakaran.....   | 145 |
| 6.7                            | Aplikasi Sistem Penghawaan dan Pencahayaan ..... | 148 |
| DAFTAR PUSTAKA .....           |                                                  | 150 |
| LAMPIRAN.....                  |                                                  | 153 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1.1 Distribusi Lama Kunjungan Wisatawan.....                                             | 2  |
| Gambar 1.2 Tren Jumlah Wisatawan Kabupaten Situbondo.....                                       | 2  |
| Gambar 1.3 Jumlah Pelaku Usaha Kuliner Lokal Kabupaten Situbondo .....                          | 3  |
| Gambar 1.4 Tingkat Popularitas Kuliner Khas Situbondo Berdasarkan Preferensi<br>Wisatawan ..... | 4  |
| Gambar 1.5 Persen Pengeluaran Wisatawan Domestik di Jawa Timur .....                            | 5  |
| Gambar 1.6 Kerangka Tahapan Perancangan .....                                                   | 9  |
| Gambar 2.1 Wisata Kuliner Tangerang .....                                                       | 14 |
| Gambar 2.2 <i>Streetfood</i> .....                                                              | 15 |
| Gambar 2.3 Nasi Sodu .....                                                                      | 18 |
| Gambar 2.4 Tajin Palappa .....                                                                  | 19 |
| Gambar 2.5 Kuliner Situbondo .....                                                              | 20 |
| Gambar 2.6 Diagram Operasional Restoran Kecil.....                                              | 21 |
| Gambar 2.7 Struktur Organisasi Restaurant Besar .....                                           | 22 |
| Gambar 2.8 Dimensi Meja ke Kursi .....                                                          | 23 |
| Gambar 2.9 Peletakan Meja Secara Paralel .....                                                  | 23 |
| Gambar 2.10 Tipe Ukuran Meja Restoran .....                                                     | 24 |
| Gambar 2.11 Peletakan Meja Secara Diagonal .....                                                | 24 |
| Gambar 2.12 Ruang Dapur .....                                                                   | 27 |
| Gambar 2.13 Rest Area Utama Raya .....                                                          | 35 |
| Gambar 2.14 Lokasi Rest Area Utama Raya .....                                                   | 36 |
| Gambar 2.15 Aksesibilitas Rest Area Utama Raya.....                                             | 37 |
| Gambar 2.16 Blockplan Rest Area Utama Raya.....                                                 | 39 |
| Gambar 2.17 Tampilan Cafe Rest Area Utama Raya.....                                             | 40 |
| Gambar 2.18 Tampilan Musholla Rest Area Utama Raya .....                                        | 41 |
| Gambar 2.19 Outdoor Café .....                                                                  | 42 |
| Gambar 2.20 Bar area .....                                                                      | 43 |
| Gambar 2.21 <i>Outdoor Second Floor Café</i> .....                                              | 43 |

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2.22 Toilet umum .....                                           | 43 |
| Gambar 2.23 Bangunan Villa.....                                         | 44 |
| Gambar 2.24 Ballroom & Supermarket .....                                | 45 |
| Gambar 2.25 Kampung Daun Culture Gallery & Café.....                    | 47 |
| Gambar 2.26 Lokasi Kampung Daun <i>Culture Gallery &amp; Café</i> ..... | 48 |
| Gambar 2.27 Saung Kampung Daun <i>Culture Gallery &amp; Café</i> .....  | 51 |
| Gambar 2.28 Saung Kampung Daun Culture Gallery & Café.....              | 52 |
| Gambar 2.29 Saung Kampung Daun Culture Gallery & Café.....              | 52 |
| Gambar 2.30 Restoran Kampung Daun Culture Gallery & Café.....           | 52 |
| Gambar 2.31 Prasmanan Kampung Daun Culture Gallery & Café .....         | 53 |
| Gambar 2.32 Saung Kampung Daun Culture Gallery & Café.....              | 53 |
| Gambar 2.33 Struktur Organisasi Pengelola Glamping .....                | 61 |
| Gambar 2.34 Struktur organisasi pengelola restoran .....                | 62 |
| Gambar 3.1 Batas Wilayah Kabupaten Situbondo .....                      | 71 |
| Gambar 3.2 Tata guna Lahan Kabupaten Situbondo.....                     | 73 |
| Gambar 3.3 Jalan utama Kabupaten Situbondo .....                        | 73 |
| Gambar 3.4 Pantai Pasir Putih .....                                     | 74 |
| Gambar 3.5 Lokasi <i>Site A</i> .....                                   | 76 |
| Gambar 3.6 Lokasi <i>Site B</i> .....                                   | 77 |
| Gambar 3.7 Lokasi <i>Site C</i> .....                                   | 78 |
| Gambar 3.8 Citra Satelit <i>Site</i> .....                              | 81 |
| Gambar 3.9 Kondisi Jalan Depan Tapak.....                               | 83 |
| Gambar 3.10 Fasilitas Pendukung Sekitar Tapak.....                      | 84 |
| Gambar 3.11 View sekitar jalan sekitar tapak .....                      | 85 |
| Gambar 4.1 Aksesibilitas Sekitar Tapak .....                            | 89 |
| Gambar 4.2 Suhu Udara di Kawasan Tapak .....                            | 91 |
| Gambar 4.3 Persebaran Matahari Per-Tahun .....                          | 92 |
| Gambar 4.4 Respon persebaran Matahari .....                             | 93 |
| Gambar 4.5 Kecepatan Hembusan Angin .....                               | 94 |
| Gambar 4.6 Arah Hembusan Angin di Tapak .....                           | 95 |
| Gambar 4.7 Respon Hembusan Angin .....                                  | 95 |

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Gambar 4.8 Curah Hujan Pada Tapak.....                 | 96  |
| Gambar 4.9 Aktivitas Sekitar Tapak .....               | 98  |
| Gambar 4.10 Topografi Tapak.....                       | 99  |
| Gambar 4.11 Respon Topografi Tapak.....                | 100 |
| Gambar 4.12 Hasil Analisa View .....                   | 101 |
| Gambar 4.13 Respon View Tapak.....                     | 102 |
| Gambar 4.14 Hasil Analisa Kebisingan .....             | 103 |
| Gambar 4.15 Respon Kebisingan Tapak.....               | 103 |
| Gambar 4.16 Hasil Analisa <i>Zoning</i> Tapak .....    | 104 |
| Gambar 4.17 Organisasi Ruang .....                     | 106 |
| Gambar 4.18 Matrix Diagram Area Restaurant .....       | 107 |
| Gambar 4.19 Matrix Diagram Area Glamping .....         | 107 |
| Gambar 4.20 Matrix Diagram Area Penunjang.....         | 108 |
| Gambar 4.21 Bubble Diagram Area Restaurant.....        | 108 |
| Gambar 4.22 Bubble Diagram Area Glamping.....          | 109 |
| Gambar 4.23 Bubble Diagram Area Penunjang .....        | 109 |
| Gambar 4.24 Mood Board.....                            | 111 |
| Gambar 4.25 Material Board .....                       | 112 |
| Gambar 5.1 Rumah Tradisional Joglo.....                | 116 |
| Gambar 5.2 Metode Force-Based Design .....             | 118 |
| Gambar 5.3 Moodboard Tampilan .....                    | 122 |
| Gambar 5.4 Zoning Area.....                            | 123 |
| Gambar 5.5 Moodboard Ruang Dalam .....                 | 124 |
| Gambar 5.6 Moodboard Ruang Luar .....                  | 125 |
| Gambar 5.7 Pondasi Mini Pile .....                     | 126 |
| Gambar 5.8 Struktur Atap baja .....                    | 127 |
| Gambar 5.9 Sistem Pemadam Kebakaran.....               | 128 |
| Gambar 5.10 Sistem Cross ventilation.....              | 129 |
| Gambar 5.11 Tataan Dinding Bata Berongga .....         | 129 |
| Gambar 5.12 Open plan Restoran dengan Ceiling Fan..... | 130 |
| Gambar 5.13 Sistem Pencahayaan Alami .....             | 131 |

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Gambar 5.14 Sistem Pencahayaan buatan .....            | 131 |
| Gambar 6.1 Layoutplan.....                             | 134 |
| Gambar 6.2 Siteplan.....                               | 135 |
| Gambar 6.3 <i>Bird eye View</i> .....                  | 137 |
| Gambar 6.4 Tampilan Bangunan Restaurant.....           | 137 |
| Gambar 6.5 <i>Secondary Skin</i> pada Restaurant ..... | 138 |
| Gambar 6.6 <i>Material Board</i> .....                 | 139 |
| Gambar 6.7 Interior <i>Main Dining Area</i> .....      | 140 |
| Gambar 6.8 Interior <i>Tenant Dining</i> .....         | 141 |
| Gambar 6.9 Interior GYM & SPA .....                    | 141 |
| Gambar 6.10 <i>Restaurant Drop off Area</i> .....      | 142 |
| Gambar 6.11 <i>Beach Walkway</i> .....                 | 143 |
| Gambar 6.12 Sistem Plumbing .....                      | 146 |
| Gambar 6.13 Sistem Pemadam Kebakaran.....              | 147 |
| Gambar 6.14 <i>Section Main Dining Area</i> .....      | 149 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabel 2.1 Standar Ruang Restoran .....                                         | 25  |
| Tabel 2.2 Standar Ruang Foodcourt.....                                         | 26  |
| Tabel 2.3 Standar Ruang Dapur .....                                            | 28  |
| Tabel 2.4 Fasilitas Utama Rest Area Utama Raya .....                           | 38  |
| Tabel 2.5 Fasilitas Utama Kampung Daun <i>Culture Gallery &amp; Café</i> ..... | 49  |
| Tabel 2.6 Tabel Analisis Hasil Studi .....                                     | 55  |
| Tabel 2.7 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Staff Glamping .....                   | 61  |
| Tabel 2.8 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Staff Restoran.....                    | 62  |
| Tabel 2.9 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pengunjung.....                        | 63  |
| Tabel 2.10 Perhitungan Kebutuhan Luas Fasilitas Glamping.....                  | 64  |
| Tabel 2.11 Perhitungan Kebutuhan Luas Fasilitas Restoran.....                  | 66  |
| Tabel 2.12 Perhitungan Kebutuhan Luas Area Penunjang Aktivitas .....           | 68  |
| Tabel 2.13 Perhitungan Program Ruang .....                                     | 70  |
| Tabel 3.1 Penilaian lokasi .....                                               | 79  |
| Tabel 3.2 <i>Scoring</i> Lokasi.....                                           | 80  |
| Tabel 3.3 Fasilitas Sekitar Tapak.....                                         | 86  |
| Tabel 5.1 Massing Process .....                                                | 120 |
| Tabel 6.1 Vegetasi .....                                                       | 143 |