

HALAMAN PENGESAHAN

Projek Akhir Arsitektur
Periode LXXI, Semester Genap, Tahun 2016/2017
Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur Dan Desain
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang

Judul : Akademi Kuliner Jepang di Jakarta
Tema Desain : Arsitektur Ekletik
Fokus Kajian : Fungsional dapur sebagai fasilitas utama
Penyusun : Alvenia Christie Budiman
NIM : 13.11.0013
Pembimbing : Ir. AMS. Darmawan, M.Bldg
Penguji : Dr. Ir. VG. Sri Rejeki, MT
Ir. Riandy Tarigan, MT
Ir. Ign. Dono Sayoso, MSR

Semarang, 7 Maret 2017
Mengetahui dan Mengesahkan
Dekan
Fakultas Arsitektur dan Desain

Ketua
Program Studi Arsitektur



Dra. B. Tyas Susanti, MA., Ph.D
NIDN 0626076501


MD. Nestri Kiswari, S.Mc
NIDN 0627097502

HALAMAN PENGESAHAN

Projek Akhir Arsitektur
Periode LXXI, Semester Genap, Tahun 2016/2017
Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur Dan Desain
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang

Judul : Akademi Kuliner Jepang di Jakarta
Tema Desain : Arsitektur Ekletik
Fokus Kajian : Fungsional dapur sebagai fasilitas utama
Penyusun : Alvenia Christie Budiman
NIM : 13.11.0013
Pembimbing : Ir. AMS. Darmawan, M.Bldg
Penguji : Dr. Ir. VG. Sri Rejeki, MT
Ir. Riandy Tarigan, MT
Ir. Ign. Dono Sayoso, MSR

Semarang, 7 Maret 2017

Mengetahui dan Mengesahkan

Pembimbing

Ir. AMS. Darmawan, M.Bldg.

NIDN 0006085001

Penguji

Penguji

Penguji

Dr. Ir. VG. Sri Rejeki, MT

NIDN 0628126101

Ir. Riandy Tarigan, MT

NIDN 0629056402

Ir. Ign. Dono Sayoso, MSR

NIDN 0608075601

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alvenia Christie Budiman

N I M : 13.11.0013

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Fakultas Arsitektur dan Desain Unika Soegijapranata

Menyatakan dengan **sebenarnya** bahwa **Proyek Akhir Arsitektur tahap Landasan Teori dan Program dengan judul : Akdemi Kuliner Jepang di Jakarta** ini benar – benar merupakan hasil karya saya sendiri, bebas dari peniruan terhadap karya dari orang lain. Kutipan pendapat dan tulisan orang lain ditunjuk sesuai dengan cara – cara penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa dalam **Proyek Akhir Arsitektur tahap Landasan Teori dan Program** ini terkandung ciri – ciri plagiat dan bentuk – bentuk **peniruan lain** yang dianggap melanggar peraturan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Semarang, 7 Maret 2017

Penulis



Alvenia Christie Budiman

NIM : 13.11.0013

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Lembar Keaslian	iii
Prakata.....	iv
Daftar isi	vi
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Proyek.....	1
1.2. Tujuan dan Sasaran Pembahasan	2
1.2.1. Tujuan	2
1.2.2. Sasaran pembahasan.....	2
1.3. Lingkup Pembahasan	3
1.4. Metode Pembahasan.....	3
1.4.1. Metode Pengumpulan Data	4
1.4.2. Metode Penyusunan dan Analisis	5
1.4.3. Metode Pemrograman	6
1.5. Sistematika Pembahasan	9
1.5.1. BAB 1 : Pendahuluan.....	9
1.5.2. BAB II Tinjauan Proyek.....	9
1.5.3. BAB III Analisis Pendekatan Program Arsitektur	9
1.5.4. BAB IV Program Arsitektur.....	9
1.5.5. BAB V Kajian Teori	10
BAB II TINJAUAN PROYEK.....	12
2.1. Tujuan Umum.....	12
2.1.1. Gambaran Umum	12
2.1.2. Latar Belakang – Perkembangan - Tren.....	12

2.1.3. Sasaran yang Akan dicapai	16
2.2. Tinjauan Khusus.....	17
2.2.1. Terminologi	17
2.2.2. Kegiatan.....	19
2.2.1. Terminologi	17
2.2.2. Kegiatan.....	19
2.2.3. Spesifikasi dan Persyaratan Desain	39
2.2.4. Deskripsi Konteks Kota.....	47
2.2.5. Studi Banding Khusus Sejenis.....	52
BAB III ANALISIS PENDEKATAN PROGRAM ARSITEKTUR	58
3.1. Analisis Pendekatan Arsitektur.....	58
3.1.1. Studi Aktifitas	58
3.1.2. Studi Fasilitas	67
3.1.3. Studi Ruang Khusus	83
3.1.4. Studi Besaran Bangunan dan Lahan Parkir	106
3.1.5. Studi Citra Arsitektural	114
3.2. Analisis Pendekatan Sistem Bangunan	116
3.2.1. Studi Sistem Struktur dan Enclosure	116
3.2.2. Studi Sistem Pencahayaan dan Penghawaan.....	124
3.2.3. Studi Sistem Utilitas.....	131
3.2.4. Studi Pemanfaatan Teknologi.....	138
3.3. Analisis Konteks Lingkungan	141
3.3.1. Analisis Pemilihan Lokasi	141
3.3.2. Analisis Pemilihan Tapak.....	143
BAB IV PROGRAM ARSITEKTUR.....	150
4.1. Tinjauan Umum.....	150
4.1.1. Aspek Citra	150
4.1.2. Aspek Fungsi	150
4.1.3. Aspek Teknologi	151

4.2. Tujuan, Faktor Penentu, Faktor Persyaratan Perancangan.....	151
4.2.1. Tujuan Perancangan	151
4.2.2. Faktor Penentu Perancangan.....	152
4.2.3. Faktor Persyaratan Perancangan.....	153
4.3. Program Arsitektur.....	155
4.3.1. Program Kegiatan dan Fasilitas.....	155
4.3.2. Program Besaran Ruang.....	159
4.3.3. Program Sistem Struktur dan Enclosure	161
4.3.4. Program Sistem Utilitas	161
4.3.5. Program Sistem Teknologi	171
4.3.6. Program Lokasi dan Tapak.....	174
BAB V Kajian Teori	178
5.1. Kajian Teori Penekanan Desain / Tema Desain	178
5.1.1. Interpretasi dan Elaborasi Penekanan Desain	178
5.1.2. Studi Preseden	180
5.1.3. Kemungkinan Implementasi Teori Penekanan Desain.....	182
5.2. Kajian Teori Permasalahan Dominan / Fokus Kajian.....	183
Daftar Pustaka	xiv
Lampiran	xvi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Meja Dosen.....	29
Gambar 2.2 Kursi Dosen.	29
Gambar 2.3 Papan Tulis.....	30
Gambar 2.4 Air Conditioner.....	30
Gambar 2.5 LCD Proyektor.....	30
Gambar 2.6 Sound Sistem	31
Gambar 2.7 Meja Dapur.....	31
Gambar 2.8 Kompor.....	31
Gambar 2.9 Kitchen Hood.....	32
Gambar 2.10 Burner	32
Gambar 2.11 Freezer dan Chiller.....	32
Gambar 2.12 Sink Table.....	33
Gambar 2.13 Cast Iron Sukiyaki Pot.....	33
Gambar 2.14 Yamaga Cast Aluminium Pot.....	33
Gambar 2.15 Heat Resistant ceramic.....	34
Gambar 2.16 Yanagiba knives.....	36
Gambar 2.17 Deba knives.....	36
Gambar 2.18 Usuba knives	37
Gambar 2.19 Rice cooker.....	37
Gambar 2.20 Makisu.....	38
Gambar 2.21 Hanagiri.....	38
Gambar 2.22 Wet Stone	38
Gambar 2.23 Peta wilayah Tangerang Selatan.....	48
Gambar 2.24 Dapur Sushi TSA	53
Gambar 2.25 Dapur Sushi TSA	53

Gambar 2.26 Dapur Sushi TSA	53
Gambar 2.27 Dapur Sushi TSA	54
Gambar 2.28 Ruang Kelas Tristar	55
Gambar 2.29 The Sages Culinary Institute	57
Gambar 2.30 Dapur Nakamura Culinary School	58
Gambar 3.1 Bagan Pola Aktivitas Datang	63
Gambar 3.2 Bagan Pola Aktivitas Pulang	63
Gambar 3.3 Bagan Pola Aktivitas Dosen	64
Gambar 3.4 Bagan Pola Aktivitas Pengelola	65
Gambar 3.5 Bagan Pola Aktivitas Mahasiswa	66
Gambar 3.6 Bagan Pola Ruang Makro	77
Gambar 3.7 Bagan Pola Ruang Mikro Area Utama	78
Gambar 3.8 Bagan Pola Ruang Mikro Area Penunjang	79
Gambar 3.9 Bagan Pola Ruang Mikro Area Pengelola	80
Gambar 3.10 Bagan Pola Ruang Mikro Area Servis	81
Gambar 3.11 Working Table	86
Gambar 3.12 Sink Table	86
Gambar 3.13 Freezer dan Chiller	87
Gambar 3.14 Freezer dan Chiller	87
Gambar 3.15 Freezer dan Chiller	88
Gambar 3.16 Dapur Sushi TSA	88
Gambar 3.17 Dapur Sushi TSA	89
Gambar 3.18 Dapur Sushi TSA	89
Gambar 3.19 Besaran Ruang Dapur Sushi	90
Gambar 3.20 Working Table	92
Gambar 3.21 Combination Open Burner, griddle, with oven	92
Gambar 3.22 Combination Open Burner, griddle, with oven	93
Gambar 3.23 Sink Table	93
Gambar 3.24 Kitchen Hood	94

Gambar 3.25 Tempura Fryer	95
Gambar 3.26 Tempura Fryer	95
Gambar 3.27 Wire Shelving.....	96
Gambar 3.28 Contoh Dapur.....	96
Gambar 3.29 Ukuran Sink Table	96
Gambar 3.30 Ukuran orang di dapur	96
Gambar 3.31 Dapur Japanese Cuisine	98
Gambar 3.32 Restoran Jepang	100
Gambar 3.33 Tatami.....	100
Gambar 3.34 Restoran Praktik	103
Gambar 3.35 Ruang Demonstrasi.....	104
Gambar 3.36 Ruang Demonstrasi.....	106
Gambar 3.37 Pondasi Footplat.....	116
Gambar 3.38 Baja Ringan	117
Gambar 3.39 Struktur Shell	117
Gambar 3.40 Dak Beton	119
Gambar 3.41 Bitumen.....	119
Gambar 3.42 Gypsumboard	120
Gambar 3.43 GRC Board	120
Gambar 3.44 Kalsiboard.....	121
Gambar 3.45 Batu Bata	121
Gambar 3.46 GRC	122
Gambar 3.47 Kaca.....	122
Gambar 3.48 ACP.....	123
Gambar 3.49 Keramik.....	123
Gambar 3.51 Lampu TL.....	126
Gambar 3.52 Lampu TL.....	126
Gambar 3.53 Lampu Halogen	127
Gambar 3.54 Lampu Bohlam filament LED	128

Gambar 3.55 Downlight	128
Gambar 3.56 Uplight.....	129
Gambar 3.57 Uplight.....	130
Gambar 3.58 Lampu style Jepang.....	130
Gambar 3.59 Up Feet System	132
Gambar 3.60 Down Feet System.....	133
Gambar 3.61 Kitchen Hood	138
Gambar 3.62 Sistem Kerja ESP	139
Gambar 3.63 Tangerang Selatan	143
Gambar 3.64 Peta Udara Lokasi BSD Raya Utama.....	145
Gambar 3.65 Peta Grafis Lokasi BSD Raya Utama	145
Gambar 3.66 Peta Udara Lokasi BSD Jalan Sutera Boulevard	147
Gambar 3.67 Peta Grafis Lokasi BSD Jalan Sutera Boulevard.....	148
Gambar 4.1 Kitchen Hood	172
Gambar 4.2 ESP.....	173
Gambar 4.3 Peta Udara Lokasi BSD Raya Utama.....	175
Gambar 4.4 Peta Grafis Lokasi BSD Raya Utama	175
Gambar 5.1 Gereja Katedral Jakarta.....	180
Gambar 5.2 Pintu Masuk Gereja Katedral Jakarta	181
Gambar 5.3 Interior Gereja Katedral Jakarta.....	182

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Pengelompokan Kegiatan Utama	58
Tabel 3.2. Pengelompokan Kegiatan Pengelola	59
Tabel 3.3. Pengelompokan Kegiatan Penunjang	60
Tabel 3.4. Pengelompokan Kegiatan Servis	61
Tabel 3.5. Pendekatan Kebutuhan Ruang	67
Tabel 3.6. Ruangan pada Akademi Kuliner Jepang	76
Tabel 3.7. Jumlah Pelaku	82
Tabel 3.8. Studi Luas Ruang Kegiatan Utama	107
Tabel 3.9. Studi Luas Ruang Kegiatan Penunjang	109
Tabel 3.10. Studi Luas Ruang Kegiatan Pengelola	110
Tabel 3.11. Studi Luas Ruang Kegiatan Servis	112
Tabel 3.12. Studi Struktur	116
Tabel 3.13. Studi Enclosure	119
Tabel 3.14. Aspek Tapak A	145
Tabel 3.15. Apek Tapak B	148
Tabel 4.1. Pengelompokan Kegiatan Utama	155
Tabel 4.2. Pengelompokan Kegiatan Pengelola	156
Tabel 4.3. Pengelompokan Kegiatan Penunjang	157
Tabel 4.4. Pengelompokan Kegiatan Servis	158
Tabel 4.5. Rekapitulasi Besaran Ruang	159
Tabel 4.6. Pengelompokan Program Struktur	161
Tabel 4.7. Aspek – Aspek Tapak Terpilih	175