

LAMPIRAN

- Kurikulum Akademi Kuliner Jepang

SEMESTER 1 – TEORI SEMUA

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Agama	2
2	Bahasa Jepang	2
3	Dasar Tata Hidang	2
4	Pengetahuan resep dan menu	2
5	Ilmu Bahan Makanan	2
6	Peralatan dan Perlengkapan	2
7	Pendidikan Kewarganegaraan	2
8	Sosio Budaya Jepang	2
9	Penataan dan Pelayanan Restoran	2
TOTAL SKS		18 SKS

SEMESTER 2

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Sharpen Japanese Knives	3
2	Cook Sushi rice	3
3	Vegetable cutting	2
4	Cutting Technics	3
5	Slice Sashimi	3
6	Squid	2
7	Raw/Boiled Prawn	2
8	Sweet Shrimp	2
9	Mackerel	2
TOTAL SKS		22 SKS

SEMESTER 3

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Rolls (Volcano, California, Dragon, Spider)	4
2	Tempura	2
3	Cirashi (Sashimi rice bowl)	2
4	Plate Arrangement	2
5	Vegetable sushi	3
6	Seasonal Fish	2
7	Umami soup stock	2
8	Chicken stew	2
9	Teppanyaki	2
TOTAL SKS		21SKS

SEMESTER 4

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Salmon Filet	3
2	Salmon Dishes	3
3	Shabu-Shabu & Sukiyaki	4
4	Soumen (Thin Noodle)	2
5	Teriyaki	2
6	Okonomiyaki	2
7	Ponzu sauce	2
8	Whole fish sashimi preparation	2
9	Fried Pork Cutlets	2
TOTAL SKS		22 SKS

SEMESTER 5

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Octopus	2
2	Shell Seafood	3
3	Eggplant & Shrimp	2
4	Sesame sauce	2
5	Starchy sauce	2
6	Yakitori	2
MATA KULIAH PILIHAN (4)		
8	Edo Style Omelete	2
	ANAGO (Conger eel)	2
9	Dashi (Fish Soup Stock)	2
	Futomaki	2
10	Cirashi (Sashimi rice bowl)	2
	Sardine	2
11	Tunablock	2
	Miso marinated salmon preparation	2
TOTAL SKS		21 SKS

SEMESTER 6

NO	MATA KULIAH	SKS
1	Tugas Akhir	4
2	Praktik Restoran	2
TOTAL SKS		6 SKS

- Keputusan menteri pendidikan nasional republik indonesia Nomor 234/u/2000 tentang pedoman pendirian perguruan tinggi :

- Program Diploma III selanjutnya disebut Program D III adalah jenjang pendidikan profesional yang mempunyai beban studi minimal 110 satuan kredit semester (sks) dan maksimal 120 sks dengan kurikulum 6 semester dan lama program antara 6 sampai 10 semester setelah Sekolah Lanjutan Tingkat Atas.
- **Peraturan daerah kota tangerang selatan Nomor 15 tahun 2011** tentang Rencana tata ruang wilayah kota tangerang selatan tahun 2011 - 2031

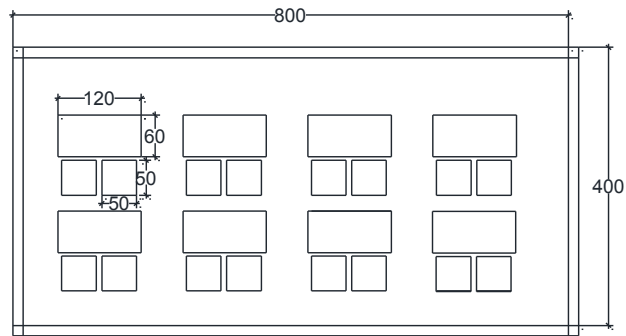
- a. KDB maksimal 70 (tujuh puluh) persen;
- b. KLB maksimal 3,2 (tiga koma dua);
- c. tinggi bangunan maksimal 8 (delapan) lantai; dan
- d. KDH minimal 10 (sepuluh) persen.

- **Kebutuhan Air Bersih**

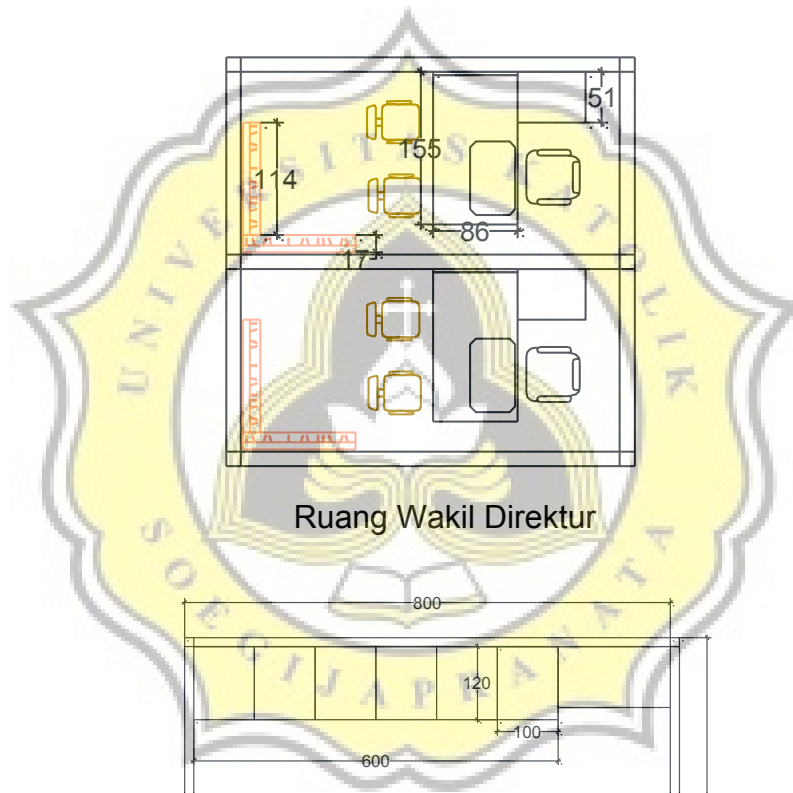
Lampiran II : Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta
 Nomor 122 tahun 2005
 Tanggal 19 Oktober 2005

BESARAN POPULATION EQUIVALEN (PE) UNTUK PERANCANGAN IPAL BERDASARKAN JENIS PERUNTUKAN BANGUNAN

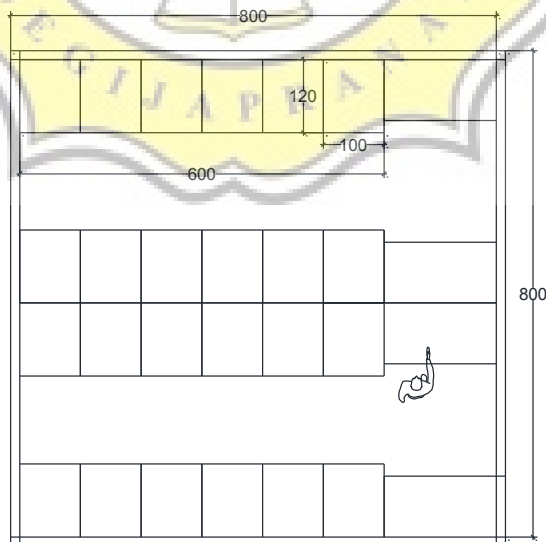
No.	Peruntukan Bangunan	Pemakaian Air Bersih	Debit Air Limbah	Satuan	PE	Acuan
1.	Rumah Mewah	250	200	Liter/penghuni/hari	1,67	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
2.	Rumah Biasa	150	120	Liter/penghuni/hari	1,00	Study JICA 1990 (proyeksi 2010)
3.	Apartment	250	200	Liter/penghuni/hari	1,67	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
4.	Rumah Susun	100	80	Liter/penghuni/hari	0,67	
5.	Asrama	120	96	Liter/penghuni/hari	0,80	
6.	Klinik / Puskesmas	3	2,7	Liter/pengunjung/hari	0,02	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
7.	Rumah sakit Mewah	1000	800	Liter/jumlah tempat tidur pasien/hari	6,67	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
	Rumah Sakit Menengah	750	600	Liter/jumlah tempat tidur pasien/hari	5,00	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
	Rumah Sakit Umum	425	340	Liter/jumlah tempat tidur pasien/hari	2,83	Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plambing, Soufyan M. Noerbambang dan Takeo Morimura
8.	Sekolah Dasar	40	32	Liter/siswa/hari	0,27	SNI 03-7065-2005
9.	SLTP	50	40	Liter/siswa/hari	0,33	SNI 03-7065-2005
10.	SLTA	80	64	Liter/siswa/hari	0,53	SNI 03-7065-2005
11.	Perguruan Tinggi	80	64	Liter/mahasiswa/hari	0,53	SNI 03-7065-2005
12.	Rumah Toko / Rumah Kantor	100	80	Liter/penghuni dan pegawai/hari	0,67	SNI 03-7065-2005
13.	Gedung Kantor	50	40	Liter/pegawai/hari	0,33	SNI 03-7065-2005
14.	Toserba (toko serba ada, mall, department store)	5	4,5	Liter/m ² luas lantai/hari	0,04	SNI 03-7065-2005
15.	Pabrik / Industri	50	40	Liter/pegawai/hari	0,33	SNI 03-7065-2005
16.	Stasiun / Terminal	3	2,7	Liter/penumpang tiba dan pergi/hari	0,02	SNI 03-7065-2005



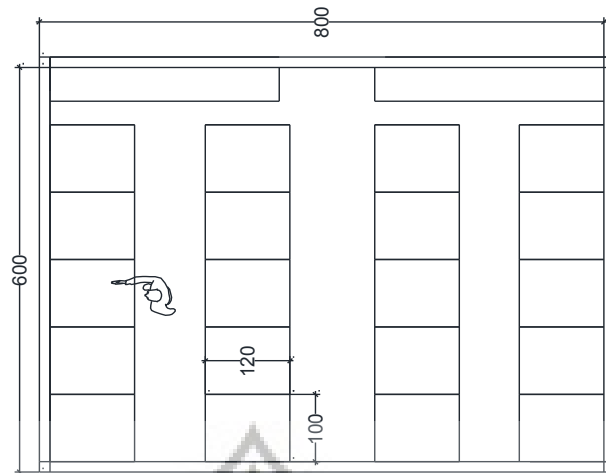
Ruang Baca



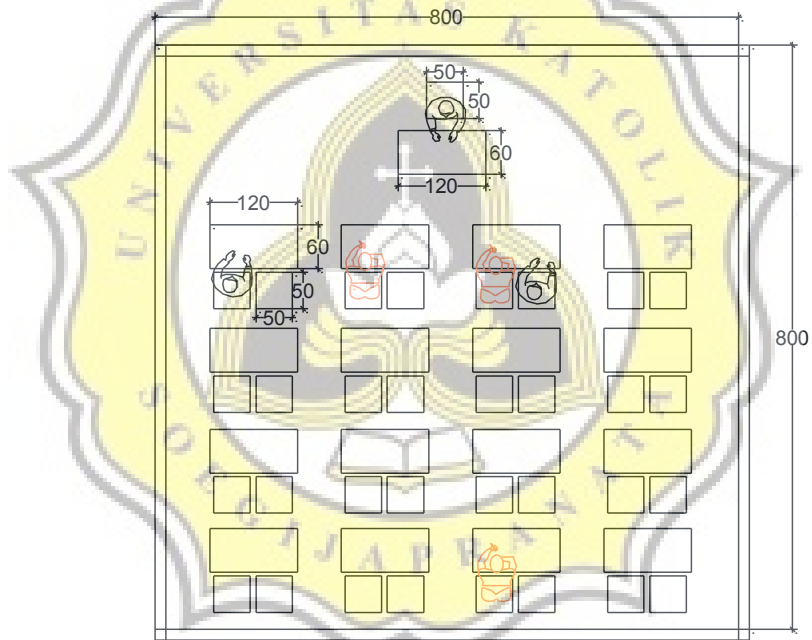
Ruang Wakil Direktur



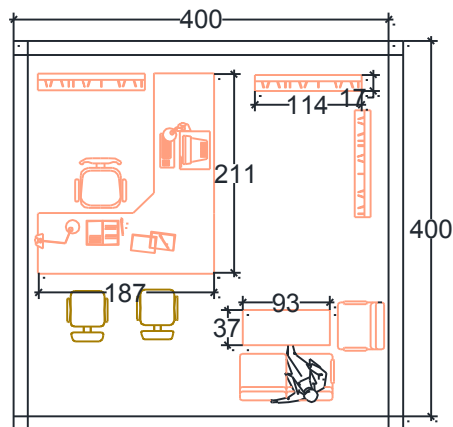
Ruang ganti dan loker

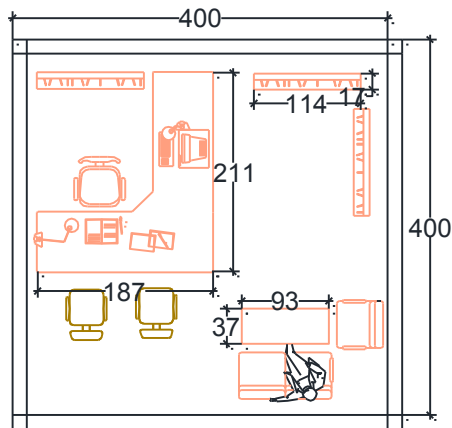


Ruang ganti dan loker dosen

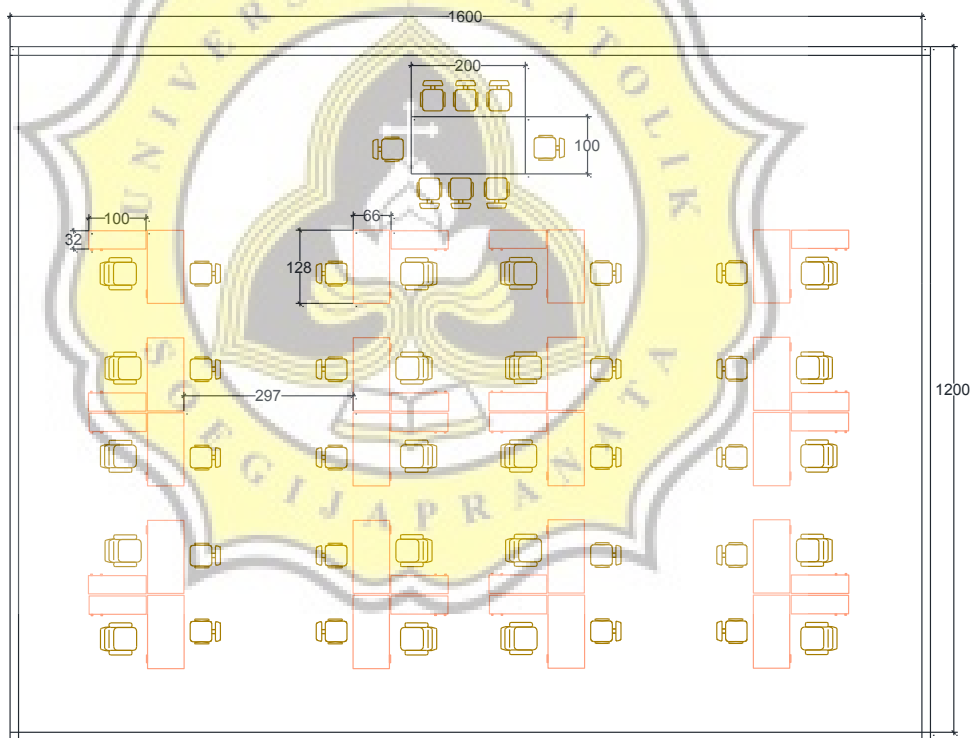


Ruang kelas teori





Ruang Direktur



Perpustakaan



SEMESTER GANJIL

..... semester 1

..... semester 3

..... semester 5

Jam	Ruang	HARI				
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat
08.00 - 09.00	Teori	Agama	Dasar Tata Hidang	Peralatan dan Perlengkapan		
	Sushi		Plate Arrangement	Cirashi (Sashimi rice bowl)		
	Sushi					
	JC	Tempura	Sesame sauce	Starchy sauce	ANAGO (Conger eel)*	Firame (Flounder)*
	JC	Octopus				
09.00 - 10.00	Teori	Agama	Dasar Tata Hidang	Peralatan dan Perlengkapan		
	Sushi		Plate Arrangement			
	Sushi					
	JC	Tempura	Sesame sauce	Starchy sauce	ANAGO (Conger eel)*	Teppanyaki
	JC	Octopus				Firame (Flounder)*
10.00 - 11.00	Teori	Bahasa Jepang	Ilmu Bahan Makanan	Seasonal Fish		Pendidikan Kewarganegaraan
	Sushi	Cirashi (Sashimi rice bowl)			Seasonal Fish	
	Sushi					
	JC	Eggplant & Shrimp	Chicken stew	Edo Style Omelete*	Sardine*	Teppanyaki

	JC		Shell Seafood			Tunablock*
11.00 - 12.00	Teori	Bahasa Jepang	Ilmu Bahan Makanan			Pendidikan Kewarganegaraan
	Sushi	Cirashi (Sashimi rice bowl)		Seasonal Fish	Seasonal Fish	
	Sushi					
	JC	Eggplant & Shrimp	Chicken stew	Edo Style Omelete*	Sardine*	Tunablock*
	JC		Shell Seafood			
12.00 - 13.00	ISTIRAHAT					
13.00 - 14.00	Teori	Rolls	Vegetable sushi	Sosio Budaya Jepang		Penataan dan Pelayanan Restoran
	Sushi					
	Sushi					
	JC		Yakitori	Dashi (Fish Soup Stock)*	Umami soup stock	Miso marinated salmon preparation*
	JC				Futomaki*	
14.00 - 15.00	Teori	Shell Seafood	Pengetahuan resep dan menu	Sosio Budaya Jepang		Penataan dan Pelayanan Restoran
	Sushi	Rolls	Vegetable sushi			
	Sushi					
	JC		Yakitori	Dashi (Fish Soup Stock)*	Umami soup stock	Miso marinated salmon preparation*
	JC				Futomaki*	
15.00 - 16.00	Teori		Pengetahuan resep dan menu			
	Sushi	Rolls	Vegetable sushi			

SEMESTER GENAP

..... semester 2

..... semester 4

..... semester 6

Jam	Ruang	HARI				
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat
08.00 - 09.00	Teori	Sharpen Japanese Knives	Salmon Filet	Cutting Technics	Slice Sashimi	Praktik restoran
	Sushi		Vegetable cutting			
	JC	Salmon Dishes		Salmon Dishes	Teriyaki	Raw/Boiled Prawn
	JC					Okonomiyaki
09.00 - 10.00	Teori					Praktik restoran
	Sushi	Sharpen Japanese Knives	Vegetable cutting	Cutting Technics	Slice Sashimi	
	Sushi		Salmon Filet			
	JC	Salmon Dishes		Salmon Dishes	Teriyaki	Raw/Boiled Prawn
10.00 - 11.00	JC					Okonomiyaki
	Teori					Praktik restoran
	Sushi	Sharpen Japanese Knives	Salmon Filet	Cutting Technics	Slice Sashimi	
	Sushi					
11.00	JC	Shabu-Shabu	Squid	Sukiyaki	Whole fish sashimi preparation	Sweet Shrimp
	JC					Ponzu sauce
11.00	Teori	Cook Sushi rice				

- 12.00	Sushi					
	Sushi					
	JC	Shabu-Shabu	Squid	Sukiyaki	Whole fish sashimi preparation	Sweet Shrimp
	JC					Ponzu sauce
12.00 - 13.00	ISTIRAHAT					
13.00 - 14.00	Teori					
	Sushi	Cook Sushi rice				
	Sushi					
	JC	Soumen (Thin Noodle)	Fried Pork Cutlets	Mackerel		
	JC					
14.00 - 15.00	Teori					
	Sushi	Cook Sushi rice				
	Sushi					
	JC	Soumen (Thin Noodle)	Fried Pork Cutlets	Mackerel		
	JC					





Persyaratan Ruang

Berdasarkan studi di atas, maka kriteria ruang yang akan direncanakan memiliki persyaratan sebagai berikut :

No	Nama Ruang	Akustik		Pencahayaan		Penghawaan		Keamanan		Kesehatan	
		Stabil	Tenang	Alami	Buatan	Alami	Buatan	Kebakaran	Sekuritas	Radiasi	Kelembaban
1	Main Entrance	•		•		•			•	•	
2	Entrance Bangunan	•		•		•			•	•	
3	Exit Bangunan	•		•		•			•	•	
4	Exit Tapak	•		•		•			•	•	
5	Parkir Mobil	•		•		•			•	•	
6	Parkir Motor	•		•		•			•	•	
7	Lobby	•		•		•	•	•	•	•	•
8	R. Dosen		•	•		•	•	•	•	•	•
9	R. Ganti & Loker	•		•		•	•	•	•	•	•
10	Dapur untuk Praktik	•		•		•		•	•	•	•
11	R. Kelas		•	•		•	•	•	•	•	•
12	R. Rapat		•	•		•	•	•	•	•	•
13	Perpustakaan		•	•		•	•	•	•	•	•
14	R. Demonstrasi		•	•		•	•	•	•	•	•
15	Restaurant	•		•		•	•	•	•	•	•
16	Kantin	•		•		•	•	•	•	•	•
17	Toilet	•		•		•	•	•	•	•	•
18	Drop Off Area	•		•		•	•	•	•	•	•
19	Selasar	•		•		•	•	•	•	•	•
20	R. Yayasan		•	•		•	•	•	•	•	•
21	R. Direktur		•	•		•	•	•	•	•	•
22	R. Wakil Direktur 1		•	•		•	•	•	•	•	•
23	R. Wakil Direktur 2		•	•		•	•	•	•	•	•
24	R. Ketua Jurusan & Sekretaris Jurusan		•	•		•	•	•	•	•	•
25	R. Bag Admin Mhsw & Umum		•	•		•	•	•	•	•	•
26	R. Staff Bag Akademik & Mhsw		•	•		•	•	•	•	•	•
27	R. Staff Bag Pegawai & Keuangan		•	•		•	•	•	•	•	•
28	R. Staff Bag Umum		•	•		•	•	•	•	•	•
29	R. Penyimpanan Barang	•		•		•		•	•	•	•
30	R. Security	•		•		•		•	•	•	•
31	R. AHU	•		•		•		•	•	•	•
32	R. ME	•		•		•		•	•	•	•
33	Gudang	•		•		•		•	•	•	•

34	Mushola		•	•	•	•	•	•	•	•	•
35	R. Cleaning Service	•		•	•	•	•	•	•	•	•
36	R. Ahli Belanja		•	•	•	•	•	•	•	•	•
37	R. CCTV		•	•	•	•	•	•	•	•	•
38	R. Dosen/Chef TamU		•	•	•	•	•	•	•	•	•
39	Loading Dock	•				•		•		•	



568 matches from 100 sources, of which 98 are online sources.

PlagLevel: 9.2%

[Print](#) [Download as PDF](#) [Show comparison](#) [View as list](#) [Word document \(docx\) with annotations](#) [Original document](#) [Share](#) [Rerun check](#)

- [53] (1 matches, 0.2%) from hukumpt.narotama.ac.id/wp-content/uploads/2012/02/JOB.BAA_.pdf [Highlight matches in source](#)
 - [54] (1 matches, 0.2%) from <https://jobdeskripsi.blogspot.com/2013/0...s-wewenang-staf-bagian-administrasi.html> [Highlight matches in source](#)
 - [55] (4 matches, 0.2%) from www.academia.edu/21935938/Jenis_Jenis_Lampu [Highlight matches in source](#)
 - [56] (3 matches, 0.2%) from edupaint.com/jelajah/arsitektur-manca-ne...-gaya-arsitektur-tradisional-jepang.html [Highlight matches in source](#)
 - [57] (4 matches, 0.2%) from wolipop.detik.com/read/2011/08/13/122454...at-dengan-penduduk-paling-sehat-di-dunia [Highlight matches in source](#)
- (+ 4 documents with identical matches)

- Legend text highlighting
- Aa exact match
 - Aa possibly altered text
 - Aa marked as quotation



147 matches

[Citation](#)[Remove marking](#)[Save changes](#)

Analyzed document

=====1/180=====

!

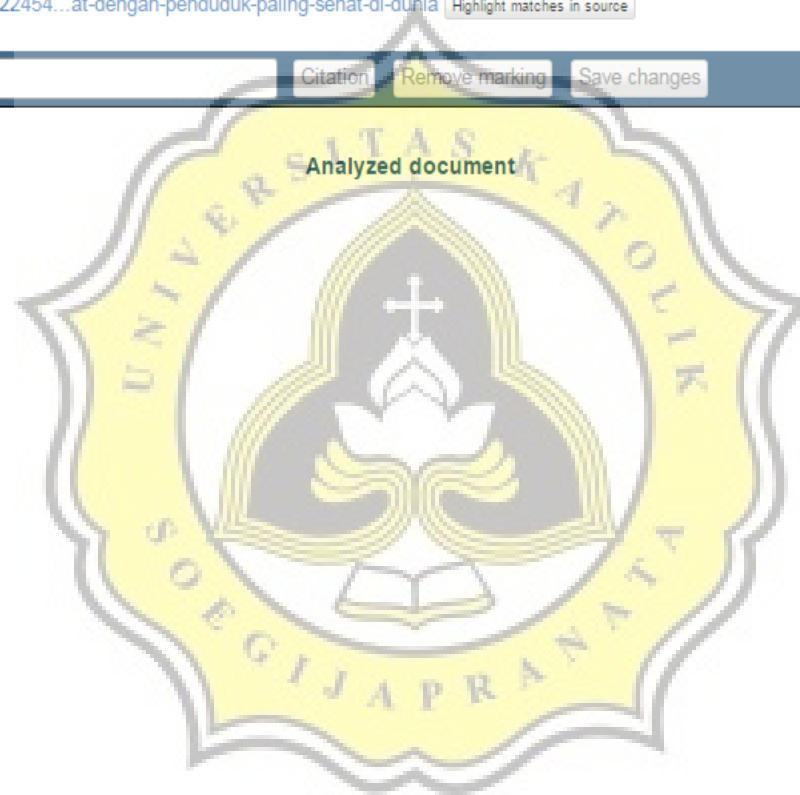
1!

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Proyek

Makanan adalah salah satu kebutuhan yang pokok untuk memenuhi kebutuhan kehidupan manusia. Alangkah lebih baiknya jika semua orang dapat memiliki kemampuan membuat makanan, Terlebih lagi jika ingin mendalami segala sesuatu yang berkaitan dengan memasak. Di negara lain sudah ada beberapa tempat yang memiliki bangunan dengan aktifitas serupa yaitu akademi kuliner, akan tetapi di Jawa Barat, khususnya Jakarta belum ada sebuah bangunan yang mewadahi aktifitas ini. Oleh karena itu dibutuhkanlah wadah yang menampung segala aktifitas yang berisi tentang pendidikan memasak untuk memperoleh gelar profesi



9.2%

Q

FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME

Nama : Alvenia Christie Budiman
 Alamat email : alvenia_theve@yahoo.com
 Fak. / Prodi : Arsitektur NIM: 13.11.0013
 berupa (TESIS, TUGAS AKHIR, SKRIPSI, SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)
 dengan judul : Akademi Kuliner Jepang di Jakarta

Semarang,
 Petugas,

9/3/2017
Ign. Eto



Alunsiyah

Yang Menyerahkan, Dosen Pembimbing,

NB. Laporan hasil scan terlampirkan

untuk Yang bersangkutan *

PERPUSTAKAAN

