

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR
Periode LXIX, Semester Genap, Tahun 2015/2016

LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

SEMARANG FOOD MARKET

Tema Desain
Arsitektur Kontekstual

Permasalahan Dominan
Sistem Pengolahan Limbah Agar Tidak Mencemari Lingkungan

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Teknik Arsitektur**

Disusun Oleh :
Silvana Rusdiana Halim (12.11.0017)

Dosen Pembimbing :
Dr. Ir. A. Rudyanto Soesilo, MSA.
NIDN : 0020065402



**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
2016**

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXIX, Semester Genap, Tahun 2015/2016

Program Studi Arsitektur

Fakultas Arsitektur dan Desain

Universitas Katolik Unika Soegijapranata

Semarang



Judul : Semarang *Food Market*
Tema Desain : Arsitektur Kontekstual
Fokus Kajian : Sistem Pengolahan Limbah Agar Tidak Mencemari Lingkungan
Penyusun : Silvana Rusdiana Halim
NIM : 12.11.0017
Pembimbing : Ir. A. Rudyanto Soesilo, MSA
NIDN : 0020065402

Semarang, 22 April 2016
Mengetahui dan mengesahkan

Dekan	Ketua	Koordinator
Fakultas Arsitektur dan Desain	Program Studi Arsitektur	Proyek Akhir Arsitektur LXIX

Dra. B. Tyas Susanti MA. PhD.
NIDN : 0626076501

Dr. Ir. Krisprantono
NIDN : 0616086701

Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT
NIDN : 0625116302

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXIX, Semester Genap, Tahun 2015/2016

Program Studi Arsitektur

Fakultas Arsitektur dan Desain

Universitas Katolik Unika Soegijapranata

Semarang

Judul : Semarang *Food Market*
Tema Desain : Arsitektur Kontekstual
Fokus Kajian : Sistem Pengolahan Limbah Agar Tidak Mencemari Lingkungan
Penyusun : Silvana Rusdiana Halim
NIM : 12.11.0017
Pembimbing : Ir. Rudyanto Soesilo, MSA
Penguji :

Semarang, 22 April 2016
Pembimbing

Dr. Ir. Rudyanto Soesilo, MSA
NIDN. 0020065402

Penguji

Penguji

Penguji

Ir. CH. Koesmartadi, MT.
NIDN. 0616035901

Dr. Ir. VG. Sri Rejeki, MT.
NIDN. 0628126101

Ir. Afriyanto Sofyan, St.B. MT
NIDN. 0616046301

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Silvana Rusdiana Halim

NIM : 12.11.0017

Menyatakan bahwa karya ilmiah pada Proyek Akhir Arsitektur L X I X periode semester genap tahun ajaran 2015/2016 Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Judul : Semarang Food Market

Tema Desain : Arsitektur Kontekstual

Fokus Kajian : Sistem Pengolahan Limbah Agar Tidak Mencemari Lingkungan

Pembimbing : Dr. Ir. A. Rudyanto Soesilo, MSA.

NIDN : 0020065402

Adalah bukan karya plagiasi. Bila di kemudian hari ditemukan tindak plagiasi dalam penyusunan karya ilmiah tersebut, maka pembuat pernyataan di atas siap menerima segala konsekuensinya.

Semarang, 22 April 2016

Penulis,

Silvana Rusdiana Halim

PRAKATA

Pertama-tama, penyusun mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karuniaNya selama pembuatan Landasan Teori dan Program ini hingga diselesaikannya LTP PAA periode LXIX dengan judul “Semarang *Food Market*”

Maksud dari penyusunan LTP ini adalah untuk menjadi landasan dalam penyusunan tahap selanjutnya yaitu Tahap Desain PAA LXIX.

Selama penyusunan laporan ini, penyusun mendapat banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak seperti berikut :

1. Dr. Ir. A. Rudyanto Soesilo, MSA ; selaku dosen pembimbing Proyek Akhir Arsitektur.
2. Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT. ; selaku dosen koordinator PAA LXIX.
3. Orang tua penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan
4. Keluarga, teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang secara langsung maupun tidak langsung ikut membantu dalam penyusunan laporan ini.

Semarang, 22 April 2016

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Proyek <i>Food Market</i> : Perlunya Pusat Wisata Kuliner Di Kota Semarang	1
1.2. Tujuan dan Sasaran Pembahasan	2
1.2.1. Tujuan Pembahasan : Untuk Menyusun Landasan Teori dari Proyek Semarang <i>Food Market</i>	2
1.2.2. Sasaran Pembahasan : Sebagai Landasan Untuk Tahap Desain Proyek Semarang <i>Food Market</i>	2
1.3. Lingkup Pembahasan	2
1.4. Metoda Pembahasan	3
1.4.1. Metoda Pengumpulan Data	3
1.4.2. Metoda Penyusunan Data	5
1.4.3. Metoda Pemrograman : <i>Problem Seeking</i>	5
1.4.4. Metoda Perancangan Arsitektur	7
1.5. Sistematika Pembahasan	9
BAB II. TINJAUAN PROYEK SEMARANG <i>FOOD MARKET</i>	11

2.1. Tinjauan Umum.....	11
2.1.1. Gambaran Umum.....	11
2.1.2. Latar Belakang – Perkembangan – <i>Trend</i> : Pusat Wisata Kuliner Sebagai Investasi Dengan Promosi Lewat Media Sosial	15
2.1.3. Sasaran yang Akan Dicapai.....	17
2.2. Tinjauan Khusus	17
2.2.1. Terminologi : Pusat Wisata Kuliner Yang Terdiri Dari <i>Counters</i>	17
2.2.2. Kegiatan.....	19
2.2.3. Spesifikasi dan Persyaratan Desain.....	35
2.2.4. Deskripsi Konteks Kota Semarang.....	43
2.2.5. Studi Banding / Komparasi Kasus Proyek Sejenis : Paskal <i>Food</i> <i>Market</i> , <i>Marche Restaurant</i> , dan Tung-Ka Hilltop <i>Café &</i> <i>Restaurant</i>	52
2.2.6. Permasalahan Desain.....	70
2.3. Kesimpulan, Batasan dan Anggapan.....	71
2.3.1. Kesimpulan	71
2.3.2. Batasan.....	71
2.3.3. Anggapan.....	72
BAB III. ANALISA PENDEKATAN PROGRAM ARSITEKTUR.....	73
3.1. Analisa Pendekatan Arsitektur	73
3.1.1. Studi Aktivitas.....	73

3.1.2. Studi Fasilitas.....	85
3.2. Analisa Pendekatan Sistem Bangunan	109
3.2.1. Studi Sistem Struktur dan <i>Enclosure</i>	109
3.2.2. Studi Sistem Utilitas	119
3.2.3. Studi Pemanfaatan Teknologi	128
3.3. Analisa Pendekatan Konteks Lingkungan	132
3.3.1. Analisa Pemilihan Lokasi : BWK II dan BWK VII	132
3.3.2. Analisa Pemilihan Tapak.....	136
BAB IV. PROGRAM ARSITEKTUR.....	143
4.1. KONSEP PROGRAM	143
4.1.1. Aspek Citra.....	143
4.1.2. Aspek Fungsi	144
4.1.3. Aspek Teknologi.....	144
4.2. TUJUAN PERANCANGAN, FAKTOR PENENTU PERANCANGAN, FAKTOR PERSYARATAN PERANCANGAN	145
4.2.1. Tujuan Perancangan (<i>Design Objective</i>)	145
4.2.2. Faktor Penentu Perancangan (<i>Design Determinant</i>)	145
4.2.3. Faktor Persyaratan (<i>Design Requirement</i>).....	146
4.3. PROGRAM ARSITEKTUR	147
4.3.1. Program Kegiatan	147
4.3.2. Program Sistem Struktur dan <i>Enclosure</i> Bangunan.....	149
4.3.3. Program Sistem Utilitas.....	151

4.3.4. Program Lokasi dan Tapak	153
BAB V. KAJIAN TEORI	157
5.1. Kajian Teori Tema Arsitektur Kontekstual	157
5.1.1. Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Tema Desain Arsitektur Kontekstual dengan Alam dan Lingkungan Sekitar	157
5.1.2. Studi Preseden : <i>Vivarium Restaurant</i>	160
5.1.3. Kemungkinan Penerapan Teori Tema Desain	162
5.2. Kajian Teori Permasalahan Dominan : Sistem Pengolahan Limbah Agar Tidak Mencemari Lingkungan	163
5.2.1. Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Permasalahan Dominan.....	163
5.2.2. Studi Preseden : <i>The Immersery</i>	165
5.2.3. Kemungkinan Penerapan Teori Permasalahan Dominan	167
KEPUSTAKAAN.....	172
LAMPIRAN.....	177

DAFTAR TABEL

Tabel 2-1 Jenis Restoran dan Pengertiannya	12
Tabel 2-2 Pelaku (Pengunjung) dan Aktivitas	21
Tabel 2-3 Pelaku (Pengelola) dan Aktivitas.....	21
Tabel 2-4 Kebutuhan Tempat Cuci Tangan	37
Tabel 2-5 Kebutuhan Toilet Pengunjung	38
Tabel 2-6 Kebutuhan Toilet Karyawan	38
Tabel 3-1 Pengelompokan Aktivitas Pengunjung	73
Tabel 3-2 Pengelompokan Aktivitas Pengelola	74
Tabel 3-3 Waktu Operasi Semarang <i>Food Market</i>	81
Tabel 3-4 Jumlah Staff Administrasi di Semarang <i>Food Market</i>	83
Tabel 3-5 Perbandingan Karyawan dan Pengunjung	84
Tabel 3-6 Jumlah Pelaku di Semarang <i>Food Market</i>	85
Tabel 3-7 Pengelompokan Area Pengunjung	85
Tabel 3-8 Pengelompokan Area Pengelola	86
Tabel 3-9 Pengelompokan Area Utilitas	86
Tabel 3-10 Pengelompokan Ruang Berdasarkan Sifat Ruang	87
Tabel 3-11 Persyaratan Ruang	88
Tabel 3-12 Kebutuhan Luas Dapur	92

Tabel 3-13 Studi Kebutuhan Luas Ruang	95
Tabel 3-14 Alternatif Jenis Pondasi.....	109
Tabel 3-15 Alternatif Dinding.....	112
Tabel 3-16 Alternatif Lantai	115
Tabel 3-17 Alternatif Atap.....	118
Tabel 3-18 Analisa Lokasi BWK II.....	132
Tabel 3-19 Analisa Kendala dan Potensi BWK II	133
Tabel 3-20 Analisa Lokasi BWK VII.....	134
Tabel 3-21 Analisa Kendala dan Potensi BWK VII.....	135
Tabel 3-22 Tabel Pemilihan Lokasi.....	135
Tabel 3-23 Analisa Lokasi Tapak 1.....	136
Tabel 3-24 Kelebihan dan Kekurangan Lokasi Tapak 1.....	137
Tabel 3-25 Analisa Lokasi Tapak 2	139
Tabel 3-26 Kelebihan dan Kekurangan Lokasi Tapak 2.....	140
Tabel 3-27 Tabel Pemilihan Lokasi	142
Tabel 4-1 Total Kebutuhan Luas Ruang.....	148
Tabel 4-2 Jenis Vegetasi di Dalam Tapak.....	154

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2-1 Kabinet.....	28
Gambar 2-2 Peralatan Memasak	29
Gambar 2-3 Lemari Pendingin	29
Gambar 2-4 Tempat Mencuci.....	30
Gambar 2-5 <i>Counter</i> Penyajian Makanan Panas	30
Gambar 2-6 <i>Counter</i> Penyajian Makanan Dingin	30
Gambar 2-7 Meja dan Kursi <i>Indoor</i>	31
Gambar 2-8 Meja dan Kursi <i>Outdoor</i>	31
Gambar 2-9 <i>High Chair</i>	32
Gambar 2-10 <i>Side Station</i>	32
Gambar 2-11 <i>Side Station</i>	32
Gambar 2-12 Sistem Pemadam Kebakaran.....	33
Gambar 2-13 Sistem Pemadam Kebakaran.....	33
Gambar 2-14 Sistem CCTV	34
Gambar 2-15 Genset.....	34
Gambar 2-16 Penangkal Petir Thomas	35
Gambar 2-17 Peta Kota Semarang	44
Gambar 2-18 Peta Rencana Sistem Transportasi.....	47

Gambar 2-19 Peta Perwilayahan Kepariwisata Kota Semarang	50
Gambar 2-20 Pusat Wisata Kuliner di Jalan Pandanaran	51
Gambar 2-21 Pusat Wisata Kuliner di Jalan Pandanaran	51
Gambar 2-22 Pusat Wisata Kuliner di Taman KB	51
Gambar 2-23 Pusat Wisata Kuliner di Taman KB	51
Gambar 2-24 Pusat Wisata Kuliner di Simpang Lima	51
Gambar 2-25 Pusat Wisata Kuliner di Simpang Lima	51
Gambar 2-26 Pasar Semawis	51
Gambar 2-27 Pusat Wisata Kuliner di Gang Lombok.....	51
Gambar 2-28 Peta Pusat Wisata Kuliner di Kota Semarang	51
Gambar 2-29 Letak Paskal <i>Food Market</i> , Bandung	52
Gambar 2-30 Letak Paskal <i>Food Market</i> , Bandung	52
Gambar 2-31 Ruko di Sekitar Paskal <i>Food Market</i> , Bandung.....	52
Gambar 2-32 <i>Main Entrance</i> Paskal <i>Food Market</i> , Bandung	53
Gambar 2-33 Statistik Waktu Teramai di Paskal <i>Food Market</i>	54
Gambar 2-34 Beberapa <i>Stand</i> Yang Ada di Paskal <i>Food Market</i>	55
Gambar 2-35 <i>Stand</i> Minuman dan Kasir	55
Gambar 2-36 Area Makan <i>Semi-outdoor</i>	56
Gambar 2-37 Area Makan <i>Semi-outdoor</i>	56
Gambar 2-38 Area Makan <i>Outdoor</i>	56

Gambar 2-39 Area Makan <i>Outdoor</i>	57
Gambar 2-40 Area Makan <i>Outdoor</i>	57
Gambar 2-41 <i>Fountain of Hope and Luck</i>	58
Gambar 2-42 Detail <i>Stand Makanan</i>	58
Gambar 2-43 Detail <i>Stand Makanan</i>	59
Gambar 2-44 Detail <i>Stand Makanan</i>	59
Gambar 2-45 Wastafel dan Toilet	59
Gambar 2-46 Bagian Dalam Toilet	60
Gambar 2-47 Area Parkir	60
Gambar 2-48 <i>Marche Restaurant</i> , Plaza Senatan, Jakarta	61
Gambar 2-49 <i>Marche Restaurant</i> , Plaza Senayan, Jakarta	62
Gambar 2-50 <i>Stations</i> di <i>Marche Restaurant</i>	62
Gambar 2-51 <i>Stations</i> di <i>Marche Restaurant</i>	63
Gambar 2-52 <i>Stations</i> di <i>Marche Restaurant</i>	63
Gambar 2-53 <i>Stations Bakery</i> di <i>Marche Restaurant</i>	63
Gambar 2-54 <i>Stations Salad</i> di <i>Marche Restaurant</i>	64
Gambar 2-55 <i>Stations Meat</i> di <i>Marche Restaurant</i>	64
Gambar 2-56 <i>Stations Pizza</i> di <i>Marche Restaurant</i>	64
Gambar 2-57 <i>Stations Juices</i> di <i>Marche Restaurant</i>	65
Gambar 2-58 Interior <i>Marche Restaurant</i>	65

Gambar 2-59 <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	67
Gambar 2-60 Pintu Masuk <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	67
Gambar 2-61 Pemandangan dari <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	68
Gambar 2-62 <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	68
Gambar 2-63 <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	69
Gambar 2-64 <i>Tung-Ka Hilltop Café & Restaurant</i>	69
Gambar 3-1 Pola Kegiatan	79
Gambar 3-2 Pola Kegiatan	80
Gambar 3-3 Pola Kegiatan	81
Gambar 3-4 Pola Hubungan Ruang	89
Gambar 3-5 Pola Hubungan Ruang Makro	90
Gambar 3-6 Jarak Minimum Antar Meja dan Kursi	91
Gambar 3-7 Dimensi Aktivitas di Ruang Makan	91
Gambar 3-8 Tinggi Maksimum Rak Penyimpanan Untuk Pria dan Wanita	92
Gambar 3-9 Tinggi Maksimum Rak Penyimpanan Yang Sering Digunakan / Barang Berat	92
Gambar 3-10 Jarak Minimum Pekerjaan di Dapur	93
Gambar 3-11 Luasan <i>Counters</i> Makanan Berat	93
Gambar 3-12 Luasan <i>Counters</i> Makanan Ringan	94
Gambar 3-13 Luasan <i>Counters Bakery & Dessert</i>	94

Gambar 3-14 Luasan <i>Counters</i> Minuman	94
Gambar 3-15 Dimensi Kaum <i>Difable</i>	107
Gambar 3-16 Kebutuhan Lebar Koridor Bagi Kaum <i>Difable</i>	108
Gambar 3-17 Dimensi Ram.....	108
Gambar 3-18 Pondasi Batu Kali.....	110
Gambar 3-19 Pondasi <i>Footplate</i>	111
Gambar 3-20 Sistem Struktur Rangka	112
Gambar 3-21 Batu Bata Merah	113
Gambar 3-22 Bata Ringan	114
Gambar 3-23 Dinding Beton.....	115
Gambar 3-24 Lantai Beton.....	116
Gambar 3-25 Lantai Keramik	117
Gambar 3-26 Lantai Kayu	117
Gambar 3-27 Atap Baja Ringan	118
Gambar 3-28 <i>Roof Garden</i>	119
Gambar 3-29 Standar Tangga	120
Gambar 3-30 Sistem Air Bersih.....	120
Gambar 3-31 Sistem Distribusi Listrik	121
Gambar 3-32 <i>Incinerator</i>	122
Gambar 3-33 <i>Underground Grease Trap</i>	124

Gambar 3-34 <i>Exhaust Fan</i> di Dalam Dapur	125
Gambar 3-35 Sistem Jaringan Telepon.....	126
Gambar 3-36 Sistem Jaringan Telekomunikasi.....	127
Gambar 3-37 Penangkal Petir Thomas	127
Gambar 3-38 Contoh <i>Top-Up Card</i>	128
Gambar 3-39 Contoh <i>Top-Up Card</i>	128
Gambar 3-40 Diagram Sistem <i>Top-Up Card</i>	129
Gambar 3-41 Sistem <i>Flow</i> Pesan Makanan.....	130
Gambar 3-42 Sistem <i>Rain Water Harvesting</i>	131
Gambar 3-43 Sistem <i>Rain Water Harvesting</i>	131
Gambar 3-44 Peta BWK II Kota Semarang.....	132
Gambar 3-45 Peta BWK VII Kota Semarang	133
Gambar 3-46 Alternatif Lokasi Tapak 1.....	136
Gambar 3-47 Kondisi Lokasi Tapak 1	138
Gambar 3-48 Alternatif Lokasi Tapak 2.....	139
Gambar 3-49 Kondisi Lokasi Tapak 2	141
Gambar 3-50 Peruntukan Tapak 1	142
Gambar 3-51 Tapak 1	142
Gambar 4-1 Jenis Tangki Tanam.....	152
Gambar 4-2 Jenis Tangki Silinder	153

Gambar 4-3 <i>Areca Palm</i>	154
Gambar 4-4 Pakis Boston	154
Gambar 4-5 Palm Bambu.....	154
Gambar 4-6 <i>Spider Plant</i>	155
Gambar 4-7 Lidah Mertua	155
Gambar 4-8 Sri Rejeki.....	155
Gambar 4-9 Pucuk Merah.....	156
Gambar 4-10 Pohon Kamboja.....	156
Gambar 4-11 Pohon Trembesi.....	156
Gambar 4-12 Pohon Ketapang	156
Gambar 5-1 Kondisi Vivarium Sebelum Direnovasi.....	160
Gambar 5-2 Kondisi Vivarium Setelah Direnovasi	161
Gambar 5-3 Eksterior dan Interior Vivarium	161
Gambar 5-4 <i>The Immersery</i>	165
Gambar 5-5 <i>The Immersery</i>	166
Gambar 5-6 <i>The Immersery</i>	166
Gambar 5-7 Produk Hasil <i>Recycle</i>	167
Gambar 5-8 Diagram <i>Rain Garden</i>	167
Gambar 5-9 Biofilter Fiberglas	168
Gambar 5-10 Media Batu Pecah	169

Gambar 5-11 Media Plastik Tipe Sarang Tawon.....169

Gambar 5-12 Proses di dalam Biofilter Anaerob-Aerob169

