

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Tinjauan Umum Rumah Makan**

Rumah makan merupakan suatu tempat berupa bangunan yang diorganisasikan secara komersial untuk memberikan pelayanan terbaik bagi semua tamunya dalam konteks makanan dan minuman. Dari pengertian di atas, rumah makan adalah tempat usaha makanan dan minuman serta memberikan pelayanan kepada tamu yang datang.

##### **2.1.1. Karakteristik Rumah Makan**

1. Rumah makan adalah tempat menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di lokasi tersebut. Pelanggan datang ke rumah makan untuk makan dan minum di tempat.
2. Memiliki area khusus untuk makan di tempat. Ini bisa berupa ruangan tertutup atau area terbuka seperti teras atau taman. Ruang makan biasanya disediakan meja dan kursi untuk menampung pelanggan.
3. Menawarkan berbagai pilihan makanan dan minuman. Menu ini dapat mencakup makanan pembuka, hidangan utama, makanan penutup, dan berbagai minuman.
4. Memiliki dapur atau area memasak di mana makanan disiapkan dan dimasak.
5. Setiap rumah makan biasanya memiliki tema, konsep, atau jenis masakan tertentu yang menjadi identitasnya. Misalnya, rumah makan Padang, restoran Italia, kafe kopi, atau warung seafood.
6. Rumah makan biasanya dilengkapi dengan fasilitas tambahan untuk kenyamanan pelanggan, seperti toilet, wastafel untuk cuci tangan, area parkir, dan mungkin Wi-Fi gratis.
7. Memiliki tanda atau papan nama yang jelas dan mudah dikenali, sehingga pelanggan dapat dengan mudah menemukan dan mengidentifikasi rumah makan tersebut.

### **2.1.2. Jenis-jenis Rumah Makan**

Rumah makan dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. Restoran Fine Dining

Tempat makan mewah dengan layanan yang sangat baik, menu yang canggih, dan suasana yang elegan. Biasanya memiliki kode berpakaian formal dan harga yang lebih tinggi.

2. Restoran Casual Dining

Tempat makan dengan suasana santai namun tetap menawarkan layanan meja. Menu biasanya lebih variatif dibandingkan fast food, dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan fine dining.

3. Restoran Fast Food

Tempat makan yang menyajikan makanan cepat saji dengan pelayanan cepat. Menu biasanya sederhana dan berfokus pada makanan yang mudah disiapkan seperti burger, pizza, ayam goreng, dan sejenisnya.

4. Kafe

Tempat yang menawarkan suasana yang nyaman untuk nongkrong dan biasanya menyajikan kopi, teh, dan makanan ringan seperti kue dan sandwich. Beberapa kafe juga menawarkan menu makanan utama.

5. Bistro

Tempat makan kecil yang menawarkan makanan sederhana namun berkualitas, sering kali dengan sentuhan gaya Eropa. Suasana biasanya santai dan informal.

6. Diner

Tempat makan yang biasanya buka 24 jam dan menyajikan berbagai menu mulai dari makan pagi, makan siang, hingga makan malam. Diner sering memiliki suasana retro dengan menu yang mencakup berbagai hidangan klasik Amerika.

7. Food Court

Area di pusat perbelanjaan atau tempat umum lainnya yang terdiri dari berbagai kios makanan yang menawarkan beragam pilihan menu.

Pengunjung bisa memilih makanan dari berbagai kios dan makan di area yang disediakan.

#### 8. Warung Makan

Tempat makan sederhana yang biasanya dikelola secara keluarga dan menyajikan makanan rumahan. Warung makan sering kali menawarkan menu harian dengan harga yang terjangkau.

#### 9. Ruko Makan

Rumah makan yang berlokasi di ruko (rumah toko), sering kali menawarkan makanan khas atau spesifik seperti makanan daerah atau makanan internasional.

#### 10. Kantin

Tempat makan yang biasanya ada di lingkungan institusi seperti sekolah, universitas, atau kantor, menyediakan makanan dengan harga yang lebih murah dan sederhana.

#### 11. Food Truk

Kendaraan yang dimodifikasi untuk memasak dan menyajikan makanan. Food truck sering ditemukan di acara-acara atau tempat-tempat tertentu dan menawarkan berbagai jenis makanan.

#### 12. Buffet

Tempat makan di mana pengunjung dapat mengambil makanan sebanyak yang mereka inginkan dari berbagai hidangan yang disajikan di meja prasmanan dengan satu harga tetap.

#### 13. Pusat Kuliner

Area atau kompleks yang terdiri dari berbagai kios atau stand makanan yang menawarkan berbagai jenis makanan dari berbagai daerah atau negara. Pusat kuliner biasanya menawarkan suasana yang meriah dan beragam pilihan kuliner yang dapat dinikmati oleh pengunjung.

### **2.1.3. Pusat Kuliner**

#### 1. Arti Kata Pusat

Pusat adalah lokasi yang berada di bagian tengah, menjadi pusat berbagai urusan atau kegiatan. Pusat bisa berupa bangunan atau kumpulan bangunan yang memiliki tujuan tertentu atau terkait dengan aktivitas tertentu. Pusat atau sentral juga merujuk pada bagian terpenting dari suatu kegiatan atau organisasi, tempat di mana aktivitas utama dan kepentingan khusus terfokus. Suatu tempat dimana sesuatu yang menarik aktivitas atau fungsi berkumpul atau terkonsentrasi.

## 2. Pengertian Pusat Kuliner

Pusat kuliner adalah tempat yang berfokus pada penyediaan beragam pilihan makanan dan minuman, biasanya dengan berbagai konter atau kios yang menawarkan jenis kuliner berbeda dalam satu lokasi. Di pusat kuliner, pengunjung memiliki kebebasan untuk memilih makanan dan tempat makan sesuai selera mereka, menciptakan pengalaman bersantap yang bervariasi dan fleksibel. Tata ruang pusat kuliner sering kali mirip dengan konsep pujasera atau food court, di mana terdapat area umum untuk makan dan berkumpul. Pusat kuliner juga menggunakan material seperti ubin, linoleum, formica, baja tahan karat, dan kaca, karena bahan-bahan ini mudah dibersihkan dan dipelihara. Selain menjadi destinasi kuliner, pusat kuliner juga berperan dalam promosi wisata kuliner, dengan menyajikan makanan khas daerah yang menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin menikmati ragam kuliner lokal. Wisata kuliner sendiri adalah aktivitas rekreasi yang melibatkan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain untuk mencicipi dan menikmati makanan khas, sehingga pusat kuliner berfungsi sebagai titik kumpul penting bagi para pencinta makanan.

### **2.2. Kebutuhan Ruang Pusat Kuliner**

Pusat Kuliner biasanya terdiri atas ruang-ruang seperti berikut:

#### 1. Area Makan Utama

Tempat di mana pengunjung duduk untuk menikmati makanan dari berbagai kios atau restoran yang tersedia.

#### 2. Kios atau Stand Makanan

Berbagai kios atau stand yang menyajikan makanan dari berbagai jenis masakan atau daerah.

3. Area Pusat

Tempat informasi atau pusat kegiatan, seperti informasi tentang tenant, promo, atau layanan pelanggan.

4. Area Hiburan atau Acara

Bagian untuk hiburan atau acara khusus seperti panggung untuk pertunjukan musik atau area untuk pameran makanan.

5. Tempat Duduk Luar Ruangan

Area untuk duduk di luar ruangan, sering kali dengan pemandangan atau suasana yang menyenangkan.

6. Area Bermain Anak

Area khusus untuk anak-anak bermain, seperti taman bermain atau ruang bermain dalam gedung.

7. Area Parkir

Fasilitas parkir yang mencukupi untuk kendaraan pengunjung.

8. Fasilitas Tambahan

Toilet umum, ATM, dan fasilitas lainnya yang mendukung kenyamanan pengunjung.

### **2.3. Standar Baku Mutu Rumah Makan (Permenkes No. 304 Tahun 1989)**

#### **2.3.1. Persyaratan Lokasi dan Umum**

1. "Lokasi

a. Rumah makan jauh dari lokasi penyebab pencemaran berupa debu, serangga, asap.

b. Jauh dari lokasi sumber pencemaran seperti WC umum, pembuangan sampah umum, dan ataupun pengolahan limbah

2. Umum

a. Tidak menyatu dengan tempat tinggal.

### **2.3.2. Penataan Ruang**

1. Pembagian ruang setidaknya mencakup dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi.
2. Setiap ruang memiliki batas dinding, dan setiap ruang terhubung dengan pintu.
3. Ruangan harus diatur sesuai fungsinya untuk mempermudah aliran tamu, karyawan, bahan makanan, makanan jadi, serta barang-barang lain yang dapat mencemari makanan.

### **2.3.3. Konstruksi**

1. Lantai
  - a. Lantai harus tahan air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan.
  - b. Pertemuan antara lantai dan dinding harus dirancang agar tidak membentuk sudut mati.
2. Dinding
  - a. Bagian dalam dinding permukaannya harus halus dan mudah dibersihkan.
  - b. Dinding tidak boleh dibuat berlapis.
  - c. Dinding yang terkena percikan air harus tahan air atau dilapisi bahan tahan air seperti porselen, dan mudah dibersihkan hingga ketinggian 2 meter dari lantai.
3. Ventilasi
  - a. Ventilasi alam harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
    - 1) Memastikan sirkulasi udara yang baik.
    - 2) Mampu menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dari ruangan.
  - b. Jika ventilasi alami tidak memenuhi perlu adanya ventilasi buatan.
4. Pencahayaan/penerangan
  - a. Setiap ruangan harus memiliki intensitas pencahayaan yang memadai untuk memungkinkan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan.
  - b. Di area kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan, dan tempat cuci tangan, intensitas pencahayaan harus minimal 10 foot-candle.

- c. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan merata, sehingga menghindari bayangan yang mencolok.
5. Atap

Tidak bocor, dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya, serta cukup landai.
  6. Langit-langit
    - a. Permukaan harus rata, berwarna cerah, dan mudah untuk dibersihkan.
    - b. Tidak ada lubang-lubang yang terlihat.
    - c. Ketinggian langit-langit dan lantai setidaknya 2,4 meter.
  7. Pintu
    - a. Pintu harus terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
    - b. Pintu harus dapat dibuka dengan lancar dan membuka ke arah luar.
    - c. Setiap bagian bawah pintu yang setinggi 36 cm harus dilapisi dengan logam.
    - d. Jarak antara bagian bawah pintu dan lantai tidak boleh lebih dari 1 cm.

#### **2.3.4. Sanitasi**

1. Air bersih
  - a. Ketersediaan air bersih mencukupi untuk semua kegiatan dan tersedia di setiap area kegiatan.
2. Pembuangan air limbah
  - a. Sistem pembuangan air limbah harus efektif, dengan saluran yang terbuat dari bahan kedap air untuk mencegah pencemaran, seperti menggunakan saluran tertutup, septictank, dan sistem riol.
  - b. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan perangkap lemak (grease trap).
3. Toilet
  - a. Toilet harus ditempatkan secara terpisah dari dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan.
  - b. Setiap toilet harus dilengkapi dengan jamban, penguras, dan bak air.
  - c. Toilet untuk wanita dan pria harus terpisah.

- d. Toilet untuk tenaga kerja harus terpisah dari toilet untuk pengunjung.
- e. Setiap toilet harus dilengkapi dengan cermin, tempat sampah, tempat abu rokok, dan sabun.
- f. Lantai toilet harus tahan air, tidak licin, dan mudah untuk dibersihkan.
- g. Toilet harus memiliki ventilasi dan pencahayaan yang memadai.
- h. Air limbah dari toilet harus dialirkan ke septictank, sistem riol, atau lubang resapan yang tidak mencemari lingkungan.
- i. Saluran pembuangan air harus terbuat dari bahan yang kedap air.
- j. Di setiap area toilet harus tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- k. Setiap kamar mandi harus dilengkapi dengan bak air bersih yang mencukupi.
- l. Penguras toilet harus memiliki air mengalir.
- m. Jamban harus dirancang dengan tipe leher angsa, dilengkapi dengan air penggelontor yang memadai, dan tersedia sapu tangan kertas.
- n. Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita harus sesuai dengan kebutuhan.

Tabel 2. 1 Kebutuhan Toilet Pengunjung

Jumlah Tempat Duduk	Luas Bangunan (m <sup>2</sup> )	Wanita		Pria	
		WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci
> 150	> 250	1	1	1	1
151 - 350	251 – 500	1	2	2	2
351 - 950	501 – 500	2	2	2	2
951 - 1500	501 – 750	4	2	3	3
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1

Sumber: Permenkes No. 304/Menkes/X/1989

- o. Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:



Tabel 2. 2 Kebutuhan Toilet Tenaga Kerja

Jumlah Tenaga Kerja		Wanita		Pria		
Wanita	Pria	WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci	Peturusan
> 20	> 25	1	1	1	2	2
21 – 40	26 – 50	2	2	2	3	3
41 – 70	51 - 100	3	3	3	5	5
71 – 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50 – 100	-	-	1	2	1
101 - 140	-	5	5	-	-	-
141 - 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 - 100	-	1	1	-	-	-

Sumber: Permenkes No. 304/Menkes/X/1989

4. Tempat sampah
  - a. Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang tahan air, tidak mudah berkarat, dilengkapi dengan penutup, dan menggunakan kantong plastik khusus untuk membuang sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
  - b. Jumlah dan kapasitas tempat sampah harus disesuaikan dengan volume sampah yang dihasilkan di setiap area kegiatan.
  - c. Tempat sampah harus tersedia di setiap tempat atau ruangan yang menghasilkan sampah.
  - d. Harus disediakan tempat pengumpulan sementara sampah yang dilindungi dari serangga dan hewan lainnya, serta mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
5. Tempat cuci tangan
  - a. Jumlah fasilitas cuci tangan untuk pengunjung disesuaikan dengan jumlah tempat duduk seperti berikut:

Tabel 2. 3 Kebutuhan Tempat Cuci Tangan

Kapasitas Tempat Duduk (orang)	Jumlah Tempat Cuci Tangan (buah)
1 – 60	1
61 - 120	2
121 - 200	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Sumber: Permenkes No. 304/Menkes/X/1989

### 2.3.5. Dapur dan Ruang Makan

#### 1. Dapur

- a. Dapur harus memiliki luas minimal 40% dari ruang makan atau 27% dari luas total bangunan.
- b. Lantai dapur harus dirancang agar cukup landai menuju saluran pembuangan air limbah.
- c. Langit-langit dapur harus menutupi seluruh bagian atap ruangan, dengan permukaan yang rata, berwarna terang, dan mudah untuk dibersihkan.
- d. Sistem penghawaan dapur harus dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas dan bau (exhaust fan) yang dipasang pada ketinggian 2 meter dari lantai, dengan kapasitas yang disesuaikan dengan luas dapur.
- e. Dapur harus dilengkapi dengan minimal satu meja peracikan, peralatan memasak, lemari atau fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak untuk peralatan, serta bak pencucian yang berfungsi dan terjaga dengan baik.
- f. Dapur tidak boleh memiliki hubungan langsung dengan toilet, urinoir, atau area tempat tinggal.

#### 2. Ruang Makan

- a. Setiap kursi harus disediakan dengan ruang minimal 0,85 m<sup>2</sup>.
- b. Pintu yang menghubungkan dengan halaman harus berbentuk rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- c. Rumah makan dan restoran yang tidak memiliki dinding harus dijauhkan dari risiko pencemaran.

- d. Harus dihindari hubungan langsung dengan toilet, urinoir, kamar mandi, dan area tempat tinggal.
- e. Lantai, dinding, dan langit-langit harus memiliki warna yang cerah.

#### 2.4. Jenis Material yang Higenis

Material adalah elemen krusial dalam konstruksi sebuah bangunan karena berpengaruh pada estetika bangunan dan kenyamanan penggunaannya. Dalam pemilihan material untuk rumah makan perlu diperhatikan material yang higienis karena berhubungan dengan makanan. Berikut merupakan beberapa jenis material higienis.

Tabel 2. 4 Jenis Material yang Higenis

No.	Nama Material	Jenis	Kelebihan	Kekurangan
1.	Batu Alam	Alami	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberikan kesan alami, anggun, dan bergaya mewah.</li> <li>2. Tidak mudah rusak ketika digunakan sebagai lantai.</li> <li>3. Fleksibel dalam ukurannya dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan.</li> <li>4. Tahan terhadap goresan dan api.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warna terbatas</li> <li>2. Memiliki pori-pori besar sehingga memerlukan penutupan atau pelapisan dengan bahan khusus.</li> <li>3. Penggunaan batu alam untuk lantai tingkat dua harus memperhatikan struktur bangunan.</li> <li>4. Materialnya cenderung berat dan pemasangannya cukup rumit.</li> <li>5. Harganya lebih tinggi dibandingkan dengan keramik.</li> </ol>
2.	Kaca	Pabrikan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tahan terhadap gesekan atau abrasi.</li> <li>2. Tahan terhadap bahan kimia, pelarut, dan minyak.</li> <li>3. Tidak terpengaruh oleh sinar UV atau degradasi UV.</li> <li>4. Stabil dalam berbagai rentang suhu.</li> <li>5. Mudah untuk dibersihkan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki berat yang lebih tinggi daripada plastik.</li> <li>2. Rentan terhadap kerusakan atau pecah.</li> <li>3. Sudut-sudutnya memiliki kecenderungan tajam, sehingga perlu dilengkungkan.</li> </ol>

			6. Memiliki umur pakai yang panjang. 7. Efisiensi energi.	
3.	Keramik	Pabrikan	1. Tahan lama hingga puluhan tahun 2. Tersedia dalam beragam bentuk, ukuran, warna, tekstur dan pola 3. Perawatan mudah dengan kain basah 4. Tahan dan tidak menyerap air 5. Harga yang ditawarkan bervariasi tergantung kualitas dan ukuran	1. Menciptakan kesan dingin 2. Termasuk material yang keras dan licin 3. Mudah pecah saat pemasangan dan saat pengangkutan 4. Nat antar keramik yang kotor susah dibersihkan
4.	Stainless Steel	Pabrikan	1. Mempunyai daya tahan tinggi terhadap korosi 2. Tahan dengan kondisi iklim dengan suhu rendah dan tinggi 3. Dapat dipotong, dilas, dibentuk, dimesinkan dan dibuat dengan murah 4. Mudah dibersihkan 5. Tidak mudah berkarat	1. Biaya tinggi 2. Kesulitan dalam pengelasan
5.	Solid Surface	Pabrikan	1. Memiliki tampilan beragam dibanding marmer 2. Bersifat non forous atau tidak berpori 3. Tahan goresan dan api 4. Mudah dalam perawatan 5. Mudah dibentuk/fleksibel 6. Harga murah	1. Kekuatannya kalah dengan granit 2. Ketebalan beragam

## 2.5. Efisiensi dan Kenyamanan dalam Tata Ruang Rumah Makan

### 2.5.1. Faktor-faktor Penentu Efisiensi Tata Ruang

Faktor-faktor penentu yang digunakan dalam penyusunan kebutuhan akan ruang dengan penataan yang efisiensi tata ruang pasar meliputi:

1. Pendekatan ruang antar hubungan kegiatan.

Pengelompokan dengan metode pendekatan ruang yang merumuskan kedekatan antar kegiatan-kegiatan dalam menyusun ruang berdasarkan hubungan antar kegiatan-kegiatan.

2. Pendekatan ruang berdasarkan tuntutan akan besaran dimensi kebutuhan ruang.
3. Pendekatan ruang berdasarkan pengelompokan yang meliputi:
  - a. Pengelompokan materi barang dagangan.
  - b. Pengelompokan berdasarkan karakter pedagang

### **2.5.2. Faktor-faktor Penentu Kenyamanan Tata Ruang**

“Kenyamanan tata ruang pada pasar dengan menekankan pada aspek kenyamanan visual ruang dagang. Faktor-faktor yang digunakan dalam menentukan tingkat pelayanan terhadap kenyamanan tata ruang pasar meliputi:

1. Aspek kebutuhan ruang atas perilaku pengguna.  
Penataan ruang yang berdasarkan pada perilaku dari pengguna yang sesuai dengan kebutuhannya .
2. Aspek kenyamanan persepsi ruang.  
Kemampuan pengguna untuk memahami dan mengerti permukaan, ruang, bentuk, dan penutup yang digunakan.
3. Aspek kemudahan pencapaian terhadap pedagang.  
Pengunjung dapat langsung mengetahui keberadaan barang yang hendak dituju atau dibeli.”

## **2.6. Sistem Sirkulasi dan Aksesibilitas**

Dalam konteks desain bangunan atau pusat kuliner, sistem sirkulasi dan aksesibilitas sangat penting untuk memastikan pengalaman yang nyaman dan efisien bagi pengunjung.

### **2.6.1. Sistem Sirkulasi**

“Sistem sirkulasi dalam desain bangunan mengacu pada pengaturan ruang yang memfasilitasi pergerakan yang efisien dan nyaman bagi penghuninya. Ini mencakup pengaturan koridor yang luas dan teratur, pemilihan material yang tepat

untuk lantai dan dinding, serta strategi pengaturan ruang terbuka dan tertutup. Prinsip-prinsip ini tidak hanya bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan ruang secara ergonomis, tetapi juga untuk menciptakan lingkungan yang menyenangkan dan mudah dinavigasi bagi semua pengguna bangunan.

Sistem sirkulasi adalah pengaturan atau tata letak ruang di dalam sebuah bangunan atau lingkungan yang dirancang untuk memfasilitasi pergerakan manusia, barang, atau energi dengan efisien dan efektif. Ini mencakup pengaturan koridor, tangga, dan ruang terbuka yang dirancang untuk mengarahkan aliran pengunjung atau penghuni secara optimal, menghindari kemacetan, dan meningkatkan kenyamanan serta keamanan dalam penggunaan ruang tersebut. Sistem sirkulasi yang baik juga dapat mempengaruhi produktivitas, kepuasan pengguna, dan kinerja keseluruhan dari sebuah bangunan atau lingkungan.”

### **2.6.2. Jenis Sirkulasi**

#### **1. Sirkulasi Primer**

Merupakan rute utama atau jalan utama yang menghubungkan area utama dalam bangunan atau antara bangunan dengan pintu masuk utama, lift, atau tangga. Sirkulasi primer ini penting untuk mengalirkan lalu lintas pengunjung atau penghuni secara efisien.

#### **2. Sirkulasi Sekunder**

Rute atau jalan yang menghubungkan ruang-ruang tambahan di dalam bangunan. Sirkulasi sekunder ini mungkin lebih sempit atau kurang intensif digunakan dibandingkan dengan sirkulasi primer, tetapi tetap penting untuk menghubungkan berbagai bagian bangunan dengan cara yang efisien.

#### **3. Sirkulasi Vertikal**

Sistem atau rute yang memfasilitasi pergerakan antara lantai atau tingkat dalam sebuah bangunan. Ini termasuk tangga, eskalator, atau lift yang dirancang untuk memungkinkan pengunjung atau penghuni untuk naik atau turun antar lantai dengan aman dan efisien.

#### **4. Sirkulasi Horisontal**

Merupakan pergerakan di sepanjang lantai atau tingkat bangunan, termasuk koridor, jalur pejalan kaki, atau area terbuka yang menghubungkan berbagai ruang atau area di dalam bangunan.

5. Sirkulasi Eksternal

Rute atau jalur yang menghubungkan bangunan dengan lingkungan eksternal, seperti jalan masuk ke bangunan, trotoar, jalur pejalan kaki, atau jalan akses kendaraan.

6. Sirkulasi Kendaraan

Jalan, jalan raya, atau ruang yang dirancang khusus untuk pergerakan kendaraan, termasuk akses masuk dan keluar dari tempat parkir, jalan lingkungan, atau akses ke area loading.

### **2.6.3. Komponen-komponen dalam Unsur Sistem Sirkulasi**

“Komponen pokok dalam system sirkulasi meliputi:

1. Pencapaian bangunan

Merupakan jalur yang digunakan sebagai jalan memasuki ruang dalam dari sebuah bangunan pasar.

2. Jalan masuk ke dalam bangunan (pintu masuk).

3. Konfigurasi bentuk jalan.

Merupakan alur pergerakan orang dan kendaraan yang ada dilingkungan.

4. Hubungan ruang dengan jalan.

Jalan dengan ruang yang ada pada pasar dihubungkan dengan cara seperti melewati ruang-ruang (pelataran los), menembus ruang dan berakhir dalam ruang.

5. Bentuk dari ruang sirkulasi.

a. Batas-batasnya ditentukan.

b. Bentuknya berkaitan dengan ruang-ruang yang dihubungkan.

c. Kualitas skala, proporsi, cahaya dan pemandangan dipertegas.

d. Terbukanya jalan masuk kedalamnya.

e. Peran terhadap perubahan-perubahan ketinggian lantai dengan tangga- tangga dan tanjakan.”

#### **2.6.4. Efisiensi dan Kenyamanan Sistem Sirkulasi**

“Sistem sirkulasi pada umumnya dibedakan terhadap penggunaannya meliputi kendaraan dan pejalan kaki. Sistem sirkulasi merupakan unsur utama dalam penyusunan pengolahan tapak. Fasilitas prasarana dalam menunjang kegiatan yang ada, sistem sirkulasi harus efisiensi dan memberikan kenyamanan terhadap pengguna.

##### **1. Efisiensi sistem sirkulasi**

Penyusunan efisiensi pola-pola pergerakan dapat digolongkan berdasarkan penggunaannya seperti berikut.

- a. Efisiensi sirkulasi kendaraan, dengan faktor-faktor penentu:
  - 1) Hemat biaya pembuatan
  - 2) Peka terhadap ciri alam tapak
  - 3) Pola gerak yang mudah dipahami
- b. Efisiensi sirkulasi pejalan kaki, dengan faktor-faktor penentu:
  - 1) Akses atau jalur pergerakan yang langsung
  - 2) Akses atau jalur pergerakan yang fungsional diantara kegiatan-kegiatan

##### **2. Kenyamanan sistem sirkulasi**

Perancangan pola-pola pergerakan harus dapat memberikan persepsi terhadap pengguna dapat digolongkan seperti:

- a. Kenyamanan sirkulasi kendaraan, faktor-faktor penentu seperti:
  - 1) Sedikit sekali dampak visualnya (kemacetan)
  - 2) Kemudahan dalam parkir dan kapasitas kendaraan
- b. Kenyamanan sirkulasi pejalan kaki, faktor-faktor penentu seperti:
  - 1) Akses atau jalur sirkulasi yang aman (kriminal).
  - 2) Akses atau jalur sirkulasi yang mudah atau sedikit rintangannya”

#### **2.6.5. Faktor yang Mempengaruhi Kelancaran Sirkulasi**

Faktor yang mempengaruhi kelancaran sirkulasi secara kuantitatif dapat dilihat dari seberapa jauh atau lama pelaku melakukan pergerakan. Sehingga faktor-faktor yang perlu diperhitungkan dari jarak pergerakan adalah:



1. Bagi pejalan kaki, maka jarak  $\pm 300\text{m}$  merupakan jarak yang masih mudah dicapai dan menyenangkan untuk dilakukan/dikerjakan.
2. Jarak  $\pm 450\text{m}$  maka jarak pelaku pergerakan masih mampu mencapainya atau melakukan, tetapi mungkin orang akan lebih suka apabila menggunakan kendaraan.
3. Lebih dari  $450\text{m}$  pada cuaca dan suasana umum, merupakan kondisi sudah diluar skala pergerakan orang di dalam pengertian arsitektur.

Berdasarkan uraian diatas, dapat diperkirakan bahwa orang atau pelaku pergerakan masih merasa senang atau mampu untuk mencapai seluruh bagian-bagian ruang dengan jarak atau panjangnya sejauh  $\pm 300\text{m}$ .

#### **2.6.6. Pertimbangan dalam Perencanaan Sistem Sirkulasi Vertikal**

Dalam perencanaan sistem sirkulasi vertikal dalam desain bangunan, terdapat beberapa pertimbangan utama yang harus dipertimbangkan untuk memastikan fungsi yang optimal dan pengalaman pengguna yang baik. Pertama, adalah kapasitas dan jenis transportasi vertikal yang akan digunakan, seperti tangga, eskalator, atau lift. Desain harus mempertimbangkan jumlah pengguna yang diharapkan, kecepatan pergerakan, dan ketersediaan aksesibilitas bagi orang dengan mobilitas terbatas. Kedua, adalah lokasi strategis dari elemen-elemen vertikal ini dalam bangunan, yang mempengaruhi efisiensi akses antar lantai dan integrasi dengan sirkulasi horizontal. Hal ini juga berhubungan dengan pengaturan ruang terbuka di sekitarnya untuk memfasilitasi arus pengunjung yang lancar. Terakhir, adalah aspek keamanan dan keandalan sistem, termasuk pemeliharaan rutin dan sistem darurat untuk keadaan darurat seperti pemadaman listrik atau evakuasi. Dengan mempertimbangkan semua faktor ini secara holistik, perencanaan sistem sirkulasi vertikal dapat menghasilkan lingkungan yang efisien, aman, dan nyaman bagi pengguna bangunan.

#### **2.6.7. Asas Aksesibilitas**

1. “Keselamatan, yaitu setiap bangunan yang bersifat umum dalam suatu lingkungan terbangun, harus memperhatikan keselamatan bagi semua orang.

2. Kemudahan, yaitu setiap orang dapat mencapai semua tempat atau bangunan yang bersifat umum dalam suatu lingkungan
3. Kegunaan, yaitu setiap orang harus dapat mempergunakan semua tempat atau bangunan yang bersifat umum dalam suatu lingkungan.
4. Kemandirian, yaitu setiap orang harus bisa mencapai, masuk dan mempergunakan semua tempat atau bangunan yang bersifat umum dalam suatu lingkungan dengan tanpa membutuhkan bantuan orang lain.”

### **2.6.8. Pentingnya Aksesibilitas dalam Sirkulasi Vertikal**

Pentingnya aksesibilitas dalam perencanaan sirkulasi vertikal dalam desain bangunan sangat penting untuk memastikan bahwa semua orang dapat dengan mudah bergerak antar lantai bangunan tanpa hambatan. Dengan memperhatikan aksesibilitas, seperti penggunaan lift, eskalator, atau tangga yang dirancang dengan baik, kita memastikan bahwa semua penghuni atau pengunjung, termasuk mereka dengan mobilitas terbatas atau kebutuhan khusus lainnya, dapat mengakses ruang-ruang dengan aman dan nyaman. Ini bukan hanya tentang kenyamanan fisik, tetapi juga tentang menciptakan lingkungan yang inklusif yang menghargai keberagaman dan memberikan kesempatan yang sama bagi semua orang untuk berpartisipasi dalam kehidupan sehari-hari tanpa adanya hambatan yang tidak perlu.

## **2.7. Sirkulasi Vertikal yang Aksesibel (Permen PU No. 30 Tahun 2006)**

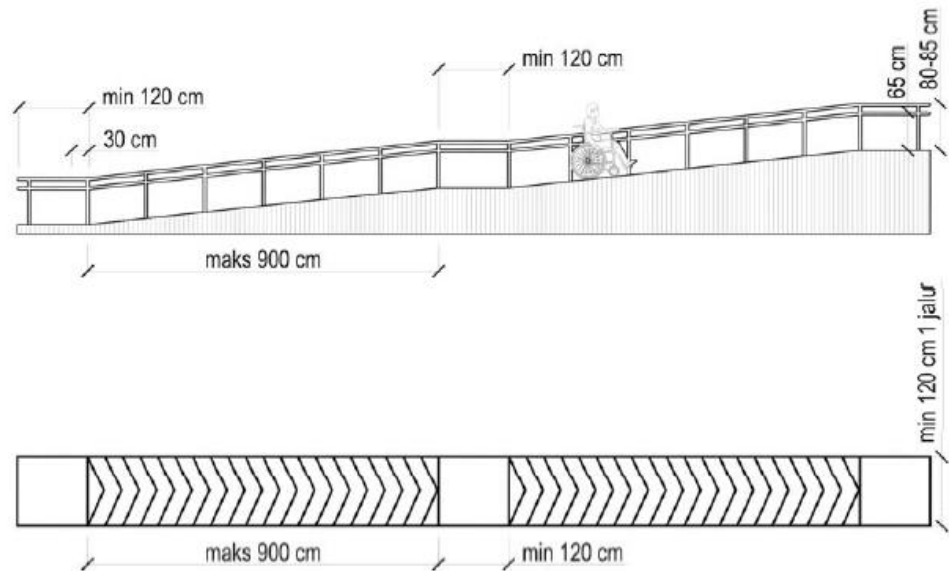
### **2.7.1. Ram**

“Ram adalah jalur sirkulasi yang dibangun dengan kemiringan tertentu, berfungsi sebagai alternatif bagi mereka yang tidak dapat menggunakan tangga. Persyaratan teknis ram sebagai berikut.

1. Ram di dalam bangunan dengan kemiringan yang tidak melebihi  $7^\circ$  atau dengan perbandingan tinggi dan kelandaian sebesar 1:8 (tidak termasuk awalan atau akhiran ram). Sedangkan kemiringan untuk di luar ruangan tidak boleh melebihi  $6^\circ$  atau dengan perbandingan tinggi dan kelandaian sebesar 1:10.

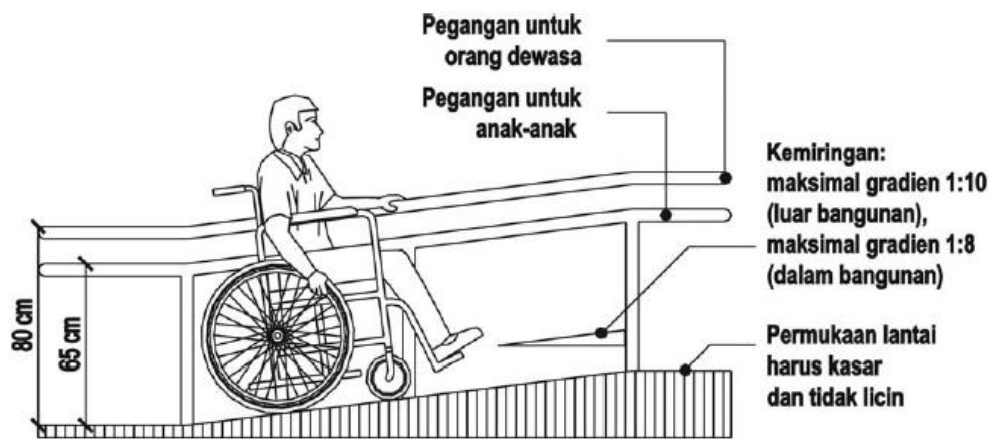
2. Panjang mendatar dari ram yang memiliki perbandingan 1:8 antara tinggi dan kelandaian maksimum sepanjang 900 cm. Panjang ram yang memiliki kemiringan yang lebih rendah dapat lebih panjang.
3. Ram setidaknya memiliki lebar sebesar 95 cm tanpa tepi pengaman dan dengan tepi pengaman sebesar 120 cm. Ram yang digunakan baik untuk pejalan kaki maupun pelayanan angkutan barang harus direncanakan dengan cermat dalam lebarnya, sehingga dapat digunakan untuk kedua fungsi tersebut secara bersamaan, atau alternatifnya, dapat dipisahkan menjadi ram dengan fungsi masing-masing secara terpisah.
4. Bordes pada awalan ataupun akhir ram harus bebas dan datar dengan ukuran minimum 160 cm sehingga memungkinkan untuk memutar kursi roda.
5. Permukaan datar pada awalan atau akhiran ram harus bertekstur agar tidak licin saat hujan.
6. Tepi pengaman ram/*kanstin/low curb* memiliki lebar 10 cm yang bertujuan untuk menghalangi roda kursi roda sehingga tidak terperosok keluar jalur ram.
7. Ram harus memiliki pencahayaan yang cukup untuk membantu penarangan saat malam hari.

8. Ram harus terdapat pegangan rambatan (handrail) dengan kekuatan yang terjamin. Ketinggian handrail tersebut yaitu 65-80 cm.”

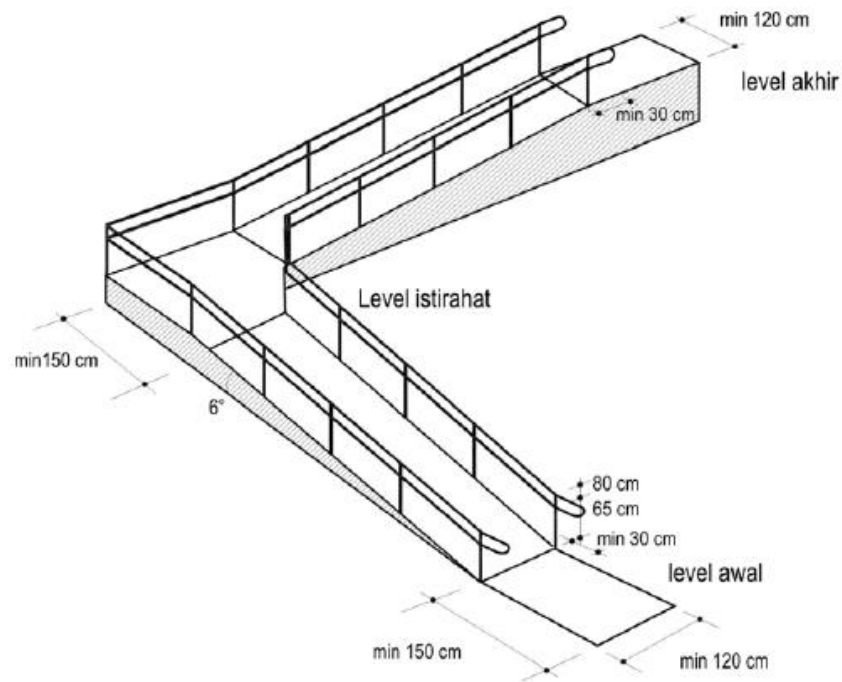


*Gambar 2. 1 ded kursi*

(a)



(b)



(c)

Sumber: Permen PU No. 30/PRT/M/2006

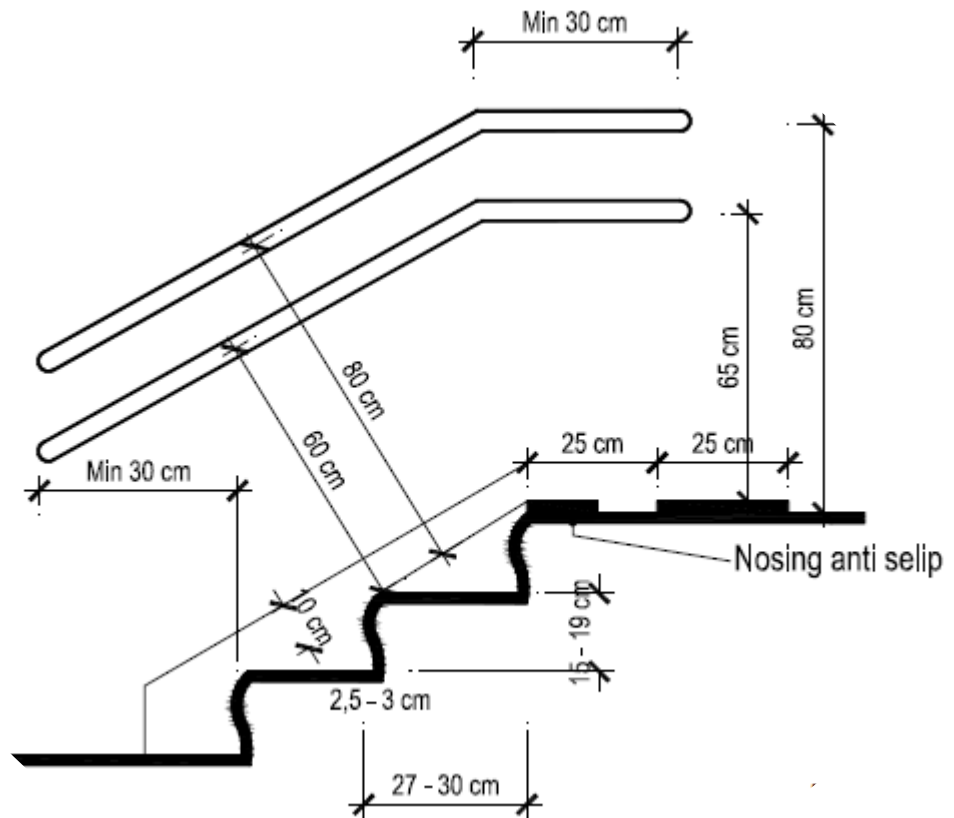
Gambar 2. 2 Standar Ukuran Ram, (a) panjang dan kemiringan; (b) handrail; (c) perspektif

### 2.7.2. Tangga

“Tangga adalah fasilitas untuk pergerakan vertikal yang dirancang dengan memperhatikan ukuran dan kemiringan anak tangga serta tanjakan dengan lebar yang memadai. Adapun persyaratan teknis tangga sebagai berikut.

1. Dimensi pijakan dan tanjakan harus memiliki ukuran yang seragam.
2. Tangga memiliki kemiringan kurang dari  $60^\circ$ .
3. Tanjakan tidak boleh berlubang.
4. Harus terdapat pegangan rambat (handrail) setidaknya di salah satu sisi tangga.
5. Handrail memiliki ketinggian 65-80 cm dari lantai dan bebas dari elemen konstruksi yang menghalangi, serta ujung handrail harus bulat ataupun dibelokkan ke arah lantai, dinding, atau tiang.

6. Panjang handrail harus ditambah minimal 30 cm pada bagian ujung-ujungnya yaitu puncak dan bawah.
7. Perancangan tangga di luar bangunan harus dipastikan saat hujan ataupun basah tidak ada air yang menggenang pada lantainya.”

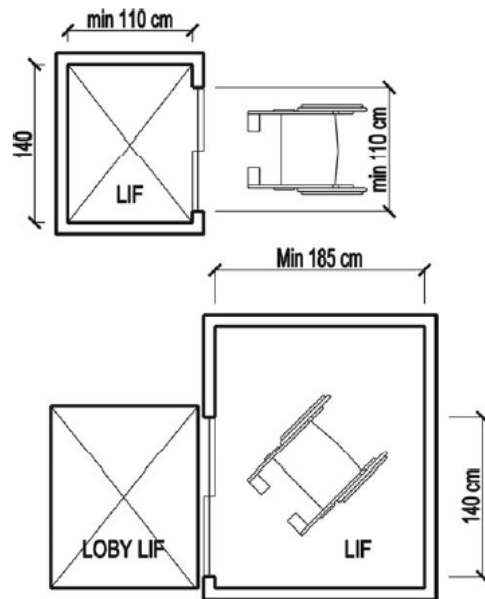


Sumber: Permen PU No. 30/PRT/M/2006

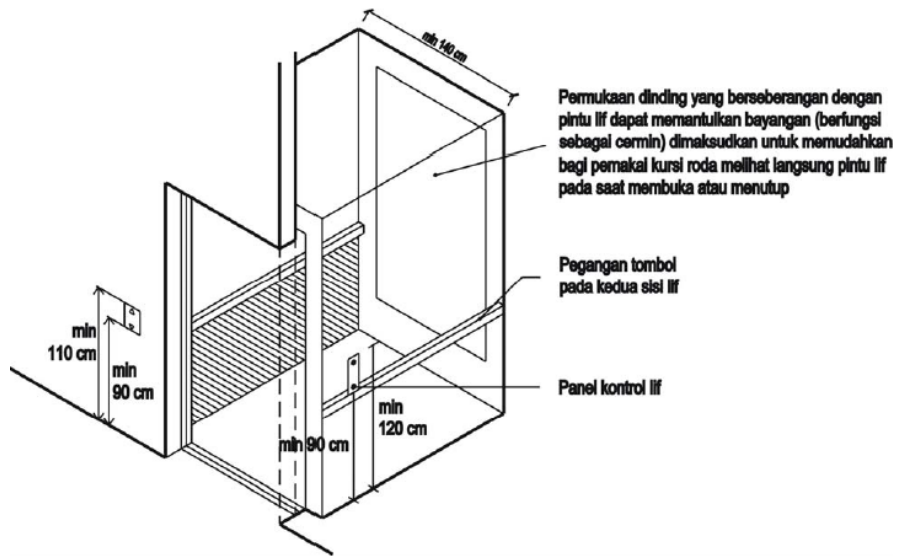
Gambar 2. 3 Standar Ukuran Tangga

### 2.7.3. Lif

“Lif adalah perangkat mekanis elektrik yang digunakan untuk memfasilitasi pergerakan vertikal di dalam bangunan, baik yang dirancang khusus untuk penyandang disabilitas maupun yang juga berfungsi sebagai lift barang. Lif diperuntukan pada bangunan lebih dari 5 lantai setidaknya terdapat 1 lif.”



(a)



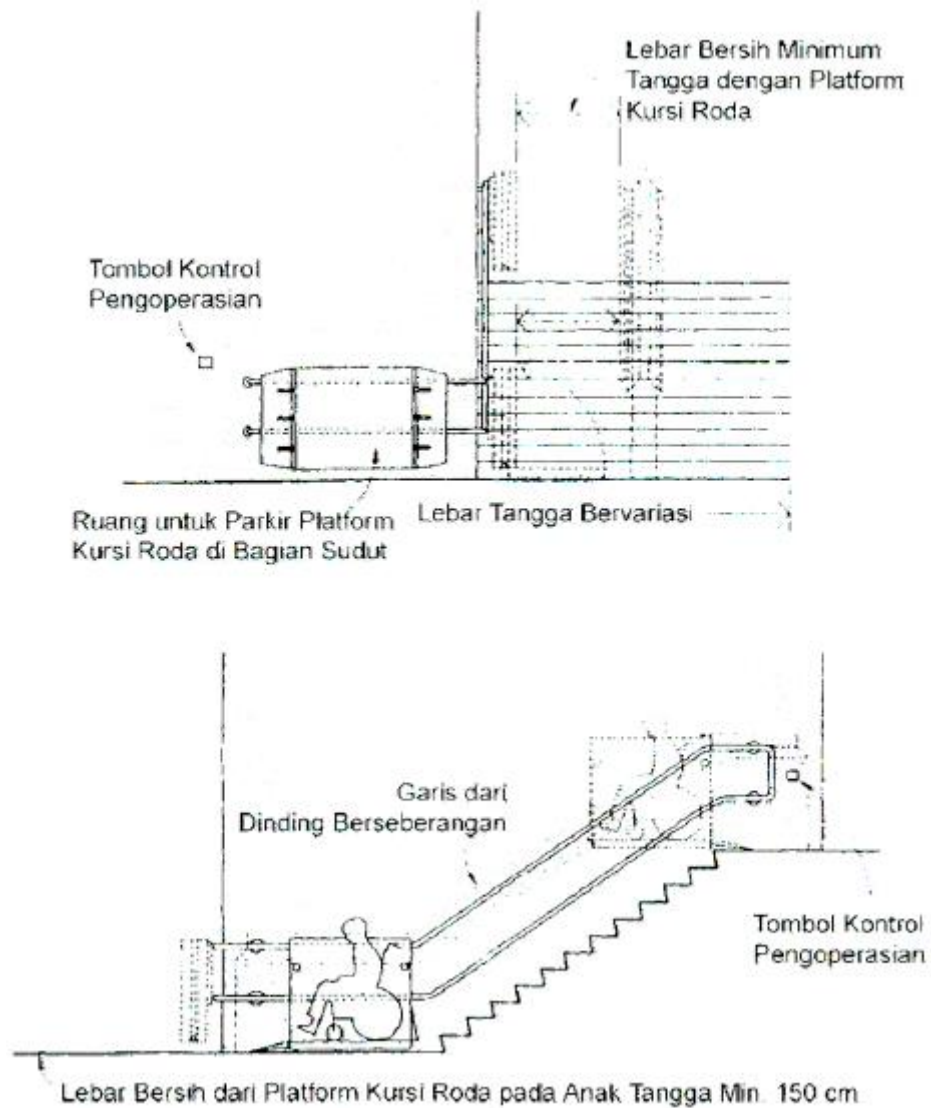
(b)

Sumber: Permen PU No. 30/PRT/M/2006

Gambar 2. 4 Standar Ukuran Lif, (a) denah lif; (b) perspektif

#### 2.7.4. Lif Tangga

“Lif tangga adalah alat mekanis elektrik yang dirancang untuk membantu pergerakan vertikal dalam bangunan khususnya untuk individu penyandang disabilitas. Lif tangga diperuntukan pada bangunan lebih dari 3 lantai setidaknya terdapat 1 lif tangga.”



Sumber: Permen PU No. 30/PRT/M/2006

Gambar 2. 5 Standar Ukuran Lif Tangga