

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

**PUSAT KULINER DAN OLEH - OLEH
DI KOTA SOLO
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEMPORER**



DISUSUN OLEH :

**Jovita Gracia Sanjaya
NPM : 17 01 16932**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2020**

LEMBAR PENGABSAHAN

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

PUSAT KULINER DAN OLEH – OLEH DI KOTA SOLO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEMPORER

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Jovita Gracia Sanjaya

NPM : 17 01 16932

Telah diperiksa dan dievaluasi dan dinyatakan lulus dalam penyusunan

Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur

pada Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

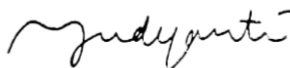
Yogyakarta, 2 Januari 2021

Dosen Pembimbing



Ir. Y.P. Suhodo Tjahyono, M.T.

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Dr. Ir. Anna Pudianti, M. Sc.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda – tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jovita Gracia Sanjaya

NPM : 170116932

Dengan sungguh-sungguhnya dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan bahwa:

Hasil karya Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur —yang berjudul:

PUSAT KULINER DAN OLEH – OLEH DI KOTA SOLO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEMPORER

benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan—baik langsung maupun tidak langsung—yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan di dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan batang tubuh atau pun catatan kaki dan daftar pustaka, sesuai norma dan etika penulisan yang berlaku.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa saya melakukan plagiaris sebagian atau seluruh hasil karya saya yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan Program Studi Arsitektur – Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta; gelar dan ijazah yang telah saya peroleh akan dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian, Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan sungguh-sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 2 Januari 2021

Yang menyatakan,



Jovita Gracia Sanjaya

INTISARI

Kota Solo merupakan salah satu kota di Jawa Tengah yang cukup terkenal di kalangan wisatawan. Hal ini dapat dilihat dari jumlah wisatawan di Kota Solo yang terus meningkat setiap tahunnya. Selain disebabkan oleh lokasinya yang strategis karena cukup dekat dengan Tugu Kartasura sebagai titik pertemuan Jalur Pantura dan Jalur Pantai Selatan yang sering digunakan oleh wisatawan saat berpergian, Kota Solo ini sendiri juga terkenal dikarenakan banyaknya spot – spot wisata yang menarik untuk dikunjungi. Selain itu, Kota Solo juga memiliki sejarah yang unik, kebudayaan yang masih kental, *souvenir* yang unik, sampai berbagai macam makanan dan minuman khas yang dapat memanjakan lidah tanpa perlu menguras kantong.

Meningkatnya jumlah wisatawan yang ada di Kota Solo menyebabkan kebutuhan wisatawan akan kuliner dan oleh – oleh saat berwisata juga turut meningkat. Namun, disisi lain, pada Kota Solo ini sendiri justru sangat jarang ditemukan pusat kuliner yang tersedia. Penjualan makanan – makanan khas di Kota Solo pada umumnya dilakukan secara individu oleh masing – masing pemilik tempat makan tersebut dan cenderung mengelompok pada satu sampai dua wilayah saja. Tak jauh berbeda dengan pusat kuliner, pusat oleh – oleh yang tersedia di Kota Solo pun juga masih sangat minim dan persebarannya tidak merata. Penjual oleh – oleh yang ada di Kota Solo pada umumnya hanya menjual sebagian kecil oleh – oleh khas Solo dengan membuka sebuah kios kecil di pinggir jalan.

Perencanaan dan Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik wisatawan untuk berkunjung dengan penyajian bentuk desain bangunan Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh yang unik melalui pendekatan arsitektur kontemporer, serta mewadahi segala kebutuhan wisatawan akan kuliner dan oleh – oleh dengan mudah dan cepat (*accessible*) melalui pengolahan tata ruang dalam dan tata ruang luar.

Kata Kunci : Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh, Solo, Wisatawan, *Accessible*, Arsitektur Kontemporer

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Penyusunan Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektural (LKPPA) dengan judul “Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer” yang merupakan persyaratan yudisium untuk mencapai derajat Sarjana Teknik (S1) tepat pada waktu yang telah ditentukan.

Selama proses Penyusunan LKPPA ini, mulai dari pemilihan tipologi bangunan, perumusan masalah, survey, penentuan lokasi site, penelitian, analisis, sampai terselesaikannya Penyusunan LKPPA ini, penulis mendapatkan banyak sekali doa, dukungan, bimbingan, serta arahan dari banyak pihak terkait. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses berjalannya LKPPA ini, diantaranya :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa selalu memberikan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis selalu dibimbing dan diberkati selama proses Penyusunan LKPPA.
2. Ir. Y.P. Suhodo Tjahyono, M.T. selaku Dosen Pembimbing LKPPA yang dengan sabar telah berkenan meluangkan banyak waktunya untuk membimbing, dan memberikan arahan untuk penulis dari awal hingga akhir proses Penyusunan LKPPA.
3. Dr. Ir. Anna Pudianti, M.Sc, selaku Dosen Penguji LKPPA sekaligus Ketua Program Studi Fakultas Teknik Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
4. Dr. V. Reni Vita Surya, ST., MT. selaku Koordinator LKPPA.
5. Orang tua, saudara, serta seluruh teman – teman yang selalu memberikan doa, semangat, dukungan, arahan, serta bimbingan sampai terselesaikannya Penyusunan LKPPA ini.

Penulis menyadari bahwa LKPPA ini masih jauh dari kata sempurna serta terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun dan berguna untuk penulis serta semua pihak yang memerlukan.

Yogyakarta, 2 Januari 2020



Jovita Gracia Sanjaya

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengabsahan	ii
Surat Pernyataan	iii
Intisari	iv
Prakata	v
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek	1
1.1.2. Latar Belakang Permasalahan Proyek	12
1.2. Rumusan Permasalahan	13
1.3. Tujuan Dan Sasaran	13
1.3.1. Tujuan	13
1.3.2. Sasaran	13
1.4. Lingkup Pembahasan	14
1.4.1. Materi Studi	14
1.4.2. Pendekatan Studi	14
1.5. Metode	15
1.5.1. Pola Prosedural	15
1.5.2. Tata Langkah	16
1.6. Sistematika Pembahasan	17
BAB II TINJAUAN UMUM	17
2.1. Tinjauan Kuliner	17
2.1.1. Definisi Kuliner	17
2.1.2. Sejarah Kuliner	18
2.1.3. Manfaat Kuliner	19
2.1.4. Klasifikasi Makanan	21
2.1.5. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan	29
2.2. Tinjauan Oleh – Oleh	31
2.2.1. Definisi Oleh – Oleh	31
2.2.2. Sejarah Oleh – Oleh	31
2.2.3. Manfaat Oleh – Oleh	32
2.2.4. Klasifikasi Oleh - Oleh	33
2.2.5. Standar Pusat Oleh – Oleh	36
2.3. Tinjauan Pusat Kuliner Dan Oleh – Oleh Di Kota Solo	37
2.3.1. Definisi Pusat Kuliner Dan Oleh – Oleh Di Kota Solo	37
2.3.2. Manfaat Pusat Kuliner Dan Oleh – Oleh Di Kota Solo	39

2.3.3. Macam Produk Di Pusat Kuliner Dan Oleh – Oleh Di Kota Solo	39
2.4. Studi Preseden	46
2.4.1. Studi Preseden Pusat Kuliner	46
2.4.2. Studi Preseden Pusat Oleh – Oleh	49
BAB III TINJAUAN WILAYAH	48
3.1. Tinjauan Umum Kota Solo	48
3.1.1. Kondisi Geografis Kota Solo	48
3.1.2. Kondisi Administratif Kota Solo	49
3.1.3. Kondisi Klimatologi Kota Solo	50
3.1.4. Kondisi Ekonomi Kota Solo	51
3.1.5. Kondisi Sosial Budaya Di Kota Solo	52
3.1.6. Fungsi Kawasan Dan Kondisi Penggunaan Lahan Di Kota Solo	52
3.2. Tinjauan Umum Kecamatan Laweyan	54
3.2.1. Kondisi Geografis Kecamatan Laweyan	54
3.2.2. Kondisi Administratif Kecamatan Laweyan	54
3.2.3. Kondisi Ekonomi Kecamatan Laweyan	55
3.2.4. Kondisi Sosial Budaya Kecamatan Laweyan	56
3.2.5. Kondisi Penggunaan Lahan Di Kecamatan Laweyan	57
3.3. Tinjauan Penentuan Lokasi Site	59
3.3.1. Kriteria Penentuan Lokasi	59
3.3.2. Hasil Penilaian Lokasi	59
3.3.3. Kriteria Penentuan Site	60
3.3.4. Lokasi Site Terpilih	61
3.3.5. Potensi Dan Kendala Lokasi Site	62
BAB IV TINJAUAN PUSTAKA	62
4.1. Tinjauan <i>Visual Accessible</i>	62
4.1.1. Pengertian <i>Visual Accessible</i>	62
4.1.2. Penerapan <i>Visual Accessible</i> Dalam Arsitektur	63
4.2. Tinjauan Rekreatif	66
4.2.1. Pengertian Rekreatif	66
4.2.2. Penerapan Desain Rekreatif Dalam Arsitektur	66
4.3. Tinjauan Tata Ruang	67
4.3.1. Pengertian Tata Ruang	67
4.3.2. Elemen Pembentuk Ruang	67
4.3.3. Tinjauan Ruang Dalam	69
4.3.4. Tinjauan Ruang Luar	70
4.3.5. Tinjauan Suprasegmen Arsitektur	72
4.4. Tinjauan Pendekatan Arsitektur Kontemporer	76
4.4.1. Pengertian Arsitektur Kontemporer	76
4.4.2. Perkembangan Arsitektur Kontemporer	76
4.4.3. Prinsip Desain dan Karakteristik Arsitektur Kontemporer	77

BAB V ANALISIS PROGRAMATIK DAN PENEKANAN STUDI	78
5.1. Analisis Pelaku Dan Programatik	78
5.1.1. Analisis Pelaku Kegiatan	78
5.1.2. Analisis Pola Kegiatan Dan Kebutuhan Ruang	79
5.1.3. Analisis Kebutuhan Ruang	82
5.1.4. Analisis Hubungan Ruang	84
5.1.5. Analisis Kapasitas	85
5.1.6. Program Besaran Ruang	90
5.2. Analisis Tapak.....	92
5.2.1. Ukuran Dan Regulasi Tapak	92
5.2.2. Analisis View Ke Site	93
5.2.3. Analisis View Dari Site	93
5.2.4. Analisis Kebisingan	94
5.2.5. Analisis Sirkulasi	94
5.2.6. Analisis Pencahayaan.....	95
5.2.7. Analisis Penghawaan	95
5.2.8. Sintesis	96
5.3. Zonasi.....	97
5.3.1. Zonasi Makro.....	97
5.3.2. Zonasi Mikro.....	97
5.4. Analisis Penekanan Studi.....	98
5.4.1. Elemen Tata Ruang Dalam Yang Accessible Secara Visual Dan Rekreatif Dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer.....	98
5.4.2. Elemen Tata Ruang Luar Yang <i>Accessible</i> Secara Visual Dan Rekreatif Dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer.....	102
5.5. Analisis Struktur Dan Konstruksi Bangunan	104
5.5.1. <i>Upper Structure</i>	104
5.5.2. <i>Supper Structure</i>	105
5.5.3. <i>Sub Structure</i>	105
5.6. Analisis Utilitas.....	106
5.6.1. Jaringan Air Bersih	106
5.6.2. Jaringan Air Kotor	106
5.6.3. Jaringan Listrik	107
5.6.4. Jaringan Komunikasi	108
5.6.5. Proteksi Kebakaran	108
5.6.6. Jalur Evakuasi	109
5.6.7. Sistem Persampahan	109
BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH – OLEH DI KOTA SOLO.....	110
6.1. Konsep Perencanaan	110
6.1.1. Konsep Lokasi	110

6.1.2. Konsep Kebutuhan Ruang	110
6.1.3. Konsep Besaran Ruang	112
6.1.4. Konsep Zonasi	113
6.2. Konsep Perancangan	115
6.2.1. Konsep Tata Massa	115
6.2.2. Konsep Penekanan Desain	115
6.2.3. Konsep Pencahayaan Dan Penghawaan.....	118
6.2.4. Konsep Struktur	118
6.2.5. Konsep Utilitas.....	118
DAFTAR PUSTAKA	121

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Peta Wilayah Jawa Tengah	1
Gambar 1. 2 Titik Temu Jalur Wisatawan	2
Gambar 1. 3 Pembagian Wilayah Kota Surakarta	2
Gambar 1. 4 Peta Persebaran Objek Wisata di Surakarta	4
Gambar 1. 5 Peta Persebaran Pusat Oleh - Oleh di Kota Surakarta.....	6
Gambar 1. 6 Lokasi Toko Roti Orion di Solo.....	7
Gambar 1. 7 Penataan rak display di Toko Roti Orion Solo.....	7
Gambar 1. 8 Kondisi Keramaian Toko Roti Orion Solo.....	7
Gambar 1. 9 Peta persebaran Wisata Kuliner di Kota Solo	9
Gambar 1. 10 Susunan Pujasera Sentra Kuliner Solo	9
Gambar 1. 11 Peta Gabungan Persebaran Objek Wisata dengan Lokasi Eksisting Bangunan Serupa	10
Gambar 1. 12 Contoh Proses Transaksi	11
Gambar 1. 13 Tata Langkah.....	16
Gambar 2. 1 Contoh Makanan Berat	21
Gambar 2. 2 Contoh Makanan Ringan.....	21
Gambar 2. 3 Meja Kursi Makan.....	22
Gambar 2. 4 Lesehan	22
Gambar 2. 5 Contoh Makan saat Berdiri	22
Gambar 2. 6 Penggunaan Piring pada Makanan	23
Gambar 2. 7 Penggunaan Sudi pada Makanan	23
Gambar 2. 8 Penggunaan Plastik dan Box Makanan	23
Gambar 2. 9 Makanan Pedas Berwarna Merah.....	24
Gambar 2. 10 Makanan Berminyak	24
Gambar 2. 11 Makanan / Minuman Manis	25
Gambar 2. 12 Makanan Asin (Gurih)	25
Gambar 2. 13 Makanan Asam.....	25
Gambar 2. 14 Makanan Pahit.....	26
Gambar 2. 15 Makanan Pedas.....	26
Gambar 2. 16 Makanan Beraroma Menyengat	26
Gambar 2. 17 Makanan Beraroma Amis	27
Gambar 2. 18 Makanan Tidak Beraroma.....	27
Gambar 2. 19 Makanan Bertekstur Keras dan Lunak.....	27
Gambar 2. 20 Makanan Bersuhu Panas dan Dingin	28
Gambar 2. 21 Makanan Bertekstur Keras.....	28
Gambar 2. 22 Makanan Bertekstur Lunak.....	28
Gambar 2. 23 Contoh Produk Berdaya Tahan Lama	33
Gambar 2. 24 Contoh Produk Fungsi Hias	34

Gambar 2. 25 Contoh Barang Kerajinan.....	34
Gambar 2. 26 Contoh Produk Tidak Tahan Lama	35
Gambar 2. 27 Contoh Produk Kering	35
Gambar 2. 28 Contoh Produk Kue dan Roti	35
Gambar 2. 29 Contoh Produk Makanan Olahan	36
Gambar 2. 30 Contoh Produk Makanan Ringan	36
Gambar 2. 31 Daftar Kuliner Khas Solo.....	40
Gambar 2. 32 Daftar Kuliner Khas Semarang	40
Gambar 2. 33 Daftar Kuliner Khas Kudus.....	40
Gambar 2. 34 Daftar Kuliner Khas Magelang	41
Gambar 2. 35 Daftar Kuliner Khas Yogyakarta.....	41
Gambar 2. 36 Standar Ukuran Meja Makan	42
Gambar 2. 37 Layout Penataan Tempat Makan.....	43
Gambar 2. 38 Layout Dapur	44
Gambar 2. 39 Standar Ukuran Rak Display I	45
Gambar 2. 40 Standar Ukuran Rak Display II	45
Gambar 2. 41 Paskal Food Market.....	46
Gambar 2. 42 Konsep Semi Outdoor Paskal Food Market.....	47
Gambar 2. 43 Fountain of Hope and Luck.....	47
Gambar 2. 44 Panggung Live Music	47
Gambar 2. 45 Bentuk Bangunan Paskal Food Market.....	48
Gambar 2. 46 Material Bangunan Paskal Food Market.....	48
Gambar 2. 47 The Keranjang Bali	49
Gambar 2. 48 Lokasi The Keranjang Bali	50
Gambar 2. 49 Konsep Bangunan The Keranjang Bali	50
Gambar 2. 50 Sky Park di The Keranjang Bali.....	51
Gambar 2. 51 Bentuk Bangunan The Keranjang Bali.....	51
Gambar 2. 52 Interior Pusat Oleh - Oleh di The Keranjang Bali.....	52
Gambar 2. 53 Penataan Rak Display	52
Gambar 3. 1 Lokasi Kota Solo.....	48
Gambar 3. 2 Peta Administratif Kota Solo	49
Gambar 3. 3 Lokasi Kecamatan Laweyan	54
Gambar 3. 4 Peta Administratif Kecamatan Laweyan.....	55
Gambar 3. 5 Peta Penggunaan Lahan di Kecamatan Laweyan.....	57
Gambar 3. 6 Lokasi Site Terpilih.....	61
Gambar 4. 1 Elemen Linkage Visual	63
Gambar 4. 2 Elemen Linkage Struktural	64
Gambar 4. 3 Bentuk Linkage Kolektif.....	64
Gambar 4. 4 Tekstur Pola Kawasan.....	66

Gambar 4. 5 Contoh Bidang Alas	68
Gambar 4. 6 Contoh Bidang Pembatas	68
Gambar 4. 7 Contoh Bidang Langit – Langit.....	69
Gambar 4. 8 Contoh Ruang Dalam.....	69
Gambar 4. 9 Contoh Pengisi Ruang Dalam	70
Gambar 4. 10 Contoh Ruang Luar	71
Gambar 4. 11 Gambaran Ruang Hidup dan Mati	71
Gambar 4. 12 Signage Parkir	72
Gambar 4. 13 Contoh Bentuk	73
Gambar 4. 14 Lingkaran Warna Tersier	74
Gambar 4. 15 Contoh Tekstur.....	75
Gambar 5. 1 Keterangan Hubungan Ruang	84
Gambar 5. 2 Hubungan Ruang Area Parkir dan Penerimaan.....	84
Gambar 5. 3 Hubungan Ruang Area Pengelola	84
Gambar 5. 4 Hubungan Ruang Area Retail dan Penunjang.....	85
Gambar 5. 5 Hubungan Ruang Area Utilitas	85
Gambar 5. 6 Sintesis	96
Gambar 5. 7 Zonasi Makro	97
Gambar 5. 8 Zonasi Mikro.....	97
Gambar 5. 9 Apikasi Elemen Garis	98
Gambar 5. 10 Layout Penataan Stand Makanan	98
Gambar 5. 11 Perbedaan Ketinggian Lantai	99
Gambar 5. 12 Interior Pusat Kuliner	99
Gambar 5. 13 Panggung Live Music	100
Gambar 5. 14 Layout Penataan Rak Display	100
Gambar 5. 15 Interior Pusat Oleh - Oleh I.....	101
Gambar 5. 16 Interior Pusat Oleh - Oleh II.....	101
Gambar 5. 17 Penggunaan Warna Ruang Dalam.....	101
Gambar 5. 18 Koridor Pohon.....	102
Gambar 5. 19 Mega Form.....	102
Gambar 5. 20 Pohon sebagai Peneduh Parkiran	103
Gambar 5. 21 Material Paving Block.....	103
Gambar 5. 22 Penggunaan Material Kaca	104
Gambar 5. 23 Golongan Warna Netral	104
Gambar 5. 24 Rooftop.....	104
Gambar 5. 25 Rigid Frame.....	105
Gambar 5. 26 Pondasi Foot Plat	105
Gambar 5. 27 Sistem Jaringan Air Bersih.....	106
Gambar 5. 28 Drainase	106
Gambar 5. 29 Sistem Grey Water	107

Gambar 5. 30 Sistem Black Water.....	107
Gambar 5. 31 Jaringan Listrik	108
Gambar 5. 32 Jaringan Komunikasi.....	108
Gambar 5. 33 Proteksi Kebakaran	108
Gambar 5. 34 Jalur Evakuasi	109
Gambar 5. 35 Sistem Persampahan.....	109
Gambar 6. 1 Zonasi Makro	113
Gambar 6. 2 Zonasi Mikro.....	113
Gambar 6. 3 Konsep Tata Massa	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kunjungan Wisatawan di Kota Solo	3
Tabel 1. 2 Persebaran Wisatawan di Kota Surakarta	4
Tabel 1. 3 Daftar Pusat Oleh - Oleh Di Kota Solo.....	6
Tabel 1. 4 Tabel Persebaran Wisata Kuliner di Kota Solo	8
Tabel 2. 1 Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan	29
Tabel 2. 2 Standar Pusat Oleh - Oleh.....	37
Tabel 3. 1 Pembagian Wilayah Administratif Kota Solo.....	49
Tabel 3. 2 Kondisi Klimatologi Kota Solo	50
Tabel 3. 3 PDRB Kota Solo	51
Tabel 3. 4 Arahan Fungsi Kawasan Kota Surakarta	52
Tabel 3. 5 Penggunaan Lahan di Kota Surakarta (Bagian I).....	53
Tabel 3. 6 Penggunaan Lahan di Kota Surakarta (Bagian II)	53
Tabel 3. 7 Pembagian Wilayah Administratif Kecamatan Laweyan	55
Tabel 3. 8 Data Keluarga Sejahtera Kecamatan Laweyan (Jiwa).....	56
Tabel 3. 9 Kondisi Penggunaan Lahan di Kecamatan Laweyan (Bagian I)	58
Tabel 3. 10 Kondisi Penggunaan Lahan di Kecamatan Laweyan (Bagian II)	58
Tabel 3. 11 Penilaian Lokasi Berdasarkan Kriteria (Bagian I)	60
Tabel 3. 12 Penilaian Lokasi Berdasarkan Kriteria (Bagian II).....	60
Tabel 3. 13 Peraturan Daerah Mengenai Lokasi Site.....	62
Tabel 5. 1 Pola Kegiatan Pelaku	79
Tabel 5. 2 Kebutuhan Ruang	82
Tabel 5. 3 Hasil Survey Bangunan Eksisting yang Serupa.....	86
Tabel 5. 4 Program Besaran Ruang	90
Tabel 5. 5 Kebutuhan Parkir	92
Tabel 5. 6 Analisis Ukuran dan Regulasi Tapak.....	92
Tabel 5. 7 Analisis View ke Site.....	93
Tabel 5. 8 Analisis View dari Site	93
Tabel 5. 9 Analisis Kebisingan	94
Tabel 5. 10 Analisis Sirkulasi	94
Tabel 5. 11 Analisis Pencahayaan.....	95
Tabel 5. 12 Analisis Penghawaan	95
Tabel 6. 1 Kebutuhan Ruang	110
Tabel 6. 2 Besaran Ruang	112
Tabel 6. 3 Zonasi Lantai 1	114

Tabel 6. 4 Zonasi Lantai 2	114
Tabel 6. 5 Zonasi Lantai 3	114
Tabel 6. 6 Penekanan Desain Ruang Dalam	115
Tabel 6. 7 Penekanan Desain Ruang Luar	117